Министерство образования Свердловской области

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено: Утверждаю:

на заседании Директор ГАПОУ СО «УрГЗК»

методического совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.М.Софронова

протокол №\_\_\_\_

«\_\_\_ »\_\_\_\_2025 г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г.

**Рабочая программа учебного предмета**

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

по образовательной программе среднего профессионального образования - по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09. «Повар, кондитер»

Невьянск

2025

Согласовано

На заседании ЦК

№ протокола

« » ………. 2025г.

Составитель: Киселева О.В, преподаватель 1 кв.категории ГАПОУ СО «УрГЗК»

Рабочая программа учебного предмета *ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»*для обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09. «Повар, кондитер» составлена в требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» (элементы общих компетенций), в соответствии с требованиями работодателей Невьянского городского округа, требованиями компетенций «Поварское дело», «Кондитерское дело» WorldSkills International, в соответствии с примерной программой по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09. «Повар, кондитер».

Сост. Киселева О.В.. - Невьянск. ГАПОУ СО «УрГЗК».

Материалы рабочей программы учебной дисциплины составлены с учетом возможностей методического, информационного, технологического обеспечения образовательной деятельности ГАПОУ СО «УрГЗК».

@Киселева О.В. 2025г.

@ГАПОУ СО «УрГЗК

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС ЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | Умения | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10 | Общие умения  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 разговорно-бытового общения;  Диалогическая речь  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение;  Монологическая речь  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  Аудирование  понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  Чтение  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | 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, many, few, a few, little, a little;  глагол, понятие глаголасвязки;  образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect |
|  |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 24 |
| в т. ч.: | |
| теоретические занятия | 8 |
| практические занятия | 24 |
| Консультация | 2 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена 2** | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции** | **Домашнее задание**  По учебнику: Щербаковой Н.И Английский язык для специалистов сферы общественного питания |
|  |
| **1** | **2** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| ***Основное содержание*** | | | | |
| **Раздел 1.** | **Иностранный язык для в профессиональной деятельности** | ***32*** |  |  |
|  | **Содержание учебного материала** | ***4ч*** |  |  |
| **Тема 1.**  **Продукты питания и способы кулинарной обработки** | *Освоение лексического материала по теме: Продукты питания(2ч) и способы кулинарной обработки(2ч).*  **Грамматический материал:**   * местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; * простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); * простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; * предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; * безличные предложения; * понятие глагола-связки | ***4*** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | 1. *Стр.8-9*   *Выучить слова*  *2. Стр. 12 упр*  *Упр 1* |
|  | **Содержание учебного материала** | ***4*** |  |  |
| **Тема 2.**  **Типы организаций питания и работа персонала** | *Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания(2ч) и работа персонала(2ч)».*  **Грамматический материал:**  – имя существительное: его основные функции в предложении;  – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения | ***4*** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | *1. Стр. 28-29 выучить слова*  *2. создать тематический вокабуляр* |
|  | **Содержание учебного материала** | ***4*** |  |  |
| **Тема 3. Составление меню. Названия блюд** | *Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд»(2ч), «Виды меню и структура меню»(2ч).*  **Грамматический материал:**   * артикль: определенный, неопределенный, нулевой; * основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; * употребление существительных без артикля | ***4*** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | 1. Стр. 35 упр.4 2. Составить свое меню |
|  | **Содержание учебного материала** | ***2*** |  |  |
| **Тема 4.**  **Кухня. Производственные помещения и оборудования** | *Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения(2ч)»*  **Грамматический материал:**  – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения | ***2*** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | 1. *Выучить лексику кухонного оборудования* 2. *Карточка на степени сравнения* |
|  | **Содержание учебного материала** | ***4*** |  |  |
| **Тема 5.**  **Кухонная, столовая и барная посуда** | *Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда»(2ч), «Сервировка стола»(2ч).*  **Грамматический материал :**  – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. | ***4*** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | 1. *Стр 180-182*   *выучить посуду*   1. *Составить монолог/диалог по теме «Сервировка стола»* |
|  | **Содержание учебного материала** | ***4*** |  |  |
| **Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане** | *Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»(2ч+2ч).*  **Грамматический материал:**  – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little | ***4*** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | 1. *Карточка на местоимения* 2. *Стр 111 упр 3 составить диалог* |
|  | **Содержание учебного материала** | ***2*** |  |  |
| **Тема 7.**  **Система закупок и хранения продуктов** | *Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов».*  **Грамматический материал:** времена группы Continuous | ***2*** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | *Выучить лексику* |
|  | **Содержание учебного материала** | ***4*** |  |  |
| **Тема 8.**  **Организация работы официанта и бармена** | *Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена».(2ч+2ч)*  **Грамматический материал:** неопределенные наречия, производные от some, any, every | ***4*** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | 1. *Стр 180, выучить лексику* 2. *Составить диалоги на тему « обслуживание в баре»* |
|  | **Содержание учебного материала** | ***4*** |  |  |
| **Тема 9.**  **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд** | *Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран. Великобритания и США.»(2ч). «Кухни разных стран. Восточные страны.»(2ч).*  **Грамматический материал:** совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect. | ***4*** | ОК 01-05,  ОК 09, ОК 10,  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.5,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | *1. Подготовить презентации по национальным кухням*  *2. Подготовить презентации по национальным кухням* |
|  | ***Консультация*** | ***2*** |  |  |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | | ***2*** |  |  |
| **Всего:** | | ***36*** |  |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть 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).

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

* 1. **Основные печатные издания**

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 c.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.

5. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А.  Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КНОРУС, 2021. — 268 с.

* 1. **Электронные издания (ресурсы):**

1. . Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964>  (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121>  (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. . [Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 c. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/86151](https://profspo.ru/books/104910)
4. . [Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 c. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87787](https://profspo.ru/books/104910)
5. Левченко, В. В.  Английский язык. General English : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16157-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530542
6. . Аитов, В. Ф.  Английский язык (А1-В1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514010
7. . Полубиченко, Л. В.  Английский язык для колледжей (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16355-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530851

* 1. **Дополнительные источники:**

1. Воробьева, С. А.  Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492764 (дата обращения: 17.01.2022).
2. Голицынский М.Б. Грамматика: Cборник упражнений / Ю.Б.Голицинский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).
3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;  лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке  Владение лексическим и грамматическим минимумом | **Текущий контроль при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  диктантов; |
| 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 в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future  Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect | Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной  форме | -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  экзамен 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.) |
| Общие умения:   * использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; * владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных   текстов;   * самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;   Диалогическая речь:   * участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; * осуществлять запрос и обобщение информации; * обращаться за разъяснениями; * выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) * к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; * вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); * поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик   – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);   * завершать общение   Монологическая речь:   * делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; * кратко передавать содержание полученной информации; * в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. | 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: способность начать, поддержать и закончить разговор.  Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.  Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.    Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.  Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. |
| Письменная речь   * небольшой рассказ (эссе); * заполнение анкет, бланков; * написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом           Аудирование:   * понимать: * основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; * высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. * отделять главную информацию от второстепенной; * выявлять наиболее значимые факты; * определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию   Чтение:   * извлекать необходимую, интересующую информацию; * отделять главную информацию от второстепенной; * использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни | Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  Объём высказывания не менее 7-8 фраз    Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходи-  мую/интересующую информацию.      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.) |  |