

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
2.3. Курсовой проект (работа)	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности»: формирование и развитие коммуникативных компетенций (говорение, письмо, чтение, аудирование), необходимых и достаточных для решения коммуникативно-практических задач в ситуациях бытового общения, формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «ОП.07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.01- ОК.07, ОК.09, ОК.10.	<ul style="list-style-type: none"> – Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план; – Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – Определять задачи поиска информации; – Определять необходимые источники информации; – Планировать процесс поиска; – Структурировать получаемую информацию; – Выделять наиболее значимое 	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; – Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; – Приемы структурирования информации;

<p>в перечне информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оценивать практическую значимость результатов поиска; – Оформлять результаты поиска; – Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – Организовывать работу коллектива и команды; – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – Излагать свои мысли на государственном языке; – Оформлять документы; – Описывать значимость своей профессии; – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Соблюдать нормы экологической безопасности; – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); – Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – Использовать современное программное обеспечение; – Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); 	<ul style="list-style-type: none"> – Формат оформления результатов поиска информации; – Содержание актуальной нормативно-правовой документации; – Современная научная и профессиональная терминология; – Возможные траектории профессионального развития и самообразования; – Психология коллектива; – Психология личности; – Основы проектной деятельности; – Особенности социального и культурного контекста; – Правила оформления документов; – Сущность гражданско-патриотической позиции; – Общечеловеческие ценности; – Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – Пути обеспечения ресурсосбережения; – Современные средства и устройства информатизации; – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) ; – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности; – профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно
---	---

<p>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p> <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; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>	<p>обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>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.</p> <p>Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки.</p> <p>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>
--	---

	<p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>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.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	100	100
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	10	-
Всего	110	100

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1 Иностранный язык в профессиональной деятельности		100 / 100	
Тема 1.	Содержание	2	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Продукты питания	1. Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.	1	
	2. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания»	1	
Тема 2.	Содержание	12	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Наша еда.	1. Изучение лексики по теме "OUR FOOD (Наша еда)". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	2	
	2. Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов по теме "наша еда". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме с использованием раздаточного материала. Тренировка лексики посредством игр. Выполнение лексических упражнений. Использование лексики для решения коммуникативных задач: описывать и сообщать, рассказывать и характеризовать с опорой на текст. Простое прошедшее время.	2	
	3. Food-food groups. (Еда- виды продуктов). Лексика и текст по теме. 2 3 Просмотровое чтение с извлечением незнакомой лексики, фонетическая и лексическая отработка новых слов, отработка, умение деления текста на смысловые части, выделение основной мысли и наиболее существенных фактов. Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	
	4. "Vitamins and minerals"(витамины и минералы). Лексика и текст по теме.	2	

	Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текста и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Условные предложения 1 типа		
	5. Составление монолога на тему " My favorite food". Комбинирование изученной ранее лексики и использование ее для составления монолога. Работа над краткими сообщениями по изученной теме. Индивидуальная работа по защите презентаций и коллажей. Настоящее простое время. Семинар: "My favorite food"	4	
Тема 3.	Содержание	14	OK 01- OK 07, OK 09, OK 10
Приготовление блюд и сервис	1. Изучение лексики по теме " Cookery and service" (Приготовление блюд и сервировка стола)" Чтение и работа по тексту «Еда». Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков	2	
	2. Setting the table (Сервировка стола). Лексика и текст по теме. Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения текста и умения выделять основную мысль. Прошедшее завершённое время.	2	
	3. Seasonings (Приправы). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме «Seasonings». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая и косвенная речь.	2	
	4. Meat course and seafood. (Мясные и рыбные блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов «Meat course and seafood». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая	2	

	и косвенная речь.		
	5. Desserts and preparing drinks. Десерты и приготовление напитков. Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической обработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме "Desserts and preparing drinks". Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Контроль монологической и диалогической речи	2	
	6. Yeast cooking. (Дрожжевые блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической обработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи. Семинар: "Моя будущая профессия-повар"	4	
Тема 4.	Содержание	22	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Проблемы питания и обслуживания в различных странах мира.	1. Составление диалога " At restaurant" (В ресторане). Изучение лексики. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	4	
	2. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической обработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах	4	
	3. Составление монолога на тему "Healthy food (здоровое питание)". Комбинирование изученной ранее лексики и использование её для составления диалогов и монологов. Работа в парах.оборот There is/There are.	4	
	4. Обслуживание в различных странах мира. Вопросно - ответная беседа по теме «Обслуживание в различных странах мира» на основе предъявленного текста. Фонетический и лексический разбор текста. Составление диалогических и монологических высказываний. Модальный глагол «have to».	4	
	5. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи по теме: "World's Cuisine and Catering (Проблемы питания и обслуживания в различных	6	

	странах мира)". Аудирование сообщений, относящихся к данной теме (рассказ, сообщение, описание). Контроль навыков чтения по индивидуальным текстам с последующим выполнением после текстовых заданий. Семинар "Праздничные блюда англоговорящих стран".		
Тема 5.	Содержание	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Типы предприятий общественного питания и работа.	1. Типы предприятий общественного питания, персонал. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах.	4	
Тема 6.	Содержание	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Составление меню. Название блюд	1. «Название блюд». «Виды меню. Название меню». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи	6	
Тема 7.	Содержание	4	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Кухня. Производственные помещения и оборудование.	1. «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	4	
Тема 8.	Содержание	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Кухонная, сервировочная и барная посуда	1. Кухонная, сервировочная и барная посуда. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	6	
Тема 9.	Содержание	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
Обслуживание посетителей в ресторане.	9.1. Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и	6	

	составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.		
Тема 10. Система закупок и хранения продуктов.	Содержание	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. «Система закупок и хранения продуктов». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	6	
Тема 11. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание	6	
	1. «Кухни разных стран» Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	6	
Тема 12. Организация работы официанта и бармена.	Содержание	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. «Организация работы официанта и бармена» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	
Тема 13. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание	6	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	
Промежуточная аттестация		10	
Всего:		100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания, М.: ИЦ «Академия», 2021

2. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

3. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

4. Банк книг [Электронный ресурс]/URL: <http://www.bankknig.com/knigi>.

5. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.gramotey.com>.

6. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.velib>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные 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 <i>and, but</i>; - имя существительное: <i>его</i> 	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

<p>основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>-артикли: определенный, неопределенный, нулевой</p> <p>Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.</p> <p>-Употребление существительных без артикля.</p> <p>-имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>-наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>-Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки.</p> <p>-Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорнобытового общения; -Диалогическая речь -участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; -осуществлять запрос и обобщение информации; 	<ul style="list-style-type: none"> -Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд -Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) -Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей, демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: 	
--	---	--

<p>-обращаться за разъяснениями; выразить свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>-вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>-поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>-завершать общение;</p> <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <p>Письменная речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - небольшой рассказ (эссе); -заполнение анкет, бланков; -написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <p>Аудирование</p> <p>понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.</p> <p>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -</p> <p>Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.</p> <p>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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
---	--

<p>или интересующую информацию.</p> <p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - извлекать необходимую, интересующую информацию; -отделять главную информацию от второстепенной; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни 	<p>направленности</p> <ul style="list-style-type: none"> -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте 	
---	--	--