Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Аургазинский многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Аургазинский
многопрофильный колледж
_____ М.Ш.Худайбердин
«28» _____ 2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 07. «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер,
срок обучения 3 года 10 месяцев (2020-2024).

форма обучения очная

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательных предметов
Протокол заседания № 1
«28» 08 2020 г.

с. Толбазы, 2020

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы дисциплины «Английский язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее – 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 2015г., регистрационный номер рецензии № 371 от «23» июля 2015г. ФГАУ «ФИРО», уточненными рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015г.), протокол №3 от 25 мая 2017 г.

Автор программы: преподаватель английского языка Усманова Г. Р. _____

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической (предметной) комиссии

Протокол заседания № _____ от «____» _____ 20__ г.
Председатель цикловой методической (предметной) комиссии

_____

Фамилия И.О., подпись

Содержание

1.Паспорт рабочей программы дисциплины……...4

1.1. Область применения программы……4

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы……4

1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины……..4

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины…….8

2. Структура и содержание дисциплины……9

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий……9

2.2 Тематический план и содержание дисциплины……....10

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины……..13

3.1. Образовательные технологии……13

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению……...13

3.3. Информационное обеспечение обучения……13

4. Реализация воспитательной программы……16

5. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины……19

Приложение 1……...23

1. Паспорт рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Аургазинский многопрофильный колледж по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов)в предприятиях общественного питания, а так же должен *знать:*

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

-лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

-простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

-предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;

-имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;

-артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;

-имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;

-наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия;

-количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;

-глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;

уметь:
Общие умения:
- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
-владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь:
- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
-осуществлять запрос и обобщение информации;
-обращаться за разъяснениями;
-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 результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Наименование компетенций	**Дискрипторы (показатели сформированности)**	**Умения**	**Знания**
ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для решения профессиональ-ных задач	Планирование информационного поиска из широкого набор источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в 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 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности; применение современной научной профессиональной	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессиональног	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории

	терминологии.	о и личностного развития	профессионального развития и самообразования
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействоват ь с коллегами, руководством,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействоват ь с коллегами, руководством	Психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке	Излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловечески х ценностей.	Понимать значимость своей профессии; демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии; презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК9. Использовать информационные технологии в профессионально й деятельности	Применение средств информатизации и информационные технологии для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональны х задач; использовать современное программное обеспечение	Современное оборудование кухни; современные технологии приготовления пищи.

ОК10. Пользоваться профессиональ-ной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональна я лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 78 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 76 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 2 часа.

2. Структура и содержание дисциплины
2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
лабораторные занятия	Не предусмотрено
практические занятия	60
теоретические занятия	16
контрольные работы	Не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе: Выполнение заданий в рабочей тетради Составление кроссвордов Написание деловых писем, докладов Выполнение проектов Перевод профессионально-ориентированных текстов	
Промежуточная аттестация в форме экзамена в VIII семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенции
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**Содержание учебного материала** 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.	7	2	ОК 1-5,9,10
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа.	**Содержание учебного материала:** Типы предприятий общественного питания, персонал. Грамматический материал: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.	7	2	ОК 1-5,9,10

Тема 3. Составление меню. Название блюд.	**Содержание учебного материала:** «Название блюд». «Виды меню. Название меню». Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	8	2	ОК 1-5,9,10
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	**Содержание учебного материала:** «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.	7	2	ОК 1-5,9,10
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	**Содержание учебного материала:** Кухонная, сервировочная и барная посуда. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple\Indefinite.	8	2	ОК 1-5,9,10
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	**Содержание учебного материала:** Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, manu, a much, a little, a few.	7	2	ОК 1-5,9,10
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	**Содержание учебного материала:** «Система закупок и хранения продуктов». Грамматический материал: Времена группы Continious	7	2	ОК 1-5,9,10
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	**Содержание учебного материала**: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия,	7	2	ОК 1-5,9,10

	производные от some,any, every.			
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	**Содержание учебного материала**: «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола:Present, Past, Future, Perfect. **Самостоятельная работа:** Подготовить презентации по национальным кухням используялексический и грамматический материал по темам 1-9.	7 2	2	ОК 1-5,9,10
	Всего	78		

3. Условия реализации программы дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

3.1. Образовательные технологии

В учебном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализация компетентностного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, индивидуальных и групповых проектов в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

1. Ученические столы и стулья (по количеству обучающихся)
2. Учительский стол и стул.
3. Классная доска (с использованием мела).
4. Комплект учебно-методических пособий.
5. Раздаточный дидактический материал.

Технические средства обучения:

1. Интерактивная доска (или интерактивное устройство).
2. Мультимедийный проектор.
3. Ноутбук учителя (с предустановленным программным обеспечением).
4. Многофункциональное устройство (принтер, сканер, копир).
5. DVD – плеер.
6. Телевизор.

3.3. Информационное обеспечение

Основные источники

Для студентов:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений

сред.проф. образовании / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 14-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Для преподавателей:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобр науки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.
6. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.
7. Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.
8. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. – М., 2015.
9. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.
10. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

Перечень Интернет-ресурсов для студентов:

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).
5. www.dreameenglish.com
6. www.ediscio.com
7. www.cobocardc.com

8. www.funnelbrain.com
9. www.quizlet.com
10. www.alleng.ru
11. www.englishteachers.ru
12. www.homeenglish.ru
13. www.study.ru
14. www.english.language.ru
15. www.5english.com

Перечень интернет-ресурсов для преподавателя:

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

4. Реализация воспитательной программы

№ п/п	Код и наименование модуля из программы воспитания	Реализация модуля
1	Модуль «Патриотическое воспитание»	При изучении темы №9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.
2	Модуль «Молодежное предпринимательство»	Изучение темы №2 Типы предприятий общественного питания и работа.
6	**Модуль «Учебный предмет Иностранный язык в профессиональной деятельности»**	Реализация педагогическими работниками • установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника, привлечению их внимания к обсуждаемой на занятии информации, активизации их познавательной деятельности; • побуждение обучающихся соблюдать на занятии общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогическими работниками) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации; • привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; • использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных

		ситуаций для обсуждения на занятии; • применение на занятии интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дидактического театра, где полученные на занятии знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • включение на занятиях игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия; • организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одногруппниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; • инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

7	**Модуль «Экскурсии, экспедиции, походы»**	Экскурсии, экспедиции, походы помогают обучающемуся расширить свой кругозор, получить новые знания об окружающей его социальной, культурной, природной среде, научиться уважительно и бережно относиться к ней, приобрести важный опыт социально одобряемого поведения в различных ситуациях. На экскурсиях, в экспедициях, в походах создаются благоприятные условия для воспитания у обучающихся самостоятельности и ответственности, формирования у них навыков самообслуживающего труда, преодоления их инфантильных и эгоистических наклонностей, обучения рациональному использованию своего времени, сил, имущества.

5. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
В результате обучения студенты: ***1. должны 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	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 экзамена 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.)

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. ***2. приобрести 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. В диалогической речи: 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 новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение.	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;	

В монологической речи: 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. В письменной речи: небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. В аудировании: 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. В чтении: извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	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. 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). Умение выявлять логические связи между частями текста. Умение отличать ложную информацию от той, которая есть в тексте.	

Приложение 1

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых универсальных учебных компетенций
1.	**Тема 1.** Продукты питания и способы кулинарной обработки	7	Метод-cluster, текстовая дискуссия, технология визуализации.	ОК 1-5,9,10
2.	**Тема 2.** Типы предприятий общественного питания и работа.	7	Мозговой штурм, технология обучения иноязычной монологической речи	ОК 1-5,9,10
3.	**Тема 3.** Составление меню. Название блюд.	8	Контактное и дистантное аудирование, дискуссия, мозговой штурм	ОК 1-5,9,10
4.	**Тема 4.** Кухня. Производственные помещения и оборудование	7	Текстовая дискуссия, видео-технология – стопкадр, технология проектной деятельности	ОК 1-5,9,10
5.	**Тема 5.** Кухонная, сервировочная и барная посуда.	8	Дискуссия, деловая игра	ОК 1-5,9,10
6.	**Тема 6.** Обслуживание посетителей в ресторане	7	Партнерская беседа, работа с информационными ресурсами.	ОК 1-5,9,10
7.	**Тема 7.** Система закупок и хранения продуктов	7	Контактное и дистантное аудирование, технология обучения технике чтения и	ОК 1-5,9,10

			понимания иноязычного текста (газет, журналов), ролевая игра	
8.	**Тема 8.** Организация работы официанта и бармена	7	Мозговой штурм, дискуссия	ОК 1-5,9,10
9.	**Тема 9.** Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	9	Текстовая дискуссия, видео-технология (страноведение), деловая игра (урок-экскурсия)	ОК 1-5,9,10