

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
ГБПОУ БЕЛЕБЕЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1B8A77004EAC398248D2BE500893988C  
Владелец: ТИМОХИН СЕРГЕЙ ВИКТОРОВИЧ  
Действителен: с 08.10.2020 до 08.10.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

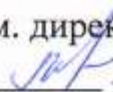
для профессии: **43.01.09 Повар, кондитер**

2018 г.

ОДОБРЕНО  
цикловой комиссией

Рабочая программа учебной  
дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
утвержденного приказом  
Минобрнауки России № 1569  
от 09 декабря 2016 г.

Председатель ЦК  
 Р.Н.Гатауллина  
«31» августа 2018 г.

Зам. директора  
 В.Н. Лесовая  
«20» июня 2018г.

Автор: Султанова Г.А. – преподаватель высшей квалификационной категории  
Белебеевского гуманитарно-технического колледжа

РАССМОТРЕНО  
методическим советом от «19» июня 2018г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....              | 4  |
| 2 Структура и содержание учебной дисциплины.....                 | 7  |
| 3 Условия реализации программы учебной дисциплины.....           | 11 |
| 4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины..... | 13 |

# 1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

## Иностранный язык в профессиональной деятельности

### 1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

### 1.2. При изучении дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ПК, ОК                                                         | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.<br>ОК 02.<br>ОК 03.<br>ОК 04.<br>ОК 05.<br>ОК 09.<br>ОК 10. | <i>Общие умения</i><br>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;<br>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;<br>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового | профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;<br>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;<br>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами <i>and</i> , <i>but</i> ;<br>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i><br/> участвовать в<br/> дискуссии/беседе на<br/> знакомую тему;<br/> осуществлять запрос и<br/> обобщение информации;<br/> обращаться за разъяснениями;<br/> выражать свое отношение<br/> (согласие, несогласие, оценку)<br/> к высказыванию<br/> собеседника, свое мнение по<br/> обсуждаемой теме;<br/> вступать в общение<br/> (порождение инициативных<br/> реплик для начала разговора,<br/> при переходе к новым темам);<br/> поддерживать общение или<br/> переходить к новой теме<br/> (порождение реактивных<br/> реплик – ответы на вопросы<br/> собеседника, а также<br/> комментарии, замечания,<br/> выражение отношения);<br/> завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i><br/> делать сообщения,<br/> содержащие наиболее важную<br/> информацию по теме,<br/> проблеме;<br/> кратко передавать содержание<br/> полученной информации;<br/> в содержательном плане<br/> совершенствовать смысловую<br/> завершенность, логичность,<br/> целостность, выразительность<br/> и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i><br/> небольшой рассказ (эссе);<br/> заполнение анкет, бланков;<br/> написание тезисов, конспекта<br/> сообщения, в том числе на<br/> основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i><br/> понимать:<br/> основное содержание текстов<br/> монологического и<br/> диалогического характера в<br/> рамках изучаемых тем;</p> | <p>множественном числе, образованные по<br/> правилу, а также исключения.<br/> артиклъ: определенный, неопределенный,<br/> нулевой. Основные случаи употребления<br/> определенного и неопределенного артикля.<br/> Употребление существительных без артикля.<br/> имена прилагательные в положительной,<br/> сравнительной и превосходной степенях,<br/> образованные по правилу, а также<br/> исключения.<br/> наречия в сравнительной и превосходной<br/> степенях. Неопределенные наречия,<br/> производные от some, any, every.<br/> Количественные местоимения much, many,<br/> few, a few, little, a little.<br/> глагол, понятие глагола-связки. Образование<br/> и употребление глаголов в Present, Past,<br/> Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future<br/> Continuous/Progressive, Present, Past, Future<br/> Perfect;</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 2 Структура и содержание учебной дисциплины

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                         | Объем часов |
|------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                     | <b>36</b>   |
| практические занятия                                       | 36          |
| самостоятельная работа                                     |             |
| Промежуточная аттестация – <i>дифференцированный зачет</i> |             |

## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|
| 1                                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3           | 4                                |
| <b>Тема 1.</b><br>Продукты питания и способы кулинарной обработки           | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки.<br>Грамматический материал:<br>-местоимения(личные,притяжательные,возвратные),объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.<br>- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);<br>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;<br>- безличные предложения;<br>- понятие глагола-связки. | 10          | OK1-5,9,10                       |
|                                                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10          |                                  |
|                                                                             | 1 Еда, продукты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2           |                                  |
|                                                                             | 2 Напитки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2           |                                  |
|                                                                             | 3 Методы приготовления пищи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2           |                                  |
|                                                                             | 4 Методы приготовления пищи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2           |                                  |
|                                                                             | 5 Обобщение грамматического материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           |                                  |
| <b>Тема 2.</b><br>Типы предприятий общественного питания и работа персонала | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»<br>Грамматический материал:<br>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4           | OK 1-5,9,10                      |
|                                                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4           |                                  |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |   |                    |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---|--------------------|
|                                                                    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Типы предприятий общественного питания       | 2 |                    |
|                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Обязанности персонала                        | 2 |                    |
| <b>Тема 3.</b><br>Составление меню. Названия блюд                  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»<br>Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. |                                              | 4 | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              | 4 |                    |
|                                                                    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Структура меню и его виды                    | 2 |                    |
|                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Рецепты блюд                                 | 2 |                    |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |   |                    |
| <b>Тема 4.</b><br>Кухня. Производственные помещения и оборудование | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»<br>Грамматический материал:<br>Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.                              |                                              | 2 | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              | 2 |                    |
|                                                                    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | На кухне (помещения и оборудование)          | 2 |                    |
| <b>Тема 5.</b><br>Кухонная, сервировочная и барная посуда          | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда»<br>Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.                                                                                        |                                              | 2 | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              | 2 |                    |
|                                                                    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Виды кухонной, сервировочной и барной посуды | 2 |                    |
| <b>Тема 6.</b><br>Обслуживание посетителей в ресторане             | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.<br>Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.                                                                                              |                                              | 4 | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              | 4 |                    |
|                                                                    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Обслуживание посетителей в ресторане         | 4 |                    |
| <b>Тема 7.</b>                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                              | 2 | <b>OK 1-5,9,10</b> |

|                                                            |                                                                                                                                                                                            |                                                                               |    |             |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|
| Система закупок и хранения продуктов                       | Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»<br>Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous                                              |                                                                               |    |             |
|                                                            | Практические занятия                                                                                                                                                                       |                                                                               | 2  |             |
|                                                            | 1                                                                                                                                                                                          | Система закупок и хранения продуктов                                          | 2  |             |
|                                                            |                                                                                                                                                                                            |                                                                               |    |             |
| Тема 8.<br>Организация работы официанта и бармена          | Содержание учебного материала<br>Лексический материал по теме: «Организация работы бармена и сомелье»<br>Освоение грамматического материала по теме: Временные формы страдательного залога |                                                                               |    | OK 1-5,9,10 |
|                                                            | Практические занятия                                                                                                                                                                       |                                                                               | 2  |             |
|                                                            | 1                                                                                                                                                                                          | В баре (обслуживание посетителя )                                             | 2  |             |
|                                                            |                                                                                                                                                                                            |                                                                               |    |             |
| Тема 9.<br>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд | Содержание учебного материала<br>Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»<br>Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.      |                                                                               |    | OK 1-5,9,10 |
|                                                            | Практические занятия                                                                                                                                                                       |                                                                               | 6  |             |
|                                                            | 1                                                                                                                                                                                          | Национальная кухня                                                            | 2  |             |
|                                                            | 2                                                                                                                                                                                          | Традиционные блюда русской и британской кухни.                                | 2  |             |
|                                                            | 3                                                                                                                                                                                          | Итоговое занятие. Обобщение изученного материала.<br>Дифференцированный зачет | 2  |             |
|                                                            |                                                                                                                                                                                            |                                                                               |    |             |
|                                                            |                                                                                                                                                                                            |                                                                               |    |             |
|                                                            |                                                                                                                                                                                            |                                                                               |    |             |
|                                                            |                                                                                                                                                                                            | Всего                                                                         | 36 |             |

### **3 Условия реализации программы дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием:

Доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения 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 обучения**

##### **Основные источники**

1. 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 -8-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.-320с./
2. Английский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/В.П. Кузовлев [и др.]- М. :Просвещение, 2017-351с.
3. Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала учебное пособие,М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2015-288с.
4. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 10 изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2015.336с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).
2. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -6-е изд.,-СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
3. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.6НП АПО,2009.-92с.
4. Грамматика английского языка для школьников и студентов/ Составитель Радовель В.А. – Донецк: ООО ПКФ «БАО», 2004. – 304с.
5. Каменский А.И., Каменская И.Б. Практическая грамматика английского языка: Справочное пособие для неязыковых вузов. – Часть 1. -Харьков: ИНЭМ, 2002. – 278 с.
6. Парахина А.В. Пособие по переводу технических текстов с английского языка на русский: для сред. спец. учеб. заведений. – 2-е изд., испр. – М.: Высш. школа, 1979. – 160с.
7. Эккерсли К.Э., Маколей М. Живая грамматика. М.: ООО «Издательство АСТ», 2010. – 320с.
8. Nuriakhmetov G.M., Bobkova E.A. This Is Bashkortostan. – McMacmillan Publishers Limited, 2006. – 116 с.

### **Справочный материал:**

9. Англо-русский словарь / В.К.Мюллер, С.К.Боянус. – К.: Каннон 1998. – 688 с.
10. Иллюстрированный англо-русский энциклопедический словарь. – М.: ООО «Издательство Астрель»: ООО «Издательство АСТ», 2002. – 487с.
11. Мюллер В.К. Новый англо-русский словарь: Ок. 200000 слов и словосочетаний / В.К.Мюллер. – М.: Рус.Яз. – Медиа, 2011. – 945 с.

### **Методическая литература:**

12. Журнал «Иностранные языки в школе».
13. Методика обучения иностранным языкам: Базовый курс лекций: пособие для студентов пед. вузов и учителей/ Е.Н.Соловова. – М.: Просвещение, 2002. – 239с.
14. Щукин А.Н. Обучение иностранным языкам: Теория и практика: Учебное пособие для преподавателей и студентов. 2-е изд., испр. и доп. – М.: Флолатис, 2006. – 480с.

### **Интернет- ресурсы**

#### Обучающие материалы

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

[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)[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)Методические материалы

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

[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.hltmag.co.uk](http://www.hltmag.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)[www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)[www.oup.com/elt/englishfile](http://www.oup.com/elt/englishfile)[www.oup.com/elt/wordskills](http://www.oup.com/elt/wordskills)[www.bntishcouncil.org/learnenglish.htm](http://www.bntishcouncil.org/learnenglish.htm)[www.teachingenglish.org.uk](http://www.teachingenglish.org.uk)[www.bbc.co.uk/skillswise](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)[www.flo-joe.com](http://www.flo-joe.com)

#### 4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b><br/>         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;<br/>         простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br/>         предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;<br/>         имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.<br/>         артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.<br/>         имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.<br/>         наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.<br/>         глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect.</p> <p><i>Общие умения</i><br/>         использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;<br/>         владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;<br/>         самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i><br/>         участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;<br/>         осуществлять запрос и обобщение информации;</p> | <p>Текущий контроль при проведении:<br/>         -письменного/устного опроса;<br/>         -тестирования;<br/>         - диктантов;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:<br/>         -письменных/устных ответов/выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p> обращаться за разъяснениями;<br/> выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)<br/> к высказыванию собеседника, свое мнение по<br/> обсуждаемой теме;<br/> вступать в общение (порождение инициативных реплик для<br/> начала разговора, при переходе к новым темам);<br/> поддерживать общение или переходить к новой теме<br/> (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы<br/> собеседника, а также комментарии, замечания, выражение<br/> отношения);<br/> завершать общение;<br/> <i>Монологическая речь</i><br/> делать сообщения, содержащие наиболее важную<br/> информацию по теме, проблеме;<br/> кратко передавать содержание полученной информации;<br/> в содержательном плане совершенствовать смысловую<br/> завершенность, логичность, целостность, выразительность и<br/> уместность.<br/> <i>Письменная речь</i><br/> небольшой рассказ (эссе);<br/> заполнение анкет, бланков;<br/> написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на<br/> основе работы с текстом.<br/> <i>Аудирование</i><br/> понимать:<br/> основное содержание текстов монологического и<br/> диалогического характера в рамках изучаемых тем;<br/> высказывания собеседника в наиболее распространенных<br/> стандартных ситуациях повседневного общения.<br/> отделять главную информацию от второстепенной;<br/> выявлять наиболее значимые факты;<br/> определять свое отношение к ним, извлекать из<br/> аудиоматериалов необходимую или интересующую<br/> информацию.<br/> <i>Чтение</i><br/> извлекать необходимую, интересующую информацию;<br/> отделять главную информацию от второстепенной;<br/> использовать приобретенные знания и умения в<br/> практической деятельности и повседневной жизни. </p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|