

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от **02.06.2023** г.

Утверждено
приказом №255/1 от **16.06.2023** г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Разработчики:

Пчелкина С.В., преподаватель немецкого и английского языка ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина Иностранный язык в профессиональной деятельности относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) профессионально-ориентированные тексты;
- 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);

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:

- составлять небольшие рассказы (эссе);
- заполнять анкеты, бланки;
- составлять тезисы, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование:

понимать:

- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-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;

-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.

-артикл: 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	114
Самостоятельная работа	20
Объем образовательной программы	134
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	94
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1 Вводно-коррективный курс			34	
Тема 1.1 Знакомство, визитная карточка	Содержание учебного материала		12	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	1.Из истории Английского языка	1,2	2	
	2.Фонетические особенности английского языка, основные правила чтения			
	Тематика практических занятий		10	
	Практическое занятие № 1. Формы этикета: приветствие, прощание, вежливые формы обращения	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 2. Описание внешности человека, личностных качеств		2	
	Практическое занятие № 3. Беседа: основные биографические данные, жизненные события		2	
	Практическое занятие № 4. Активизация навыка говорения. Монологическая речь по изученной теме с использованием профессиональной терминологии.		2	
	Практическое занятие № 5. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма. Составление диалогов. Практика устной речи		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Самостоятельная работа № 1. Изучить лексику, повторить грамматику. Выполнить лексические и грамматические упражнения		1	
Самостоятельная работа № 2. Заполнить анкету. Составить сообщение «Моя визитная карточка»		1		
Тема 1.2 Повседневная жизнь	Тематика практических занятий		10	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	Практическое занятие № 6. Повседневная жизнь	2,3	2	
	Практическое занятие № 7. Беседа о распорядке дня		2	
	Практическое занятие № 8. Мой рабочий день		2	
	Практическое занятие № 9. Моё свободное время		2	
	Практическое занятие № 10. Моё рабочее и свободное время, мои увлечения		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	Самостоятельная работа № 3. Составить расписание дня на английском языке		1	
	Самостоятельная работа № 4. Написать сочинение «Моё свободное время»		1	
Тема 1.3 Учёба	Тематика практических занятий	2,3	12	OK 03 OK 05 OK 08 OK 10
	Практическое занятие № 11. История создания техникума, отделения и специальности		2	
	Практическое занятие № 12. Беседа: название изучаемых дисциплин, расписание занятий		2	
	Практическое занятие № 13. Колледж в котором я учусь		2	
	Практическое занятие № 14. «Обучение и воспитание подростков в англоязычных странах». Изучение аудио и видео материала. Практика устной речи		2	
	Практическое занятие № 15. Контракт для студентов и преподавателей.		2	
	Практическое занятие № 16. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Самостоятельная работа № 5. Изучить лексику, повторить грамматику, подготовить сообщение (монолог/диалог) по теме «Учёба»		2	
	Самостоятельная работа № 6. Составить контракт для студентов и преподавателей		2	
Раздел 2	Виды предприятия общественного питания		26	OK 03 OK 05 OK 08 OK 10
Тема 2.1 Продуктовые магазины	Тематика практических занятий	2,3	10	
	Практическое занятие № 17. Продуктовые магазины		2	
	Практическое занятие № 18. В супермаркете		2	
	Практическое занятие № 19. На восточном базаре		2	
	Практическое занятие № 20. Овощи и фрукты и их качественная характеристика		2	
	Практическое занятие № 21. Ягоды и орехи		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Самостоятельная работа № 7. Составить кроссворд по теме: «Овощи и фрукты»		1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	Самостоятельная работа №8. Составить глоссарий по темам «Продуктовые магазины», «Количества продуктов»		1	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
Тема 2. 2. Виды предприятия общественного питания	Тематика практических занятий		10	
	Практическое занятие № 22. Виды предприятия общественного питания	2,3	2	
	Практическое занятие № 23. В столовой колледжа		2	
	Практическое занятие № 24. Ужин в ресторане		2	
	Практическое занятие № 25. Персонал ресторана: менеджер, шеф повар, повар, официант, бармен, кухонный рабочий		2	
	Практическое занятие № 26. Изучение и обсуждение видео материала по теме. Практика устной речи. Активизация навыка говорения. Монологическая речь по изученной теме с использованием профессиональной терминологии.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Самостоятельная работа № 9. Составить и выучить диалог по теме «Ужин в ресторане», прочитать дополнительные тексты. Выучить профессиональную терминологию по теме «Прием пищи»	2			
Тема 2. 3. Виды меню и структура меню	Тематика практических занятий		6	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	Практическое занятие № 26. Виды меню и структура меню	2,3	2	
	Практическое занятие № 27. Названия блюд. Французские заимствования		2	
	Практическое занятие № 28. Примерное меню первоклассного ресторана		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Самостоятельная работа № 10. Составить меню ресторана или кафе на английском языке	2		
Раздел 3	Приготовление пищи и обслуживание		40	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
Тема 3.1 Методы приготовления пищи	Тематика практических занятий	2,3	20	
	Практическое занятие № 30. Приготовление пищи		2	
	Практическое занятие № 31. Методы приготовления пищи		2	
	Практическое занятие № 32. Профессиональные глаголы		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	1. Образование и употребление глаголов на кухне 2. Вкусы и качества блюд	2,3		
	Практическое занятие № 33. Меры веса. Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия. Дробные числительные		2	
	Практическое занятие № 34. Мясная и рыбная продукция		2	
	Практическое занятие № 35. Фьюжн кулинария		2	
	Практическое занятие № 36. Виды теста и изделия из него		2	
	Практическое занятие № 37. Пироги, кондитерские изделия. Десерты		2	
	Практическое занятие №38. Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий		2	
	Практическое занятие №39. Способы замеса теста		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	Самостоятельная работа № 11. Составить на английском языке рецепты 10 блюд и технологии их приготовления. Составить и выучить глоссарий: «Блюда из яиц»		6	
Тема 3.2 Сервировка стола и обслуживание	Тематика практических занятий	2,3	20	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	Практическое занятие № 41. Кухонная, сервировочная и барная посуда		2	
	Практическое занятие № 42. Столовые приборы и посуда		2	
	Практическое занятие № 43. Приборы для подачи блюд		2	
	Практическое занятие № 44. Сервировка стола в разных стилях		2	
	Практическое занятие № 45. Речевой этикет		2	
	Практическое занятие № 46. Особенности обслуживания. «Шведский стол»		2	
	Практическое занятие № 47. Блюда и напитки «Шведского стола»		2	
	Практическое занятие № 48. Правила сервировки салфеток		2	
	Практическое занятие № 49. Разновидности композиций: «райская птица», «клоунский колпак», «бутон розы», «пирамида»		2	
	Практическое занятие № 50. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка говорения		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы		
1	2		3	4		
	Самостоятельная работа обучающихся		6			
	Самостоятельная работа №12. Подготовить презентация на английском языке на тему: Сервировка стола в разных стилях		6			
Раздел 4	Национальные кухни		28			
Тема 4.1 Национальные кухни	Тематика практических занятий	2,3	28	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10		
	Практическое занятие № 51. Национальные кухни в США и Великобритании		2			
	Практическое занятие № 52. Русская кухня		2			
	Практическое занятие № 53. Продукты, используемые в русской национальной кухне		2			
	Практическое занятие № 54. Напитки: квас, кисель, морс. История чаепития		2			
	Практическое занятие № 55. Европейская кухня		2			
	Практическое занятие № 56. Итальянская кухня		2			
	Практическое занятие № 57. Французская кухня		2			
	Практическое занятие № 58. Испанская кухня		2			
	Практическое занятие № 59. Особенности немецкой кухни		2			
	Практическое занятие № 60. Особенности блюд, используемые продукты		2			
	Практическое занятие № 61. Восточная и Кавказская кухня		2			
	Практическое занятие № 62. Китайская кухня		2			
	Практическое занятие № 63. Японская кухня		2			
	Практическое занятие № 64. Блюда из сырой рыбы: суши, сашими		2			
	Самостоятельная работа обучающихся				8	
	Самостоятельная работа № 13. Составить технологические карты национальных блюд				4	
Самостоятельная работа № 14. Составить глоссарий французских заимствований		4				
Раздел 5.	Моя профессия - повар		36	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10		
Моя профессия - повар	Тематика практических занятий		20			
	Практическое занятие № 65. Моя профессия -повар		2			
	Практическое занятие № 66. Аспекты безопасности продуктов питания		2			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
	Практическое занятие № 67. Техника безопасности на рабочем месте	2,3	2		
	Практическое занятие № 68. Устройство на работу		2		
	Практическое занятие № 69. Основы делового общения на английском языке		2		
	Практическое занятие № 70. Речевой этикет. Клише, необходимые для общения с гостями: встреча, приветствие, размещение и обслуживание гостей, решение спорных вопросов	2,3	2		
	Практическое занятие № 71. Правила ведения разговора по телефону		2		
	Практическое занятие № 72. Работа с аудио и видео материалом		2		
	Практическое занятие № 73. Правила составления резюме		2		
	Практическое занятие № 74. Работа с аудио и видео материалом		2		
	Самостоятельная работа обучающихся		4		
	Самостоятельная работа № 15. Прочитать и перевести дополнительные тексты по теме		4		
Раздел 6. Здоровое питание	Здоровое питание		16	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10	
	Тематика практических занятий		16		
	Практическое занятие № 75. Здоровое питание	2,3	2		
	Практическое занятие № 76. Повторение изученного материала по разделу № 2		2		
	Практическое занятие № 77. Повторение изученного материала по разделу № 3		2		
	Практическое занятие № 78. Повторение изученного материала по разделу № 4		2		
	Практическое занятие № 79. Работа с аудио и видео материалом. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка говорения		2		
	Практическое занятие № 80. Необходимые питательные вещества. Минералы и Добавки		2		
	Практическое занятие № 81. Рацион. Чтение текстов/рецептов		2		
	Практическое занятие № 82. Вегетарианство		2		
	Самостоятельная работа обучающихся				4
	Самостоятельная работа № 16. Прочитать и перевести дополнительные тексты по теме «Здоровое				4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	питание»			
Всего:			134	

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется наличие учебного кабинета «Иностранный язык»

Оборудование учебного кабинета:

комплект учебной мебели-25 шт.;

рабочее место преподавателя;

доска ученическая – 1 шт.;

ноутбук – 1 шт.;

шкаф для пособий – 2 шт.;

библиотечный фонд;

дидактический материал (на бумажных и электронных носителях);
стенды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер: учебное пособие / Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. — М.: КноРус, 2021

2. Голубев А.П. Английский язык для всех специальностей: учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — М.: КноРус, 2020

3. Карпова Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — М.: КноРус, 2020

4. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2018.

5. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: 2015

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания / И.П. Агабекян. – изд.2-е, стер. Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 377с.

2. Тимофеев В.Г.; Вильнер А.Б.; Колесникова И.Л. и др. Учебник английского языка для 10-11 кл. (базовый уровень) под редакцией В.Г.Тимофеева. – М. Изд. Центр «Академия» 2015г. – 144с.

3. Тимофеев В.Г.; Вильнер А.Б.; Делазари И.А. и др. Учебник английского языка для 10-11 кл.(базовый уровень) под редакцией В.Г.Тимофеева. – М. Изд. Центр «Академия» 2015г. – 136с.

Интернет-ресурсы

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

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

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary

English). www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

www.handoutsonline.com

www.english-to-go.com (for teachers and students)

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

www.icons.org.uk

www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio

www.standart.edu.ru

www.internet-school.ru

www.onestopenglish.com - Интернет-ресурс содержит методические рекомендации и разработки уроков ведущих методистов в области преподавания английского языка. Включает уроки, разработанные на основе материалов из *The Guardian Weekly*, интерактивные игры, музыкальные видео, аудиоматериалы, демонстрационные карточки.

www.macmillan.ru - интернет-ресурс с методическими разработками российских преподавателей, содержит учебные программы и календарно-тематические планирования курсов английского языка повседневного и делового общения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - находит и использует профессиональную лексику на иностранном языке; - использует лексический и грамматический минимум при ведении диалогов на бытовые и профессиональные темы; - составляет сообщений по изучаемым темам; - читает ТТК блюд и изделий на иностранном языке; - использует правильное построение простых предложений устной и письменной речи 	<p>Оценка тестовых (письменных) заданий; Наблюдение и экспертная оценка результатов при выполнении практических работ №1-82:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чтение и перевод текстов; - составление диалогов, монологов; - разработка технологических карт; - лексический и грамматический минимум профессиональных терминов

Умеет:		
<p>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p>	<p>-применяет профессиональную терминологию на иностранном языке;</p> <p>- владеет лексическим и грамматическим минимумом;</p> <p>- применяет правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов при выполнении практических работ №1-82:</p> <p>-чтение и перевод текстов;</p> <p>- составление диалогов, монологов;</p> <p>- разработка технологических карт;</p> <p>- лексический и грамматический минимум профессиональных терминов</p>