

Министерство образования науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9,10 ЛР1 ЛР5 ЛР8 ЛР11 ЛР16	<p><b>Общие умения</b>            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;  <b>Диалогическая речь</b>            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;  <b>Монологическая речь</b>            делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;            кратко передавать содержание полученной информации;</p>	<p>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;            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, производные от some, any, every;            количественные местоимения much,</p>

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	92
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	90
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	90
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки». Фрукты. Ягоды, орехи, грибы. Мясо и мясопродукты. Птица, дичь. Рыба. Морепродукты. Хлебобулочные изделия. Макароны изделия и крупы. Молочные продукты, яйца. Специи. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Химическая кулинарная обработка. Питательные вещества (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы). Калорийность продуктов питания. Безалкогольные напитки. Алкогольные напитки.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;</li> <li>– простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</li> <li>– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>– безличные предложения;</li> <li>– понятие глагола-связки</li> </ul>	<p><b>36</b></p>	<p>ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ОК 1-5, 9,10  ЛР1  ЛР5  ЛР8  ЛР11  ЛР16</p>
<b>Тема 2.</b> <b>Типы организаций питания и работа персонала</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Типы предприятий общественного питания. Рестораны быстрого питания. Работники кухни предприятия общественного питания.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– имя существительное: его основные функции в предложении;</li> <li>– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а</li> </ul>	<p><b>6</b></p>	<p>ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ОК 1-5, 9,10  ЛР1</p>

	также исключения		<b>ЛР5</b> <b>ЛР8</b> <b>ЛР11</b> <b>ЛР16</b>
<b>Тема 3.</b> <b>Составление меню.</b> <b>Названия блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК 4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-5, 9,10</b> <b>ЛР1</b> <b>ЛР5</b> <b>ЛР8</b> <b>ЛР11</b> <b>ЛР16</b>
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню». Первые блюда. Вторые блюда. Гарниры. Десерты. Салаты. Соусы. Виды меню. Карта вин. Меню ресторана. Меню кафе. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</li> <li>– употребление существительных без артикля</li> </ul>		
<b>Тема 4.</b> <b>Кухня.</b> <b>Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК 4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-5, 9,10</b> <b>ЛР1</b> <b>ЛР5</b> <b>ЛР8</b> <b>ЛР11</b> <b>ЛР16</b>
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Типы производственных помещений на предприятиях питания. Типы кухонного оборудования. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения</li> </ul>		
<b>Тема 5.</b> <b>Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК 4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-5, 9,10</b>
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола». Сервировочная посуда. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Сервировка стола по специальному заказу. Кухонная посуда. Барная посуда. Грамматический материал : <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.</li> </ul>		

			ЛР1 ЛР5 ЛР8 ЛР11 ЛР16
<b>Тема 6.</b> <b>Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Речевой этикет официанта. Заказ столика в ресторане. Обслуживание за завтраком. Обслуживание за обедом. Заказ десерта и напитков. Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	10	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9,10 ЛР1 ЛР5 ЛР8 ЛР11 ЛР16
	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов». Виды магазинов. Покупка продуктов в магазине. Покупка продуктов на рынке. Система закупок: планирование и организация. Хранение продуктов. Грамматический материал: времена группы Continuous		
<b>Тема 7.</b> <b>Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов». Виды магазинов. Покупка продуктов в магазине. Покупка продуктов на рынке. Система закупок: планирование и организация. Хранение продуктов. Грамматический материал: времена группы Continuous	10	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9,10 ЛР1 ЛР5 ЛР8 ЛР11 ЛР16
	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена». Дрес код официанта и бармена. Рабочий день официанта. Рабочий день бармена. Диалоги у барной стойки. Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
<b>Тема 8.</b> <b>Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена». Дрес код официанта и бармена. Рабочий день официанта. Рабочий день бармена. Диалоги у барной стойки. Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	8	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена». Дрес код официанта и бармена. Рабочий день официанта. Рабочий день бармена. Диалоги у барной стойки. Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		

			<b>ОК 1-5, 9,10</b> <b>ЛР1</b> <b>ЛР5</b> <b>ЛР8</b> <b>ЛР11</b> <b>ЛР16</b>
<b>Тема 9.</b> <b>Кухни народов мира</b> <b>и рецепты</b> <b>приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	<b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК 4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-5, 9,10</b> <b>ЛР1</b> <b>ЛР5</b> <b>ЛР8</b> <b>ЛР11</b> <b>ЛР16</b>
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран». Русская национальная кухня. Традиционные блюда кубанских казаков. Национальные кухни народов Кавказа. Американская национальная кухня. Английская национальная кухня. Немецкая национальная кухня. Французская национальная кухня. Итальянская и испанская национальные кухни. Японская национальная кухня. Китайская национальная кухня. Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – Чтение и перевод текста «ForeignCuisine»	<b>2</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>128</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1 Печатные издания**

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2013-248с.
2. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие /Т.А. Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009.-320с.
3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2011.-320с./
4. Голубев А.П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 7 изд., стер.-М.: издательский центр «Академия», 2009.-336с.

##### **3.2.2. Электронные издания (ресурсы):**

Обучающие материалы

[www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com) - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.

[www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)  
<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish>

[www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)  
<http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm>

[www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)  
<http://www.handoutsonline.com/>

[www.enlish-to-go.com](http://www.enlish-to-go.com) (for teachers and students)

[www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation) (authentic video clips on a variety of topics)

[www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)  
<http://www.icons.org.uk/>

Методические материалы

[www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight) Teacher's Portfolio

[www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)

[www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru)

[www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com) -

[www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru).

[www.hltnmag.co.uk](http://www.hltnmag.co.uk) (articles on methodology)

[www.iatefl.org](http://www.iatefl.org) (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

[www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com) (lesson plans, tips, articles and more)

[www.etprofessional.com](http://www.etprofessional.com) (reviews, practical ideas and resources)

[www.longman.com](http://www.longman.com)  
<http://www.longman.com/>

[www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)  
<http://www.oup.com/elt/englishfile>  
<http://www.oup.com/elt/wordskills>  
[www.britishcouncil.org/learnenglish.htm](http://www.britishcouncil.org/learnenglish.htm)  
[http://www.teachingenglish.org.uk/](http://www.teachingenglish.org.uk)  
<http://www.bbc.co.uk/skillswise>  
[www.bbclearningenglish.com](http://www.bbclearningenglish.com)  
[www.cambridgeenglishonline.com](http://www.cambridgeenglishonline.com)  
[www.teachitworld.com](http://www.teachitworld.com)  
[www.teachers-pet.org](http://www.teachers-pet.org)  
[www.coilins.co.uk/corpus](http://www.coilins.co.uk/corpus)

#### 04. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>профессиональные 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; 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, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования; - диктантов;  -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> 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.)</p>

Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect		
<p>Общие умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>– владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul> <p>Диалогическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>– осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>– обращаться за разъяснениями;</li> <li>– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>– вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</li> <li>– завершать общение</li> </ul> <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>– кратко передавать содержание полученной информации;</li> </ul>	<p>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).</p> <p>Логичное построение диалогического общения в 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.</p>	

<p>– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность.</p> <p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– небольшой рассказ (эссе);</li> <li>– заполнение анкет, бланков;</li> <li>– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом</li> </ul> <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать:</li> <li>– основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– выявлять наиболее значимые факты;</li> <li>– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию</li> </ul> <p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</li> </ul>	<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. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>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.)</p>	
--	---	--

