

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий Алуштинским филиалом ГБПОУ РК
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
_____ А. Р. Балабанова
« _____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
43.01.09 Повар, кондитер**



г. Алушта, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык по профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Товбейн И. Р., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык по профессиональной деятельности» рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г

Председатель ЦМК _____ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ С. И. Крамар

« ____ » _____ 2022г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07. Иностраный язык по профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Иностраный язык по профессиональной деятельности» входит в группу дисциплин профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;
- 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 (применение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (применение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;
- 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.
- составить небольшой рассказ (эссе);
- заполнять анкеты, бланки;
- написать тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
- понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;
- отделять главную информацию от второстепенной;

- выявлять наиболее значимые факты, определять свое отношение к ним;
- извлекать необходимую или интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся 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, 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: сравнительная и превосходная степень;
- неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- местоимения (личные, притяжательные, возвратные);
- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
- глаголы, понятие глагола-связки (to be, taste, smell, sound, seem, look, feel, say become, grow, appear, remain);
- модальные глаголы;
- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite; Present, Past, Future Continuous/Progressive; Present, Past, Future Perfect

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практико-ориентированные занятия	34
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык по профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Раздел 1 Продукты питания и способы кулинарной обработки	Практико-ориентированные занятия		8		
	1.	Практическое занятие № 1 Лексика: продукты.	1	Составить кроссворд с новой лексикой	
	2.	Практическое занятие № 2 Грамматика: местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	1	О.с. 95 упр.5	
	3.	Практическое занятие № 3 Грамматика: простые предложения с инфинитивом.	1	Написать 5 предложений по теме	
	4.	Практическое занятие № 4 Грамматика: порядок слов в предложениях (утвердительные, вопросительные, отрицательные и побудительные).	1	Составить 6 предложений по теме	
	5.	Практическое занятие № 5 Грамматика: безличные предложения.	1	О.с.173 упр.3	
	6.	Практическое занятие № 6 Составление диалогов по теме: «Продукты»	1	Составить кроссворд по теме	
	7.	Практическое занятие № 7 Глаголы для описания способов приготовления пищи.	1	Составить кроссворд по теме	
	8.	Практическое занятие № 8 Выполнение лексико- грамматических упражнений	1	Повторить лексику	
Раздел 2 Типы организаций питания и	Практико-ориентированные занятия		4		
	9.	Практическое занятие № 9 Лексика: типы организаций питания.	1	Составить кроссворд с новой лексикой	

работа персонала	10.	Практическое занятие № 10 Грамматика: имя существительное, множественное число, исключения	1	О.с.48 упр.5	
	11.	Практическое занятие № 11 Написание сочинения на тему: «Работа кухни»	1	Написать тезисы по правилам безопасности	
	12.	Практическое занятие № 12 Составление диалога по теме: «Требования к персоналу»	1	Повторить лексику	
Раздел 3 Составление меню. Названия блюд	Практико-ориентированные занятия		4		
	13.	Практическое занятие № 13 Лексика: меню, блюда. Составление кроссвордов	1	Составить кроссворд по новой теме	
	14.	Практическое занятие № 14 Грамматика: артикль, случаи употребления.	1	О.с.163 упр.5	
	15.	Практическое занятие № 15 Названия блюд. Составление вопросов для викторины	1	Составить кроссворд с новой лексикой	
	16.	Практическое занятие № 16 Составление меню ресторана, кафе	1	Подготовить презентацию меню	
Раздел 4 Кухня. Производственные помещения и оборудование	Практико-ориентированные занятия		2		
	17.	Практическое занятие № 17 Лексика: кухня, оборудование. Составление кроссвордов	1	Оформить заявку на оборудование	
	18.	Практическое занятие № 18 Грамматика: имена прилагательные, сравнительная и превосходная степени	1	О.с.105 упр. 5	
Раздел 5 Столовая и барная посуда	Практико-ориентированные занятия		2		
	19.	Практическое занятие № 19 Лексика: кухонная посуда Составление кроссвордов	1	Составить кроссворд с новой лексикой	
	20.	Практическое занятие № 20 Грамматика: глаголы в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	1	Написать 9 предложений (по 3- утв., вопр., отриц.)	

Раздел 6 Обслуживание посетителей в кафе, ресторане	Практико-ориентированные занятия		4		
	21.	Практическое занятие № 21 Лексика: обслуживание посетителей в кафе, ресторане. Составление диалогов	1	Составить кроссворд	
	22.	Практическое занятие № 22 Грамматика: количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	1	О.с.86 упр.5	
	23.	Практическое занятие № 23 Выполнение лексико-грамматических упражнений	1	Составить 5 предложений	
	24.	Практическое занятие № 24 Денежные единицы. Чтение и пересказ диалогов.	1	Составить диалог	
Раздел 7 Система закупок и хранения продуктов	Практико-ориентированные занятия		2		
	25.	Практическое занятие № 25 Лексика: закупки и хранение продуктов. Составление заявок	1	Составить кроссворд	
	26.	Практическое занятие № 26 Грамматика: времена группы Continuous.	1	О.с. 117 упр.7	
Раздел 8 Организация работы официанта и бармена	Практико-ориентированные занятия		2		
	27.	Практическое занятие № 27 Лексика: Требования к организации работы.	1	Составить кроссворд	
	28.	Практическое занятие № 28 Грамматика: модальные глаголы	1	О.с.201 упр.5	
Раздел 9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюد	Практико-ориентированные занятия		6		
	29.	Практическое занятие № 29 Освоение лексического материала по теме. Подготовка вопросов для викторины	1	Составить кроссворд	
	30.	Практическое занятие № 30 Грамматика: совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	1	О.с.189 упр.5	
	31.	Практическое занятие № 31 Изучение лексики по теме: «Европейская кухня», составление диалогов	1	Сделать презентацию	
	32.	Практическое занятие № 32 Составление диалога «Русские национальные блюда»	1	Сделать презентацию	
	33.	Практическое занятие № 33 Изучение лексики по теме: «Американская кухня» составление диалогов	1	Сделать презентацию	
	34.	Практическое занятие № 34	1	Повторить	

	Сделать скетч рецепта любимого блюда	материал	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
			Всего: 36

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык по профессиональной деятельности» предусмотрен учебный кабинет «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- учебная литература по предмету: учебники, словари разных типов;
- методические пособия для преподавателя;
- средства обучения для изучения тем: раздаточный материал (карточки-задания, задания для практических занятий и контрольных работ), презентации, плакаты.

Технические средства обучения:

- ЖК-телевизор.

3.2. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т. Безкоровайна, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Бейзеров В. А. Английский язык для сферы туризма и гостиничного бизнеса/ В. А. Бейзеров. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2011. - 347 с.

2. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А. П. Голубев – 7 изд., стер. - М.:издательский центр «Академия», 2009. - 336 с.

3. Королева Н. А. Английский язык. Сервис и туризм: учеб. пособие для студентов / Н. Е. Королева, Э. З. Барсегян, А. М. Сербиновская. – 4-е изд. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011. – 408 с.

4. Лаврик Г. В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book. Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. – М.: Академия, 2015. - 96 с.

5. Сидорова Ю. Ю. Деловой английский язык для ресторанного сервиса/ Ю. Ю. Сидорова М.: Академия, 2012. - 192 с.

6. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: English for cooking and catering: учеб. пособие для студ. проф. уч. заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер. - М.: Академия, 2011. – 320 с.

Электронные издания (интернет-ресурсы):

1. Агабекян И. П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян - М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2013 - 248 с.
<https://e.lanbook.com/book/149821?category=43821>-Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Голицынский М. Б. Грамматика: Сборник упражнений, М.Б. Голицынский -6-е изд., - СПб.: Каро, 2008 - 544 с. <https://e.lanbook.com/book/146167?category=43821>
Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. - 2-е изд., перераб. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 348 с. - ISBN 978-5-8114-2987-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/148121>-Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для СПО / О.П. Малецкая, И. М. Селевина. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 136 с. - ISBN 978-5-8114-6607-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Обучающие материалы

<http://www.school-collection.edu.ru> Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов)

<http://fcior.edu.ru> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

<http://experiment.edu.ru> Российский общеобразовательный портал

<https://www.britannica.com> энциклопедия «Британника»

<https://www.lingvolive.com/ru-ru> (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики)

<https://www.ldoceonline.com> (Longman Dictionary of Contemporary English)

<https://www.macmillandictionary.com/> (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов)

<https://dictionary.cambridge.org/> (Cambridge Dictionary словарь, переводчик, грамматика, тезаурус)

<https://expoclub.ru/db/exhibition/view/7216/> (международный выставочный портал)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Контроль и оценка планируемых результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально - ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (применение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (применение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; составлять сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко сообщать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>составить небольшой рассказ (эссе);</p> <p>заполнять анкеты, бланки;</p> <p>написать тезисы, конспекты, сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p>	<p>использует языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеет техникой перевода (со словарем) профессионально - ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>участвует в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществляет запрос и обобщает информацию;</p> <p>умеет обратиться за разъяснениями;</p> <p>умеет выразить своё отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, своё мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступает в общение (применение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживает общение или переход к новой теме (применение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); умеет завершать общение; умеет составить сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко сообщать содержание полученной информации;</p> <p>совершенствует смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность;</p> <p>составляет небольшого рассказа; заполняет анкеты, бланки;</p> <p>умеет написать тезисы, конспекты, сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>понимает основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p>понимает высказывания собеседника в</p>

<p>понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты, определять своё отношение к ним; извлекать необходимую или интересующую информацию;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>знать профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>знать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>знать простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>знать предложения: утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>знать имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, а также исключения;</p> <p>знать артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</p> <p>знать имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>знать наречия: сравнительная и превосходная степень;</p> <p>знать неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>знать местоимения (личные, притяжательные, возвратные); количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>знать глаголы, понятие глагола-связки (to be, taste, smell, sound, seem, look, feel, say, become, grow, appear, remain);</p> <p>знать модальные глаголы;</p>	<p>наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;</p> <p>умеет отделять главную информацию от второстепенной; выявляет наиболее значимые факты, определяет своё отношение;</p> <p>извлекает необходимую или интересующую информацию;</p> <p>использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> <p>знает профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>знает лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>знает простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>знает предложения: утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>знает имена существительные: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, а также исключения;</p> <p>знает артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</p> <p>знает имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу, а также исключения;</p> <p>знает наречия: сравнительную и превосходную степень;</p> <p>знает неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>знает местоимения (личные, притяжательные, возвратные); количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>знает глаголы, понятие глагола-связки (to be, taste, smell, sound, seem, look, feel, say, become, grow, appear, remain);</p> <p>знает модальные глаголы;</p> <p>знает образование и употребление глаголов в</p>
---	--

знать образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite; Present, Past, Future Continuous/Progressive; Present, Past, Future Perfect ОК 01 – 05, ОК 09, 10; ПК 2.2 – ПК 5.5	Present, Past, Future Simple/Indefinite; Present, Past, Future Continuous/Progressive; Present, Past, Future Perfect
--	--