

Э

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ) В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

2020 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки России от 09.12.2016 N 1565

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии

учебной дисциплины
дисциплины

Протокол № 10, дата « 13 » 05 2020 г.

Председатель комиссии С.И.И.
/ Александр С.И. /

Протокол № __, дата « __ » ____ 20__ г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __, дата « __ » ____ 20__ г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __, дата « __ » ____ 20__ г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № 8 от « 25 » 05 2020 г.

Председатель И.И.И.

Протокол № __ от « __ » ____ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » ____ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » ____ 20__ г.

Председатель _____ / _____ /

Составитель: Пятницyna И.В., преподаватель английского языка ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Рецензенты:

Внутренний: Коньшева Л.В., преподаватель английского языка ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностраннй язык в профессиональной деятельности.

1.1. Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностраннй язык в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС основной программы социально-экономического профиля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОГСЭ.03 Иностраннй язык в профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл социально-гуманитарных дисциплин.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностраннй язык в профессиональной деятельности студент должен обладать умениями, знаниями, которые формируют элементы общих компетенций, предусмотренные ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Код ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10	<ul style="list-style-type: none">- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);- понимать тексты на базовые профессиональные темы;- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<ul style="list-style-type: none">- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;- особенности произношения;- правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	178
в том числе:	
практические занятия	164
самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

Наименование разделов и тем	№ п/п занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые компетенции
Раздел 1. Вводно-коррективный курс			14		
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества).		Содержание учебного материала	8		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	1	Основные звуки и интонаемы английского языка. Лексический материал по теме. Простые предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом).	2	3	
	2	Лексический материал по теме. Работа с текстовым материалом по теме. Простые предложения с однородными членами предложений.	2	3	
	3	Расширение лексики по теме. Работа с диалогами. Утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные предложения и порядок слов в них.	2	3	
	4	Описание своего друга.Безличные предложения.Понятие глагола-связки.	2	3	
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе.		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	5	Введение лексики по теме. Отработка диалогической речи. Модальные глаголы, их эквиваленты. Предложения с оборотом thereis/are.	2	3	
	6	Работа с текстовым материалом по теме. Сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.	2	3	

	7	Расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой. Образование глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	2	3	
		Самостоятельная работа студентов: написать сочинение о себе; выполнить грамматические тесты по теме «Видовременные формы глагола».	2	3	
Раздел 2. Развивающий курс			42		
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день.		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	8	Введение лексического материала по теме. Работа с текстовым материалом по теме «Повседневная жизнь. Условия жизни».	2	3	
	9	Расширение лексики по теме. Работа с текстом «Мой учебный день». Имя существительное: его основные функции в предложении.	2	3	
	10	Беседа по теме «Мой выходной день». Артикль: определенный, неопределенный, нулевой.	2	3	
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни.		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	11	Введение лексики по теме. Работа с текстовым материалом по теме «Правила здорового образа жизни». Разряды числительных.	2	3	
	12	Расширение лексики по теме. Составление диалогов по теме «Спорт в жизни человека». Модальные глаголы и их эквиваленты.	2	3	
	13	Сочинение «Спорт в моей жизни». Образование и употребление глаголов в Past, Future Simple.	2	3	
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура.		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	14	Введение лексики по теме. Работа с текстовым материалом. Образование и употребление глаголов в Present Simple/Indefinite.	2	3	

	15	Расширение лексики по теме. Работа с таблицей. Образование глаголов в PastSimple.	2	3	
	16	Описание своего города (деревни). Работа с диалогами по теме. Образование глаголов в FutureSimple.	2	3	
Тема 2.4. Досуг.		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	17	Введение лексики по теме. Отработка диалогической речи. Образование глаголов в Present, Past, Future Simple.	2	3	
	18	Расширение лексики по теме. Работа с текстом «Досуг». Использование глаголов в PresentSimple для выражения действий в будущем	2	3	
	19	Беседа по теме «Досуг». Сочинение на тему «Мое свободное время». Придаточные предложения времени и условия (if, when).	2	3	
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации.		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	20	Введение лексики по теме. Образование глаголов в PresentContinuous/Progressive. Выполнение лексико-грамматических заданий.	2	3	
	21	Расширение лексики по теме. Работа с текстовым материалом. Образование глаголов в PresentPerfect.	2	3	
	22	Презентация на тему «Новости, средства массовой информации». Указательные (this/these, that/those) местоимения с существительными.	2	3	
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология).		Содержание учебного материала	6	3	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	23	Введение лексики по теме. Сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why. Понятие согласования времен и косвенная речь.	2	3	
	24	Расширение лексики по теме. Работа с текстовым материалом. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	2	3	
	25	Подготовка сообщения на тему «Природа и человек». Имена прилагательные и наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях.	2	3	

		Неопределенные наречия, производные от some, any, every.			
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессионал ьное образование.		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	26	Введение лексики по теме. Работа с текстом «Образование в России». Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive.	2		
	27	Расширение лексики по теме. Работа с текстом «Образование за рубежом». Инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений.	2	3	
	28	Беседа по теме «Среднее профессиональное образование». Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	2	3	
		Самостоятельная работа студентов: выполнить грамматические тесты по теме «Видовременные формы глагола».	2	3	
		Зачет	2	3	
Раздел 3. Развивающий курс			38		
Тема 3.1. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычай и праздники.		Содержание учебного материала	6	2-3	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	29	Введение лексики по теме. Отработка диалогической речи по теме. Предложения со сложным дополнением типа Iwantyoucomehere.	2		
	30	Работа с текстовым материалом по теме. Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though. Предложениясоюзами neither...nor, either...or.	2	3	
	31	Презентация на тему «Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники». Дифференциальныепризнакиглаголовв Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past.	2	3	
Тема 3.2. Общественная		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5,

жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения).	32	Введение лексики по теме. Фразы-клише. Глаголы в страдательном залоге. Выполнение грамматических заданий.	2	3	ОК 9, ОК 10
	33	Расширение лексики по теме. Работа с текстовым материалом. Сложноподчиненные предложения с придаточными типа «If I were you, I would...».	2	3	
	34	Отработка диалогической речи по теме. Выполнение лексико-грамматических заданий.	2	3	
Тема 3.3 Научно-технический прогресс.		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	35	Введение лексики по теме. Предложения со сложным дополнением типа «I want you to...». Глаголы в страдательном залоге.	2	3	
	36	Расширение лексики по теме. Работа с текстовым материалом. Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though.	2	3	
	37	Подготовка сообщения по теме «Научно-технический прогресс в нашей жизни». Выполнение лексико-грамматических заданий.	2	3	
Тема 3.4 Профессии, карьера.		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	38	Введение лексики по теме. Распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения.	2	3	
	39	Работа с текстовым материалом по теме. Сложносочиненные и сложноподчиненные предложения, в том числе условные предложения (Conditional I, II, III).	2	3	
	40	Беседа по теме «Что такое карьера?». Сочинение на тему «Моя будущая профессия».	2	3	
Тема 3.5 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм.		Содержание учебного материала	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	41	Введение лексики по теме. Беседа по теме «Отдых, каникулы, отпуск». Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous;	2	3	
	42	Расширение лексики по теме. Работа с текстовым материалом «Международный туризм». Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов.	2	3	

	43	Работа с текстом по теме «Туризм». Заполнение таблицы. Выполнение лексико-грамматических заданий.	2	3	
Тема 3.6 Искусство и развлечения.		Содержание учебного материала	4		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	44	Введение лексики по теме. Беседа по теме «Искусство и развлечения». Глаголы в страдательном залоге. Составление диалогов по теме «Места развлечений».	2	3	
	45	Работа с текстовым материалом по теме «Искусство в современном мире». Образование и употребление Present/Past/ Future Simple Passive.	2	3	
Тема 3.7 Государственное устройство, правовые институты.		Содержание учебного материала	4		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	46	Введение лексики по теме. Глаголы в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;	2	3	
	47	Работа с текстовым материалом. Выполнение лексических заданий. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing.	2	3	
		Самостоятельная работа студентов: выполнить грамматические тесты по теме «Глаголы в страдательном залоге», подготовить презентацию по теме «Искусство в современном мире».	2 2	3 3	
Раздел 4. Приготовление пищи в организациях питания.			18		
Тема 4.1 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.		Содержание учебного материала.	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	48	Введение новой лексики по теме. Чтение и перевод текста «Виды продуктов».	2	3	
	49	Расширение лексики по теме. Беседа по теме «Правильное питание». Выполнение лексических заданий.	2	3	
	50	Закрепление лексики. Чтение и перевод текста «Способы кулинарной обработки продуктов». Работа с вопросами.	2	3	
Тема 4.2		Содержание учебного материала.	6		

Типы организаций питания и работа персонала.	51	Введение новой лексики по теме. Работа с текстом «Типы организаций питания». Работа с таблицей.	2	3	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	52	Закрепление лексического материала. Ознакомительное чтение. Идиоматичные выражения.	2	3	
	53	Письменная работа с вопросами по тексту «Работа персонала». Обучение беседе по теме.	2	3	
Тема 4.3. Составление меню, названия блюд.		Содержание учебного материала.	6		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	54	Введение новой лексики по теме. Работа с текстом «Названия блюд». Заполнение таблицы.	2	3	
	55	Работа с новой лексикой. Фразовые глаголы. Составление меню. Выполнение лексических упражнений.	2	3	
	56	Работа с текстовым материалом для последующего обсуждения. Составление краткого пересказа текста «Составление меню».	2	3	
		Самостоятельная работа студентов: составление праздничного меню; подготовка презентации по теме «Правильное питание».	2	3	
	Зачет	2	3		
Раздел 5. Обслуживание в организациях питания.			48		
Тема 5.1. Кухня, производственные помещения оборудование.		Содержание учебного материала.	8		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	57	Введение новой лексики по теме. Чтение и перевод текста «Кухня». Беседа по теме.	2	3	
	58	Работа с новой лексикой по теме. Работа с текстом «Производственные помещения, оборудование».	2	3	
	59	Закрепление лексического материала. Идиоматичные выражения. Работа с таблицей.	2	3	
	60	Выполнение лексических упражнений на закрепление лексического материала темы.	2	3	
Тема 5.2. Кухонная столовая и барная посуда.		Содержание учебного материала.	8		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	61	Введение лексики по теме. Фразовые глаголы. Беседа по теме «Кухонная столовая и барная посуда».	2	3	
	62	Работа с текстовым материалом по теме «Кухонная столовая и барная посуда». Составление	2	3	

		краткого пересказа текста.			
	63	Закрепление лексического материала. Отработка диалогической речи по теме.	2	3	
	64	Выполнение лексических упражнений на закрепление лексического материала темы.	2	3	
		Самостоятельная работа студентов: подготовить презентацию на тему «Сервировка стола».	2	3	
Тема 5.3. Обслуживание посетителей в ресторане.		Содержание учебного материала.	8		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	65	Введение лексики по теме. Чтение и перевод текста «Обслуживание посетителей в ресторане».	2	3	
	66	Работа с лексикой по теме. Работа с текстовым материалом по теме «Обслуживание посетителей в ресторане».	2	3	
	67	Закрепление лексики. Идиоматичные выражения. Составление диалогов по теме.	2	3	
	68	Беседа по теме «Функции обслуживающего персонала ресторана».	2	3	
Тема 5.4. Система закупок продуктов и их хранения.		Содержание учебного материала.	8		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	69	Введение лексики по теме. Фразовые глаголы Чтение и перевод текста «Виды продуктов и их хранение».	2	3	
	70	Расширение лексики. Работа с текстовым материалом по теме «Система закупок продуктов». Составление краткого пересказа текста.	2	3	
	71	Работа с текстовым материалом для последующего обсуждения. Составление краткого пересказа текста.Выполнение лексических упражнений.	2	3	
	72	Отработка диалогов по теме «Закупка продуктов».	2	3	
Тема 5.5. Организация работы официанта и бармена.		Содержание учебного материала.	8		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	73	Введение лексики по теме. Чтение и перевод текста «Профессии официанта и бармена».	2	3	
	74	Работа с текстовым материалом по теме «Организация работы официанта и бармена». Письменная работа с вопросами по тексту.	2	3	
	75	Работа с лексикой по теме. Беседа по теме «Организация работы официанта и бармена».	2	3	

	76	Выполнение лексических упражнений на закрепление лексического материала темы.	2	3	
Тема 5.6. Кухни народов мира.		Содержание учебного материала.	8		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	77	Введение новой лексики по теме. Чтение и перевод текста «Русская кухня». Работа с таблицей.	2	3	
	78	Работа с текстовым материалом по теме «Кухня народов мира». Выполнение лексических упражнений.	2	3	
	79	Закрепление лексического материала. Ознакомительное чтение. Идиоматичные выражения.	2	3	
	80	Выполнение лексических упражнений. Подготовка к экзамену.	2	3	
		Самостоятельная работа студентов: выполнение лексико-грамматических тестов по теме «Видовременные формы глаголов английского языка».	2	3	
Промежуточная аттестация в форме экзамена					
Самостоятельная работа:			14		
Всего:			178		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной программы дисциплины 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеется учебный кабинет Английского языка.

Оборудование учебного кабинета:

- учебная мебель;
- рабочее место учителя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Безкоровайная, Г.Т. PlanetofEnglish: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2016.
2. Воробьева, С. А. Английский язык для эфф. менеджмента. Guidelinesforbettermanagementskills: учебное пособие для СПО / С. А. Воробьева. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2018.
3. Агабекян, И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие / И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2015. – 319 с.

Дополнительные источники:

1. Комарова, А.И., Окс, И.Ю., Колосовская, В.В. Английский язык, Страноведение. Учебник для СПО. / А.И. Комарова, И.Ю. Окс, В.В. Колосовская. / 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2018.
2. Буренко, Л.В., Тарасенко, О.С. Грамматика английского языка. GrammarinLevelsElementary-Pre-Intermediate: учебное пособие для СПО. / Л.В. Буренко, О.С. Тарасенко. - М.: Издательство: Юрайт, 2019.
3. Куряева, Р.И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие. В 2 ч. Часть 1: учебное пособие для СПО. Р.И. Куряева. - 6-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2018.
7. Куряева, Р.И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие. В 2 ч. Часть 2: учебное пособие для СПО. / Р.И. Куряева. - 6-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2018.
8. Иванова, О.Ф., Шиловская, М.И. Английский язык, Пособие для самостоятельной работы учащихся (В1-В2): учебное пособие для СПО. / О.Ф. Иванова, М.И. Шиловская. - М.: Издательство Юрайт, 2018.
9. Электронный словарь АBBYYLINGVO1.2. 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности 	<p>Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы 	<p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные</p>	<p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

	задания содержат грубые ошибки.	
--	---------------------------------	--