

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10  
тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: [PU\\_RODNIKI@mail.ru](mailto:PU_RODNIKI@mail.ru)

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО  
профессионального цикла  
Председатель методического  
объединения

 М.Б. Волкова  
Протокол № 1 от  
« 28 » 08 2017 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР  
 А.Н. Шанина  
« 30 » 08 2017 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.07 Иностранный язык в сфере профессиональной  
коммуникации  
в рамках основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки  
России от 09.12.2016 г. №1569

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** преподаватель Румянцева С.В.

г.Родники, 2017 г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10  
тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU\_RODNIKI@mail.ru

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО  
профессионального цикла  
Председатель методического  
объединения

М.Б. Волкова  
Протокол № 1 от  
«27» 08 2018 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР

Шат-А.Н. Шанина  
«30» 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ОП.07 Иностранный язык в сфере профессиональной  
коммуникации**  
*в рамках основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер*

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки  
России от 09.12.2016 г. №1569

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** преподаватель Румянцева С.В.

г.Родники, 2018г.

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины**  
**ОП.07 Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации**  
**образовательной программы среднего профессионального образования - программы**  
**подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «РПК»**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, учебная дисциплина ОП.07 Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации изучается в рамках общепрофессионального цикла.

Разработчиком рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации является преподаватель Румянцева С.В.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации составлена в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников по данной профессии в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа включает следующие элементы:

1. Общую характеристику программы учебной дисциплины:
  - область применения программы;
  - цель и планируемые результаты освоения дисциплины.
2. Структуру и содержание учебной дисциплины:
  - объем учебной дисциплины и виды учебной работы;
  - тематическое планирование и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
  - требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
  - информационное обеспечение обучения.
4. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Расчет времени в программе соответствует объему часов, отведенному на изучение дисциплины по учебному плану, в том числе:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 70 часов;
- самостоятельная работа – 35 часов.

Распределение аудиторных учебных часов по темам соответствует требованиям, предъявляемым к уровню подготовки выпускников по профессии:

- Продукты питания и способы кулинарной обработки – 15 часов;
- Типы организаций питания и работа персонала – 5 часов;
- Составление меню. Названия блюд – 4 часов;
- Кухня. Производственные помещения и оборудование – 5 часов;
- Кухонная, столовая и барная посуда – 6 часов;
- Обслуживание посетителей в ресторане -5 часов;
- Система закупок и хранения продуктов – 6 часов;
- Организация работы официанта и бармена – 4 часа;
- Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд – 9 часов.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета (2 часа).

Учебно-методическое и информационное обеспечение содержит перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов. Материально-техническое обеспечение всех видов учебной работы дисциплины ОП.07 Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации отвечает требованиям ФГОС СПО.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, примерной программе учебной дисциплины и может быть использована для методического обеспечения учебного процесса в рамках подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «Родниковский политехнический колледж» г. Родники по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.



Рецензент

Нехаева М. Ю

(Ф.И.О.)

преподаватель ин. яз. высш. шк.

(должность)

Нес

(подпись)

25.08.2017г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9,10	<p><b>Общие умения</b> 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;</p> <p><b>Диалогическая речь</b> 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;</p> <p><b>Монологическая речь</b> 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.</p> <p><b>Письменная речь</b> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения,</p>	<p>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</p>

	<p>в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><b>Аудирование</b> 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.</p> <p><b>Чтение</b> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>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</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 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	70
Самостоятельная работа	35
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>105</b>
практические занятия	64
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	6
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет</b>	

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания (мясо и рыба, овощи и фрукты, бакалейные товары, выпечка и сладости, молочные продукты) и способы кулинарной обработки (Развитие навыков изучающего чтения по тексту «Methods of cooking»; развитие навыков диалогической речи по теме «Способы кулинарной обработки»).</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;</li> <li>– простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</li> <li>– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>– безличные предложения;</li> <li>– понятие глагола-связки.</li> </ul>	15	<b>ОК 1-5,9,10</b> <b>ОК 1-5,9,10</b>
	<b>Контрольная работа № 1</b>	1	
<b>Тема 2.</b> <b>Типы организаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа		

питания и работа персонала	персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – множественное число существительных: имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
	<b>Контрольная работа № 2</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – сочинение на тему «Работа кухни»	4	
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		
	<b>Контрольная работа № 3</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление меню ресторана, кафе	4	
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		
	<b>Контрольная работа № 4</b>	2	
<b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал :		

	– образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	<b>Контрольная работа № 5</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – освоение лексического материала по темам 4,5.	3	
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	<b>Контрольная работа № 6</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»	4	
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов». Грамматический материал: времена группы Continuous.		
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена». Совершенствование навыков изучающего чтения по тексту «Working his way up». Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – освоение лексического материала по темам 7, 8.	4	
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала и развитие навыков диалогической речи по теме «Кухни разных стран». Развитие навыков изучающего чтения при работе с текстами «How do the Americans eat?», «British Cuisine», «Russian Cuisine». Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – подготовить презентации по национальным кухням;	8	

	– освоение лексического материала по теме;		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>70</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения наглядного материала, раздаточного дидактического материала и др.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **1.2.1. Печатные издания**

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений	Щербакова Н.И. / Н.И. Щербакова, Н.С.	Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия 2012.- 320с./
ОИ2	Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений	Голубев А.П.	7 изд., стер.-М.: Академия, 2012.-336с.
ОИ3	Английский язык для обслуживающего персонала	Агабекян И.П.	учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2013-248с.
ОИ4	English for colleges Английский для колледжей	Карпова Т.А.	Учебное пособие/Т.А. Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009.-320с

##### **1.2.2. Электронные издания (ресурсы):**

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

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

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»)

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>профессиональные 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 глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования; - диктантов;  -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета 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.)</p>

Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

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);

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.

<p>– завершать общение</p> <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>– кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность.</li> </ul>	<p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	
<p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– небольшой рассказ (эссе);</li> <li>– заполнение анкет, бланков;</li> <li>– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом</li> </ul>	<p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p>	
<p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать:</li> <li>– основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– выявлять наиболее значимые факты;</li> <li>– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию</li> </ul>	<p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p>	
<p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> </ul>	<p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</li> </ul>	<p>профессиональной направленности.</p> <p>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--