

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

г.Нальчик, 2022 г.

Рассмотрено на заседании  
ЦМК *п.ум. и обществен.* дисциплин  
Протокол № *05* от *17.01.2022* г.  
Председатель: *Амиева А.С.*

«Утверждаю»  
заместитель директора по УР  
ГБПОУ «КБТТК»  
*Ю.В.Буздова*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413».

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

**Разработчики:** Амиева А.С. – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».  
Иванова Л.Л. – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	24
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	25

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства
	У. 2	понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию
	У. 3	читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи
	У. 4	заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка
Знать		
	З. 1	значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения
	З. 2	лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения
	З. 3	тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО
Практический опыт		
	П.1	использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни
Формируемые 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

На основании Протокола № 5 от 17.01.2022 г. заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

ЛР5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.

Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.**

Объем образовательной нагрузки 206 часа, в том числе:

Учебная нагрузка обучающихся 206 часа, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 184 часа:

теоретического обучения 2 часа;

практические занятия 180 часов;

консультации 2 часа

- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>206</b>
<b>учебная нагрузка обучающегося</b>	
во взаимодействии с преподавателем	184
в том числе:	
теоретического обучения	2
практические занятия	180
консультации	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>22</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета</i>	

### **2.2. Учебная работа**

<b>Виды учебной работы</b>	<b>2 курс</b>		<b>3 курс</b>		<b>Всего часов</b>
	<b>3 семестр</b>	<b>4 семестр</b>	<b>5 семестр</b>	<b>6 семестр</b>	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	54	32	44	76	<b>206</b>
теоретического обучения	2				2
практические занятия	46	26	39	69	<b>180</b>
консультации				2	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	6	6	5	5	<b>22</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета</i>					

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

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
<b>Раздел 1. Покупка продуктов</b>								
<b>Тема 1.1. В супермаркете</b>	1,2	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У1, У2, У3, 31	ОК01 ОК02 ОК04	2	
	3,4	<b>Теоретическое занятие №1,2</b> <i>Введение новых ЛЕ</i> <b>Практическое занятие №1,2</b> Работа с текстом, отработка ЛЕ. Выполнение тренировочных упражнений						
<b>Тема 1.2. Мясо и птица</b>	5,6	<b>Содержание учебного материала</b>						
	7	<b>Практическое занятие №3,4,5</b> Работа с ЛЕ. Выполнение лексических заданий. Составление диалога	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, 31	ОК01 ОК02	2	
	8	<b>Самостоятельная работа обучающегося №1</b> Группировка продуктов по категориям		1				
<b>Тема 1.3. Рыба и морепродукты</b>	9,10	<b>Содержание учебного материала</b>						
	11	<b>Практическое занятие №6,7,8</b> Работа с ЛЕ. Драматизация диалогов, составление собственных по аналогии, отработка ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, 31	ОК01 ОК02	2	
	12	<b>Самостоятельная работа обучающегося №2</b> Разгадывание кроссворда		1				
<b>Тема 1.4. Фрукты, овощи, ягоды</b>	13,14	<b>Содержание учебного материала</b>						
	15	<b>Практическое занятие №9, 10, 11</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений. Повторение форм глагола to be, Present Simple	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, 31	ОК01 ОК02	2	
	16	<b>Самостоятельная работа обучающегося №3</b>		1				

		Составление кроссворда						
<b>Тема 1.5.</b> Молочные продукты	17,18 19,20	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №12,13,14,15</b> Работа с ЛЕ. Драматизация диалогов, составление собственных по аналогии, отработка ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У2,У3,31	OK01 OK02	2	
<b>Тема 1.6.</b> Кондитерские изделия	21,22 23	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №16,17,18</b> Работа с ЛЕ. Работа с текстом, выполнение тренировочных лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2,У3,31	OK01 OK02	2	
	24	<b>Самостоятельная работа обучающего №4</b> Составление кроссворда		1				
<b>Тема 1.7.</b> Бакалейная группа товаров	25,26 27,28	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №19,20,21,22</b> Работа с ЛЕ. Работа с текстом, выполнение тренировочных лексических упражнений. Драматизация диалогов.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У2,У3,31	OK01 OK02	2	
<b>Тема 1.8.</b> Обобщение по теме «Покупка продуктов»	29,30 31, 32	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №23,24, 25, 26</b> Выполнение тестовых заданий. Составление ,драматизация собственных диалогов «В магазине»	Тип учебного занятия: обобщение Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная, парная	4	У2,У3,31	OK01 OK02	2	+
<b>Раздел 2. В ресторане</b>								
<b>Тема 2.1.</b> Рестораны Москвы	33,34	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №27,28</b> Работа с текстом, отработка ЛЕ, выполнение тренировочных упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32	OK01 OK02 OK03	2	
	35,36	<b>Самостоятельная работа обучающего №5,6</b> Подготовка презентации «Известные рестораны Москвы»		2				

<b>Тема 2.2.</b> В столовой колледжа	37,38	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №29, 30</b> Работа с текстом и диалогами, составление собственных диалогов «В ресторане»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2, У3, З2	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 2.3.</b> Карта меню	39,40, 41, 42	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №31,32,33,34</b> Выполнение лексических упражнений. Составление меню Презентация своего меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У2, У3, З2	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 2.4.</b> Алкогольные и безалкогольные напитки	43,44 45,46	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №35, 36, 37, 38</b> Работа с текстом. Повторение времени Present Simple, модальных глаголов	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У2, У3, З2	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Раздел 3.</b> Как и что едят в США и Великобритании								
<b>Тема 3.1.</b> Как едят американцы?	47,48, 49	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №39, 40, 41</b> <i>Работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Составление высказывания</i> <i>Подготовка сообщения «Еда в Англии»</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, З2 З3, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 3.2.</b> Что едят англичане?	50,51	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №42,43</b> Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2, У3, З2 З3, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 3.3.</b> Обобщение пройденного материала	52,53	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №44, 45</b> Выполнение лексико-грамматических заданий	Тип учебного занятия: обобщение Методы: наглядные, словесные, практические	2	У2, У3, З2 З3, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	



			Форма: индивидуальная, фронтальная					
<b>Тема 3.4.</b> Контрольная работа	54	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №46</b> Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы: практические Форма: индивидуальная	1	У2, У3, 32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	+
<b>Тема 3.5.</b> Рецепты традиционных английских блюд	55	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №47</b> <i>Работа с рецептами, выполнение обобщающего теста</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	1	У2, У3, 32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
	56	<b>Самостоятельная работа обучающегося №7</b> Подготовка сообщения «Особенности ирландской кухни»		1				
<b>Тема 3.6.</b> Ирландская еда	57	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №48</b> Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	1	У2, У3, 32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
	58	<b>Самостоятельная работа обучающегося №8</b> Подготовка сообщения «Нормы поведения в Англии и в США»		1				
<b>Тема 3.7.</b> Хорошие манеры для англичанина и американца	59	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №49</b> Работа с текстом, вопросно-ответная работа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	1	У2, У3, 32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
	60	<b>Самостоятельная работа обучающегося №9</b> Подготовка сообщения «Особенности английского чаепития»		1				
<b>Тема 3.8.</b> Чайная церемония в Британии	61	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №50</b> <i>Работа с текстом, заполнение таблицы</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная,	1	У2, У3, 32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	

			фронтальная					
	62	<b>Самостоятельная работа обучающегося №10</b> Подготовка презентации одного из английских блюд		1				
<b>Раздел 4.</b> Национальная кухня								
<b>Тема 4.1.</b> Русская кухня	63,64 65	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №51, 52, 53</b> <i>Общая характеристика кухни: закуски, супы, вторые блюда, молочная продукция, выпечка, напитки.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	3	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	66	<b>Самостоятельная работа обучающегося №11</b> Написание эссе «Мое любимое русское блюдо»		1				
<b>Тема 4.2.</b> Национальные русские блюда	67,68 69	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №54, 55, 56</b> <i>Национальные блюда русской кухни: заливные блюда, блины, винегрет, десерт и другие.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	3	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	70	<b>Самостоятельная работа обучающегося №12</b> Презентация русского рецепта		1				
<b>Тема 4.3.</b> Рецепты русских блюд	71,72 73,74	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №57, 58, 59, 60</b> Технология приготовления русских блюд: пельмени, борщ, холодец, окрошка. Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 4.4.</b> Ежедневное русское меню	75,76 77,78	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №61, 62, 63, 64</b> <i>Составление меню «Русский стиль» для иностранных гостей, составление меню на день</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 4.5.</b> Кавказская кухня	79,80	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №65, 66</b> Общая характеристика кухни, особенности кавказских блюд, приправы при	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные,	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	

		приготовлению. Приготовление национальных кавказских блюд – чахохбили, цыпленок «Табака», мацони, приправа – аджика	практические. Форма - фронтальная, индивидуальная					
	81,82	<b>Практическое занятие №67, 68</b> Презентации рецептов кавказской кухни		2				
<b>Тема 4.6.</b> Украинская кухня	83,84	<b>Содержание учебного материала</b>						
	85,86	<b>Практическое занятие №69, 70, 71, 72</b> Общая характеристика кухни, особенности украинских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных украинских блюд – борщ, холодец, голубцы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 4.7.</b> Белорусская кухня	87,88	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №73, 74</b> Общая характеристика кухни, особенности белорусских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных белорусских блюд – холодник, драники	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	89	<b>Самостоятельная работа обучающегося №13</b> Составление кроссворда		1				
<b>Тема 4.8.</b> Зачет	90	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №75</b> Выполнение лексико-грамматических заданий	Тип учебного занятия: контрольный Методы – практические. Форма - индивидуальная	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	+
<b>Раздел 5.</b> Кухни народов мира								
<b>Тема 5.1.</b> Китайская кухня	91,92	<b>Содержание учебного материала</b>						
	93	<b>Практическое занятие №76, 77, 78</b> <i>Общая характеристика китайской кухни, национальные блюда с добавлением карамели.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	3	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	94	<b>Самостоятельная работа обучающегося №14</b> Презентация одного из рецептов китайской кухни		1				
<b>Тема 5.2.</b> Японская кухня	95,96	<b>Содержание учебного материала</b>						
	97	<b>Практическое занятие №79, 80, 81</b>	Тип учебного занятия:	3	У2, У3, 32	ОК01	2	

		<i>Общая характеристика японской кухни, главные национальные блюда, суши, соусы к блюдам.</i>	комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная		33, III	OK02 OK03		
	98	<b>Самостоятельная работа обучающегося №15</b> Презентация одного из рецептов японской кухни		1				
<b>Тема 5.3.</b> Тайская кухня	99,100	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №82, 83</b> Общая характеристика кухни Тайланда, специфические блюда тайцев, технология приготовления.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, III	OK01 OK02 OK03	2	
<b>Тема 5.4.</b> Национальная кухня Франции	101,102 103	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №84, 85, 86</b> Общая характеристика французской кухни, национальные блюда – луковый суп, лягушачьи лапки, круассаны, напитки – сидр, кальвадос.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	3	У2, У3, 32 33, III	OK01 OK02 OK03	2	
	104	<b>Самостоятельная работа обучающегося №16</b> Презентация одного из рецептов французской кухни		1				
<b>Тема 5.5.</b> Итоговое занятие по теме «национальные кухни разных стран»	105,106	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №87, 88</b> Обобщение темы в игровой форме	Тип учебного занятия: комбинированный Методы словесные, практические. Формы – групповая, фронтальная	2	У2, У3, 32 33, III	OK01 OK02 OK03	2	
<b>Раздел 6.</b> Приготовление пищи								
<b>Тема 6.1.</b> Подготовка к празднику	107	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №89</b> <i>Работа с текстом и ЛЕ, работа с диалогом, вопросно-ответная работа</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	1	У2, У3, 32 33, III	OK01 OK02 OK03	2	

	108	<b>Самостоятельная работа обучающегося №17</b> Драматизация диалога наизусть		1				
<b>Тема 6.2.</b> Способы приготовления пищи	109,110, 111, 112	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №90, 91, 92, 93</b> Работа с ЛЕ, выполнение тренировочных упражнений Заполнение кроссворда Составление кроссворд, сообщение «Меры веса разных стран»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 6.4.</b> Меры веса	113, 114	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №94, 95</b> Знакомство и отработка новых ЛЕ  Сообщение «Особенности приготовления стиля фьюжн»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 6.5.</b> Приготовление в стиле фьюжн	115,116 117, 118	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №96, 97, 98, 99</b> Работа с текстом, заполнение таблицы, вопросно-ответная работа. Чтение текста «Какао». Презентация рецепта в стиле фьюжн.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 6.6.</b> Обобщение по теме	119,120	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №100, 101</b> Составление рецепта горячего блюда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Раздел 7.</b> Обслуживание								
<b>Тема 7.1.</b> Планирование меню	121, 122	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №102, 103</b> Четыре базовых типа меню: а-ля карт (выбор блюд по меню), комплексный обед или ужин, меню на данный день, циклическое меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, Форма – фронтальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 7.2.</b> Виды посуды	123,124	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №104, 105</b> Работа с текстом, вопросно-ответная работа. Выполнение лексических заданий	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные,	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	

			практические Форма – фронтальная					
<b>Тема 7.3.</b> Столовые приборы	125, 126	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №106, 107</b> Сервировка столовых приборов – ложек, вилок, ножей, тарелок, фужеров, бокалов для гостей Составление плана сервировки стола.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 7.4.</b> Накрытие стола	127, 128 129, 130	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №108, 109, 110, 111</b> Правила сервировки, расположения столовых приборов Заполнение кроссворда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 7.5.</b> Карта вин	131, 132	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №112, 113</b> Работа с текстом. Виды вина	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У1, У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 7.6.</b> Выбор вина и подача в ресторане	133, 134	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №114, 115</b> Выбор вина, подача вин в ресторане. Ассортимент вин. Факторы, влияющие на создание карты вин. <i>Диалог</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У1, У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 7.7.</b> Составляющие меню	135, 136	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №116, 117</b> Разбор видов меню и составляющих каждого вида на примере одного из ресторанов Лондона	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У1, У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК10	2	
<b>Тема 7.8.</b> Специальное меню. Заказы	137, 138 139, 140	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №118, 119, 120, 121</b> Меню для вегетарианцев, меню детского праздника, юбилейные заказы, свадьбы, деловые встречи.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная,	4	У1, У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	

			индивидуальная					
<b>Тема 7.9.</b> Презентация меню	141,142	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №122, 123</b> Работа с планом презентации меню, презентация своего меню	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Раздел 8.</b> Моя профессия								
<b>Тема 8.1.</b> Моя профессия-повар	143,144 145,146	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №124, 125, 126, 127</b> <i>Чтение текста, вопросно-ответная работа</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 8.2.</b> Основные факторы выбора профессии	147,148	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №128, 129</b> <i>Семейные традиции, описание техникума, практики: преподаватели, мастера учебного заведения, планы на будущее.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК04	2	
<b>Тема 8.3.</b> Поиск работы	149	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №130</b> <i>Разбор резюме. Составление своего резюме</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК10	2	
	150	<b>Самостоятельная работа обучающегося №18</b> Написание эссе «Моя профессия»		1				
<b>Раздел 9.</b> Здоровое питание								
<b>Тема 9.1.</b> Здоровая и вредная еда	151	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практическое занятие №131</b> Введение ЛЕ, выполнение лексических упражнений, работа с текстом	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические.	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	1	

			Форма – фронтальная, индивидуальная					
	152	<b>Самостоятельная работа обучающегося №19</b> Подготовка сообщения «Вегетарианство»		1				
<b>Тема 9.2.</b> Вегетарианство	153,154	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №132, 133</b> <i>Понятие вегетарианства, его виды, виды диет, здоровые продукты. Беседа, обсуждение.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 9.3.</b> Как остаться здоровым	155,156	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №134, 135</b> Сколько сахара, соли мы едим? Как убрать лишний вес? Кофеин вреден для сердца?	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 9.4.</b> Безопасная еда	157,158	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №136, 137</b> Безопасная еда, пищевые отравления, статистика отравлений, роль повара, технолога в предотвращении заболеваний путем отравлений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
<b>Тема 9.5.</b> Калорийность продуктов	159	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №138</b> Калорийность основных продуктов. Полезная еда для питания человека, как убрать лишний холестерин	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	160	<b>Самостоятельная работа обучающегося №20</b> Расчет калорийности блюд		1				
<b>Тема 9.6.</b> Диетическое меню	161	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №139</b> <i>Работа с текста. Составление советов по здоровому питанию</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная,	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	



			индивидуальная					
	162	<b>Самостоятельная работа обучающегося №21</b> Подготовка сообщения «Полезные свойства витаминов»		1				
<b>Тема 9.7.</b> Витамины в питании	163	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №140</b> Витамины группы ABCD в продуктах питания, их ценные свойства. Что такое морские овощи.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, парная.	1	У2, У3, 32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
	164	<b>Самостоятельная работа обучающегося №22</b> Подготовка сообщения «Разнообразие диет»		1				
<b>Тема 9.8.</b> Правильное пищевое поведение	165,166 167, 168	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №141, 142, 143, 144</b> Текст «Здоровое питание» известные американские братья – диетологи Келлоги – основатели здорового питания, советы по диетологии Подготовка сообщения «Английская кулинарная терминология»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 П1	OK01 OK02 OK03	1	
<b>Раздел 10.</b> Различия в кулинарной терминологии разных языков								
<b>Тема 10.1.</b> Кулинарная терминология английского и американского языков	169, 170	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №145, 146</b> <i>Основные различия в написании и произношении кулинарных терминов в английском и американизированном видах</i> Подготовка сообщения «Французские кулинарные термины»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	
<b>Тема 10.2.</b> Французские заимствования в английской кулинарной терминологии	171,172	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №147, 148</b> Проникновение французской кухни в Британию. Основные французские заимствования в блюдах, меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	
<b>Раздел 11.</b> Белки, жиры, углеводы								
<b>Тема 11.1.</b>	173, 174	<b>Содержание учебного материала</b>						

Содержание питательных веществ в продуктах		<b>Практическое занятие №149, 150</b> Углеводы, жиры, клетчатка, минералы, витамины. Добавки – красящие вещества, усилители аромата, консерванты, стабилизаторы, загустители, эмульгаторы. Составление кроссворда.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	У2,У3,32	ОК01 ОК02	2	
<b>Тема 11.2.</b> Вкусовые характеристики блюд	175,176	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №151, 152</b> Практика в чтении по теме – ингредиенты блюда, % содержания питательных веществ и добавок, калорийность и полезность блюд, напитков. Подготовка сообщения «Известные повара мира».	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – наглядные, практические. Форма – индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК01 ОК02	2	
<b>Тема 11.3.</b> Известные повара мира	177, 178	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №153, 154</b> Представление сообщений, работа с текстом «Известные повара в мире» Составление 10 словосочетаний.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,33	ОК01 ОК02	2	
<b>Раздел 12.</b> Рецепты блюд								
<b>Тема 12.1.</b> Рецепты приготовления салатов и холодных закусок	179,180	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №155, 156</b> <i>Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого салата. Разбор разных рецептов, составление рецепта любимой закуски и бутербродов</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК01 ОК02	2	
<b>Тема 12.2.</b> Рецепты приготовления горячих блюд	181,182	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №157, 158</b> Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого горячего блюда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК01 ОК02	2	
<b>Тема 12.3.</b> Рецепты приготовления супов	183,184	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №159, 160</b> Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого супа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические	2	У2,У3,32	ОК01 ОК02	2	

			Форма – фронтальная, индивидуальная					
<b>Тема 12.4.</b> Рецепты приготовления десертов	185,186	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №161, 162</b> Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого десерта	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	
<b>Раздел 13.</b> Индустрия питания								
<b>Тема 13.1.</b> Учреждения общественного питания	187, 188	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №163, 164</b> Работа с текстом и новыми ЛЕ. Подготовка сообщения «Предприятия общественного питания в моем городе»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	
<b>Тема 13.2.</b> Сети быстрого питания	189,190	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №165, 166</b> Реорганизация частей текста, работа с ключевыми словами и выражениями, вопросно-ответная работа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	
<b>Тема 13.3.</b> Заказ еды по телефону	191,192	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №167, 168</b> <i>Введение речевых клише. Работа с диалогами, составление своих диалогов</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, парная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	
<b>Тема 13.4.</b> Трудоустройство в индустрии питания	193,194	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №169, 170</b> Работа с текстом, выделение пунктов резюме, составление резюме по образцу, самопрезентация	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02 OK10	2	
<b>Тема 13.5.</b> Виды заведений общественного питания	195,196	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №171, 172</b> Работа с текстами, заполнение таблицы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные,	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	

			практические Форма – фронтальная, индивидуальная					
<b>Тема 13.6.</b> Известные рестораны мира	197,198	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №173, 174</b> Работа с текстом	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	
<b>Тема 13.7.</b> Мой ресторан	199,200	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №175, 176</b> Создание проекта «Мой ресторан»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	
<b>Тема 13.8.</b> Обобщение пройденного материала	201,202	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №177, 178</b> <i>Составление диалога, выполнение лексических упражнений</i>	Тип учебного занятия: обобщение Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	
<b>Тема 13.9.</b> Консультация №1,2	203,204	<b>Содержание учебного материала</b>						
		Подготовка к зачету		2			2	
<b>Тема 13.10.</b> Дифференцированный зачет	205, 206	<b>Содержание учебного материала</b>						
		<b>Практическое занятие №179, 180</b> Выполнение зачетной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы –практические. Форма – индивидуальная, фронтальная.	2	У2, У3, 32	OK01 OK02	2	+
<b>Всего:</b>				206				

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. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактической единицы закрепляется во время прохождения практики.).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: таблицы по грамматике – 17 штук; комплект учебников, словарей, тематические папки с текстами, диалогами, упражнениями, мини – библиотека по методической и учебной дополнительной литературе, материалы комплексно – методического обеспечения дисциплины, образцы упаковок продовольственных товаров, стенды съёмные.

Технические средства обучения: ноутбук, колонки, принтер, экран, проектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

##### **Интернет- ресурсы:**

1. «Английский язык on-line» [Электронный ресурс], Режим доступа <http://www.english.language.ru>, свободный

2. «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура [Электронный ресурс], Режим доступа <http://english-language.chat.ru>, свободный

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.п.

<p><b>Личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;</li> <li>-сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;</li> <li>-развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;</li> <li>-осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;</li> <li>-готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>умение вести диалог, ответы на вопросы преподавателя</li> <li>сообщения по темам</li> <li>пересказ, резюме, умение отвечать на вопросы по тексту, устный опрос, зачет в устной форме, умение вести диалог, ответы на вопросы преподавателя</li> <li>Создание проектов</li> </ul>
<p><b>Метапредметные</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;</li> <li>-владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;</li> <li>-умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>-умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отвечать на вопросы по тексту, устный опрос, зачет в устной форме, умение вести диалог,</li> <li>Создание проектов</li> <li>пересказ, резюме, умение отвечать на вопросы по тексту</li> <li>устный опрос</li> </ul>
<p><b>Предметные</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</li> <li>-владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;</li> <li>-достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>-сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>пересказ, резюме, умение отвечать на вопросы по тексту</li> <li>Дифференцированный зачет</li> </ul>