

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022 г.
Председатель МО
_____ Л.И. Григорьева

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»

2. Приказа от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

4. Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, для профессиональных образовательных организаций рекомендовано федеральным государственным автономным учреждением «федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчики: Брюханова Мария Владимировна, преподаватель, высшая квалификационная категория; Юнилайнен Евгения Вячеславовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИН	№6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	№14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	№15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У.1	Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
	У.2	Основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
	У.3	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.
	У.4	Написание небольшого рассказа (эссе); заполнение анкет, бланков; Написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
Знать	3.1	Профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;
	3.2	Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них
	3.3	Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
Практический опыт	П.1	Использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни
Формируемые компетенции	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 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 101 час, в том числе:

Учебная нагрузка обучающихся 101 час, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 101 час;

практические занятия 84 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	101
учебная нагрузка обучающегося	
во взаимодействии с преподавателем	101
в том числе:	
практические занятия	84
Самостоятельная работа обучающегося	17
Промежуточная аттестация в форме устного экзамена	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс		4 курс		Всего часов
	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
Объем образовательной нагрузки	-	39	62	-	101
учебная нагрузка обучающегося	-	39	62	-	101
во взаимодействии с преподавателем	-	39	62	-	101
в том числе:					
практические занятия	-	32	52	-	84
Самостоятельная работа обучающегося	-	7	10	-	17
Промежуточная аттестация в форме устного экзамена					

2.3. Тематический план и содержание дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел 1. Категории продуктов								
Тема 1.1. Ягоды, фрукты, овощи	1,2	Практическое занятие №1,2 Виды ягод. Переработка: варенье, джемы, конфитюры, повидло. Все виды фруктов, переработка- соки, компоты, ценные свойства. Все виды овощей, салаты, заправки к салатам, холодные закуски из овощей	Тип учебного занятия: изучение нового Методы: словесные, наглядные, практические. Форма: фронтальная, групповая	2	У2,У3,31	ОК 01 ОК 02		
Тема 1.2. Мясо, рыба	3,4	Практическое занятие №3,4 Виды мяса, домашней птицы. Горячие блюда из мяса, холодные закуски, дичь. Рыба морская, речная, морепродукты. Блюда из рыбы- холодные, горячие, ценные свойства рыбы.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные. Форма: фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31	ОК 01 ОК 02		
Тема 1.3. Хлеб и хлебо-булочные изделия	5,6	Практическое занятие №5,6 Хлеб ржаной, пшеничный, разновидность тортов. Выпечка из дрожжевого, слоеного теста.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные, практические Форма: фронтальная	2	У2,У3,31	ОК 01 ОК 02		
Тема 1.4. Кисломолочная продукция, яйцо	7,8	Практическое занятие №7,8 Все виды кисло – молочной продукции, ценность в питании человека. Яйцо, блюда из яиц.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: практические Форма: индивидуальная	2	У2,У3,31	ОК 01 ОК 02		
Тема 1.5. Специи, пряности	9,10	Практическое занятие №9,10 Виды специй, восточные пряности, их роль в приготовлении различных блюд, история.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные. Форма: фронтальная, парная	2	У2,У3,31	ОК 01 ОК 02		
	11,12	Самостоятельная работа обучающегося №1,2		2				

		Составление кроссворда по всем категориям продуктов						
Раздел 2. Приёмы пищи								
Тема 2.1. Первые блюда – супы	13,14	Практическое занятие №11,12 Виды супов. Супы холодные, горячие, сладкие. Заправки к супам.	Тип учебного занятия: изучение нового Методы: словесные, практические. Форма: фронтальная, парная.	2	У2,У3,31	ОК 01 ОК 02		
Тема 2.2. Крупы, каши, гарниры	15,16	Практическое занятие №13,14 Виды круп, макаронных изделий. Каши на воде, молоке, заправки к кашам. Виды гарниров.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные, практические Форма: фронтальная, парная.	2	У2,У3,31	ОК 01 ОК 02		
Тема 2.3. Десертные блюда	17,18	Практическое занятие №15,16 Ассортимент сладостей, десертные лакомства, блюда, отношение к ним.	Тип учебного занятия: изучение нового Методы: словесные, практические. Форма: фронтальная, групповая, парная.	2	У2,У3,31	ОК 01 ОК 02		
Тема 2.4. Напитки	19,20	Практическое занятие №17,18 Работа с текстом, заполнение таблицы	Тип учебного занятия: обобщение Методы: словесные, наглядные, практические Форма: фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31	ОК 01 ОК 02		
	21,22	Самостоятельная работа обучающегося №3,4 Выполнение лексического теста		2				
Раздел 3. Как и что едят в США и Великобритании								
Тема 3.1. Как едят американцы?	23,24	Практическое занятие №19,20 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		

	25	Самостоятельная работа обучающегося №5 Подготовка сообщения «Еда в Англии»		1				
Тема 3.2. Что едят англичане?	26,27	Практическое занятие №21,22 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
	28	Самостоятельная работа обучающегося №6 Подготовка сообщения «Особенности Британской кухни»		1				
Тема 3.3. Британская кухня	29,30	Практическое занятие №23,24 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
	31	Самостоятельная работа обучающегося №7 Подготовка сообщения «Английские пабы»		1				
Тема 3.4. Рецепты традиционных английских блюд	32,33	Практическое занятие №25,26 Работа с рецептами, выполнение обобщающего теста	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 3.5. Ирландская еда	34,35	Практическое занятие №27,28 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма:	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		

			индивидуальная, фронтальная					
Тема 3.6. Хорошие манеры для англичанина и американца	36,37	Практическое занятие №29,30 Работа с текстом, вопросно-ответная работа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 3.7. Контрольная работа	38,39	Практическое занятие №31,32 Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы: практические Форма: индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		+
Раздел 4. Национальная кухня								
Тема 4.1. Русская кухня	40,41	Практическое занятие №33,34 Общая характеристика кухни: закуски, супы, вторые блюда, молочная продукция, выпечка, напитки.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 03 ОК 04		
Тема 4.2. Национальные русские блюда	42,43	Практическое занятие №35,36 Национальные блюда русской кухни: заливные блюда, блины, винегрет, десерт и другие.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	2	У1,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 03 ОК 04		
Тема 4.3. Рецепты русских блюд	44,45	Практическое занятие №37,38 Технология приготовления русских блюд: пельмени, борщ, холодец, окрошка. Выполнение контрольной работы на 2 варианта	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 03 ОК 04		
	46	Самостоятельная работа обучающегося №8 Составление рецепта русского		1				

		блюда						
Тема 4.4. Ежедневное русское меню	47,48	Практическое занятие №39,40 Работа с текстом, вопросно-ответная работа, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 03 ОК 04		
	49,50	Самостоятельная работа обучающегося №9,10 Разработка меню «Русский стиль»		2				
Тема 4.5. Кавказская кухня	51,52	Практическое занятие №41,42 Общая характеристика кухни, особенности кавказских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных кавказских блюд – чахохбили, цыпленок «Табака», мацони, приправа – аджика	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 03 ОК 04		
	53,54	Самостоятельная работа обучающегося №11,12 Составление рецепта кавказской кухни, его презентация		2				
Тема 4.6. Украинская кухня	55,56	Практическое занятие №43,44 Общая характеристика кухни, особенности украинских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных украинских блюд – борщ, холодец, голубцы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 03 ОК 04		
	57,58	Самостоятельная работа обучающегося №13,14 Составление рецепта украинской кухни, его презентация		2				
Тема 4.7. Белорусская кухня	59,60	Практическое занятие №45,46 Общая характеристика кухни, особенности белорусских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных белорусских блюд – холодник, драники. Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная,	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 03 ОК 04		

			индивидуальная					
	61,62	Самостоятельная работа обучающегося №15,16 Составление рецепта белорусской кухни, его презентация		2				
Раздел 5. Кухни народов мира								
Тема 5.1. Китайская кухня	63,64	Практическое занятие №47,48 Общая характеристика китайской кухни, национальные блюда с добавлением карамели.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У1,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 03 ОК 04		
	65	Самостоятельная работа обучающегося №17 Презентация блюд китайской кухни		1				
Тема 5.2. Японская кухня	66,67	Практическое занятие №49,50 Общая характеристика японской кухни, главные национальные блюда, суши, соусы к блюдам.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 03 ОК 04		
Тема 5.3. Тайская кухня	68,69	Практическое занятие №51,52 Общая характеристика кухни Тайланда, специфические блюда тайцев, технология приготовления.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 5.4. Национальная кухня Франции	70,71, 72,73	Практическое занятие №53,54,55,56 Общая характеристика французской кухни, национальные блюда – луковый суп, лягушачьи лапки, круассаны, напитки – сидр, кальвадос.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		

Тема 5.5. Итоговое занятие по теме «национальные кухни разных стран»	74,75	Практическое занятие №57,58 Обобщение темы в игровой форме. Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы словесные, практические. Формы – фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Раздел 6. Приготовление пищи								
Тема 6.1. Подготовка к празднику.	76,77	Практическое занятие №59,60 Работа с текстом и ЛЕ, работа с диалогом, вопросно-ответная работа. Драматизация диалога	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 6.2. Способы приготовления пищи.	78,79	Практическое занятие №61,62 Работа с ЛЕ, выполнение тренировочных упражнений Составление кроссворда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 6.3. Способы приготовления пищи.	80,81	Практическое занятие №63,64 Выполнение лексико-грамматических упражнений Меры веса разных стран	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 6.4. Меры веса.	82,83	Практическое занятие №65,66 Знакомство и отработка новых ЛЕ Работа с текстом	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		

Тема 6.5. Приготовление в стиле фьюжн.	84,85	Практическое занятие №67,68 Работа с текстом, заполнение таблицы, вопросно-ответная работа. Чтение текста «Какао»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 6.6. Обобщение по теме.	86,87	Практическое занятие №69,70 Составление рецепта горячего блюда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Раздел 7. Обслуживание								
Тема 7.1. Планирование меню.	88,89	Практическое занятие №71,72 Четыре базовых типа меню: а-ля карт (выбор блюд по меню), комплексный обед или ужин, меню на данный день, циклическое меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, Форма – фронтальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 7.2. Виды посуды.	90,91	Практическое занятие №73,74 Работа с текстом, вопросно- ответная работа. Выполнение лексических заданий	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 7.3. Столовые прибора.	92,93	Практическое занятие №75,76 Сервировка столовых приборов – ложек, вилок, ножей, тарелок, фужеров, бокалов для гостей	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		

Тема 7.4. Карта вин	94,95	Практическое занятие №77,78 Работа с текстом. Виды вина	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 7.5. Правила заказа вина	96,97	Практическое занятие №79,80 Разбор видов меню и составляющих каждого вида на примере одного из ресторанов Лондона	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 03		
Тема 7.6. Обобщение пройденного материала	98,99,100,101	Практическое занятие №81,82,83,84 Выполнение лексико-грамматических заданий, написание рецептов	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	4	У4, 31, 33, П1	ОК 01 ОК 02 ОК 10		+
Всего:				101				

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. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранный язык.

Оборудование учебного кабинета: плакаты по странам и континентам, таблицы по грамматике – 17 штук; комплект учебников, словарей, тематические папки с текстами, диалогами, упражнениями, мини – библиотека по методической и учебной дополнительной литературе, материалы комплексно – методического обеспечения предмета.

Технические средства обучения: ноутбук, колонки, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. Учебное пособие. Издательский центр «Академия», 2017.- 320 стр.

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2017. -248с.

Интернет-ресурсы

1. «Английский язык on-line» [Электронный ресурс], Режим доступа <http://www.english.language.ru>, свободный.

2. «Английский для всех». Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура [Электронный ресурс], Режим доступа <http://english-language.chat.ru>, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.п.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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; артикли: 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	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 самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация 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.)
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:	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	

– 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.	соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной 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.	
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	Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. 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. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	