

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



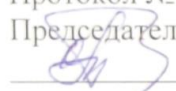
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2023г.

Рассмотрено и одобрено на
заседании методической
комиссии социально –
гуманитарных дисциплин от 30
августа 2023 года.

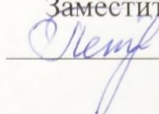
Протокол № 1.

Председатель МК

 О.Б.Тихонова

Утверждаю

Заместитель директора

 Л.И.Петрова.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.06 Иностранный язык разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), (№ 413 от 27.05.2012 г, с изменениями и дополнениями от 12.08.2022 № 732), на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.), с учетом Основной образовательной программы среднего общего образования (протокол от 18.05.2022 г. № 371), с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и утв. приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 (ред. 17.12.2020 г.) № 1569.

Организация – разработчик: ГБПОУ «Кунгурский колледж агротехнологий и управления».

Составитель: преподаватель Т.А. Шубина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входит в блок общепрофессионального цикла и изучается на 3 курсе согласно учебному плану по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденному «25» августа 2023г.

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

Код	Наименование общих 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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ВД 2	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</i>
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
ВД 3	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</i>
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
ВД 4	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</i>
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
ВД 5	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,</i>

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	<i>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:</i>
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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – история, обществознание, литература, русский язык, биология.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.

Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there+ to be*.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание.

Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.

Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.

Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.

Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II.

Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ? , Would you like . . . ? , Shall I . . . ?* и др.).

Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).

Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

В рабочей программе дисциплины планируется самостоятельная работа студентов с указанием ее тематики.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	64
лекции	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	4

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1.Продукты питания и продуктовые магазины	Тематика практических занятий		6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 1.Продукты питания и продуктовые магазины Продуктовые магазины. Овощи и фрукты и их качественная характеристика. «Супермаркет», «Восточный базар». Практическое занятие № 2. Способы кулинарной обработки, свойства и продукты питания. Способы кулинарной обработки, свойства и продукты питания. Практическое занятие № 3. Кухонные операции. Изучение глаголов, обозначающих операции по приготовлению пищи.	1,2,3	2	
			2	
			2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Самостоятельная работа № 1. Составить глоссарий по темам «Продуктовые магазины», «Количества продуктов». Составить кроссворд по теме: «Овощи и фрукты»				
Тема 2. Прием пищи	Тематика практических занятий		6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 4. Заведения общественного питания Рестораны, кафе, столовые. «В столовой колледжа». Практическое занятие № 5. Приемы пищи в странах мира. Прием пищи, их названия. Названия блюд. Традиционные кухни разных стран мира. Практическое занятие № 6.Оформление заказа провизии для магазина	1,2,3	2	
			2	
			2	
			2	
Тема 3. Структура меню и рецепты блюд	Тематика практических занятий		4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 7. Структура меню и рецепты блюд Виды меню и структура меню. Примерное меню первоклассного ресторана Практическое занятие № 8. Рецепты блюд. Образец составления меню. Составление, оформление рецептов блюд, формирование меню.	1,2,3	2	
			2	
			2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Самостоятельная работа № 2. Составить меню ресторана или кафена английском языке				
Тема 4. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Тематика практических занятий		6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 9.Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.Характеристика Европейской кухни. Характеристика Русской национальной кухни. Профессиональные глаголы. Практическое занятие №10. Национальные кухни стран Азии.	1,2,3	2	
			2	
			2	

	Традиционные блюда азиатской кухни. Рецепты приготовления блюд. Практическое занятие №11. Шеф-повар в ресторане. Рекомендации шеф-поваров. Блюда от шеф-повара.		2	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Тематика практических занятий		4	ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.8, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 12. Кухонная, сервировочная посуда. Столовые приборы и посуда.Приборы для подачи блюд. Сервировка стола в разных стилях.	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 13. Барная посуда. Правила сервировки.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа № 3. Подготовить презентациюна английском языке на тему: Сервировка стола в разных стилях			
Тема6.Технология приготовления блюд	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 14. Технология приготовления блюд Приготовление пищи. Методы приготовления пищи	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 15. Кухня, производственные помещения и оборудования.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа № 4. Прочитать и перевести дополнительные тексты по теме			
Тема 7. Вкусы и качества блюд	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие №16.Вкусы и качества блюд Мясные и рыбные блюда. Молочные блюда. Напитки	1,2,3	2	
	Практическое занятие №17. Специи. Специи как один из способов улучшения кулинарных свойств блюда.		2	
Тема 8. Моя профессия - повар	Тематика практических занятий		6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 18. Моя профессия - повар Устройство на работу. Правила составления резюме. Собеседование при приеме на работу.	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 19.Правила соблюдения безопасности продуктов питания Аспекты безопасности продуктов питания при приготовлении блюд.		2	
	Практическое занятие № 20. Техника безопасности Техника безопасности на рабочем месте.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа № 5. Составить резюме на английском языке			
Тема 9. Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	Тематика практических занятий		4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 21. Способы приготовления хлебобулочных изделий. Виды теста и изделия из него. Способы замеса теста.	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 22. Кондитерские изделия. Пироги, кондитерские изделия. Десерты.		2	

Тема 10. Посещение и обслуживание в ресторане.	Тематика практических занятий		6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 23. Посещение ресторана. Обслуживание в ресторане. Как сделать заказ. Наличный и безналичный расчет. Практическое занятие № 24. Жалобы и претензии. Пути урегулирования конфликтов. Книга отзывов и предложений. Практическое занятие № 25. Обслуживание посетителей в ресторане. Прием гостей в ресторане. Обслуживание мероприятий		2	
			2	
			2	
			2	
Тема 11. Здоровое питание	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 26. Здоровое питание Необходимые питательные вещества. Минералы. Добавки. Рацион. Вегетарианство. Составление меню для вегетарианцев. Практическое занятие № 27. Диетическое питание Виды диет, их разработка. Распространенные диеты. Учет белков, жиров, углеводов блюда. Расчет энергетической ценности		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
			2	
			2	
			2	
	Самостоятельная работа № 6. Составить и выучить глоссарий по всем пройденным темам. Подготовится к зачету			
Всего:			64	

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)

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений СПО. 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва: Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. —

URL: <https://urait.ru/bcode/452909> (дата обращения: 23.08.2021). —

Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный

2. Голубев, А. П. Английский язык для всех специальностей + eПриложение: учебник / Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. — Москва : КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://book.ru/book/939214> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

3. Карпова, Т. А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т. А., Восковская А. С., Мельничук М. В. — Москва: КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-

2. — URL: <https://book.ru/book/932751> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

4. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

5. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-014535-8. —

URL: <https://znanium.com/catalog/product/989248> (дата обращения: 19.08.2021). —

Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств профессии профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общепотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правил речевого этикета и социокультурные нормы	владеет лексическими и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств профессии профессиональной деятельности; владеет лексическими и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений а профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межкультурном взаимодействии	на иностранном языке; демонстрирует знания формы видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межкультурном взаимодействии	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (с словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	строит простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (с словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	Дискуссия. В выполнении упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

пас		
-----	--	--