

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании  
МО общеобразовательных дисциплин  
Протокол № 1 от «30» 08 2016г.  
Руководитель МО В.И.П.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

**специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Форма обучения – очная  
Срок обучения 3 года 10 месяцев  
На базе основного общего образования  
Уровень подготовки: базовый

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465 (зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Милютина Анна Алексеевна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально – экономический цикл (ОГСЭ)

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

**речевая компетенция** – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

**языковая компетенция** – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

**социокультурная компетенция** – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

**компенсаторная компетенция** – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

**учебно-познавательная компетенция** – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

- **развитие и воспитание** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен **уметь:** общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

**знать:** лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть **общими компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

#### **1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 196 часов, в том числе:

в том числе всего занятий – 166 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>196</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>166</b>
в том числе:	
лекций	0
практические занятия	166
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Вводно-коррективный курс	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
	Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикль.		1
	<b>Практическая работа</b>	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Работа над произношением. 2. Работа с грамматическим материалом.		
<b>Раздел 2. Основной курс. Социально-бытовая тематика</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Биография	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
	Биография. Семья. Квартира. Техникум. Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Персонал ресторана. Рабочий день официанта. Обязанности метрдотеля. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Словообразование (основные суффиксы). обстоятельственная конструкция there is/ there are. Предлоги места, направления и времени.		1
	<b>Практическая работа</b>	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Работа с грамматическим материалом. Работа с текстом. Работа над устной речью.		
<b>Тема 2.2.</b> Речевой этикет	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	Формы обращения и приветствия, слова при встрече и прощании. Личные контакты. Приглашения, выражения благодарности, извинения. Местоимения: личные, притяжательные. Притяжательный падеж имен существительных. Глагол to have.	3	2
<b>Раздел 3. Название продуктов питания</b>		<b>36</b>	

<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
Название	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Качественные		1
продуктов питания, блюд	характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. Степени сравнения прилагательных. Причастия I и II в функции определения.		
	<b>Практическая работа</b>	4	
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
Фрукты, ягоды	Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки. Множественное число имен существительных, падежные предлоги. Числительные (количественные, порядковые, дробные)		1
	<b>Практическая работа</b>	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1. Работа над произношением. 2. Работа над устной речью.		
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
Мясные продукты	Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод. Страдательный залог в Indefinite Tense.		1
	<b>Практическая работа</b>	4	
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
Продукты моря	Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Глаголы shall, will в модальном значении. Прошедшее неопределенное время.		1
	<b>Практическая работа</b>	6	
<b>Тема 3.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
Речевой этикет	Речевой этикет: встреча гостей, приветствие, приглашение в зал, описание зала-ресторана, предложение места, меню, преискуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню. Разговорная практика, диалоги по предложению мясных и рыбных. Модальные глаголы can, may, must.		3
	<b>Практическая работа</b>	4	
<b>Тема 3.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Молочные блюда	Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики.		1



	Эквиваленты модальных глаголов во временных категориях.		
	<b>Практическая работа</b>	2	
<b>Тема 3.7.</b>	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики.		
Кондитерские изделия	Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.		
<b>Тема 3.8.</b> Разговорная практика	Разговоры и практика: Диалоги по предложению блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту. Особенности употребления many, much, little, few с именами существительными и глаголами.	2	2
<b>Тема 3.9.</b> Холодные и горячие напитки	Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Этикет. Разделительные и альтернативные вопросы. Меры массы и объема.	4	1
	Самостоятельная работа: 1. Работа над устной речью. 2. Работа с грамматическим материалом	2	
<b>Тема 3.10.</b> Разговорная практика	Разговорная практика: диалоги по темам: «В баре», «У барной стойки». Речевой этикет, приветствия, тосты, поздравления. Существительные в функции определения.	2	3
<b>Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Подготовка к обслуживанию	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Предлог for с существительными.	6	1
<b>Тема 4.2.</b> Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	Сервировка стола к завтраку (европейский завтрак). Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина. Сервировка стола к спецобслуживанию. Видовременные формы глагола в пассивном залоге.	6	1
	Самостоятельная работа: 1. Работа над устной речью. 2. Работа с текстом	2	
<b>Тема 4.3.</b> Разговорная практика	Предложение меню завтрака, обеда, ужина. Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, номере гостиницы. Предъявление претензий. Предлоги места. Многозначность слов.	4	1
<b>Раздел 5. Обслуживание завтрака, обеда и ужина</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 5.1.</b>	Завтрак. Составление и предложение меню завтрак-, составление меню немецкого	4	1

Обслуживание завтрака	завтрака. Разговорная практика. Диалоги: «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер». Будущее неопределенное время.		
	Самостоятельная работа: 1. Работа с грамматическим материалом. 2. Работа над устной речью.	2	
<b>Тема 5.2.</b> Обслуживание обеда	Обед. Составление меню обеда, предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд. Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Разговор с представителем группы», «Обед в специализированном кафе». Причастие I настоящего времени.	8	1
<b>Тема 5.3.</b> Ужин	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Кулинарные характеристики блюд. Разговорная практика. Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер». Настоящее продолженное время.	6	1
<b>Тема 5.4.</b> В баре	В баре. Предложение и выбор напитков. Диалоги: «У барной стойки», «В ночном баре», «В специализированном безалкогольном детском баре». Прошедшее продолженное время.	4	3
	Самостоятельная работа: 1. Работа с грамматическим материалом. 2. Работа над устной речью.	2	
<b>Раздел 6. Диетическое питание</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Диетические блюда	Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд. Диалоги: «Лечебное меню», «В детском кафе». Функции one that of	8	3
<b>Раздел 7. Специальное обслуживание</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Этикет	Этикет письменного общения. Письмо-запрос, письмо-подтверждение. Будущее продолженное время.	4	1
<b>Тема 7.2.</b> Заказ по телефону	Заказ по телефону. Диалоги: «Разговор с метрдотелем», «Предварительный заказ», «Аннулирование заказа». Настоящее законченное время.	2	1
<b>Тема 7.3.</b> Деньги	Деньги. Расчет с посетителем. Диалоги: «Официант, счет, пожалуйста», «Ошибка в счете». Речевой этикет: выражения извинения, сожаления.	4	2
	Самостоятельная работа: 1. Работа над произношением.	2	

	2. Работа над устной речью.		
<b>Раздел 8. Страны изучаемого языка</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 8.1.</b> Великобритания	Страноведение. Страна изучаемого языка – Великобритания. Географическое положение. Климат. Политическое устройство. Социально-экономический статус. Достопримечательности. Традиции и обычаи. Прошедшее совершенное время.	8	1
<b>Тема 8.2.</b> США	США. Экономика. Культура. Национальные традиции. Достопримечательности Вены. Языковые традиции.	4	1
<b>Тема 8.3.</b> Канада	Канада. Экономика. Культура. Национальные традиции.	4	1
	Самостоятельная работа: 1. Работа с текстом.	1	
<b>Раздел 9. Деловая поездка за рубеж</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 9.1.</b> Подготовка к путешествию	Подготовка к путешествию. Оформление выездных документов. Паспортный и таможенный контроль. Будущее совершенное время.	6	1
<b>Тема 9.2.</b> Поездка по стране	Поездка по стране. Посещение магазинов. Вывески, указатели, объявления бытового характера. Покупка сувениров. Разговорная практика: Диалоги: «Встреча с английским туристом в Москве», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию»	4	2
	Самостоятельная работа: 1. Работа с текстом. 2. Работа над устной речью.	2	
<b>Раздел 10. Кухни народов мира</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 10.1.</b> Питание иностранных туристов в России	Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Дополнительные придаточные предложения. Согласование времен.	4	1
<b>Тема 10.2.</b> Национальные	Украинская национальная кухня. Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.	2	1

кухни			
<b>Тема 10.3.</b> Европейская кухня	Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики блюд. Национальные напитки. Чай по-английски. Диалоги и ситуации по теме.	4	2
	Самостоятельная работа: 1. Работа со словарем. 2. Работа с текстом. 3. Работа с лексическим материалом.	3	3
<b>Тема 10.4.</b> Английская и американская кухня	Особенности американской кухни. Традиционные американские блюда. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме. Распространенный американский сленг.	4	2
<b>Тема 10.5.</b> Немецкая кухня	Немецкая кухня. Кулинарные характеристики блюд. Итальянская кухня. Национальные блюда. Французская кухня. Меню дневного рациона французских туристов. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями.	6	2
	Самостоятельная работа: 1. Работа над устной речью. 2. Работа с грамматическим материалом.	2	
<b>Тема 10.6.</b> Восточная кухня	Восточная кухня. Особенности питания народов Востока. Составление меню дневного рациона. Особенности обслуживания, подачи блюд. Диалоги по теме.	2	3
<b>Раздел 11. В городе</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 11.1.</b> В гостинице	Выбор гостиницы. Службы гостиницы. Тематические диалоги: «Заказ гостиницы по телефону», «У администратора», Служба быта. «Заказ театральных билетов». На почте. «В газетном киоске». Формы причастия I и II в функции определения в кулинарных рецептах.	7	1
	Самостоятельная работа: 1. Работа с текстом. 2. Работа над устной речью.	4	
<b>Тема 11.2.</b>	Ориентировка в городе.	5	3

Ориентировка в городе	Проезд в городском транспорте. Осмотр достопримечательностей. Распространенные определения и дополнения.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>196/166/166</b>	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины обеспечивается учебно-методической документацией: рабочей программой, календарно-тематическим планом, инструментарием контроля и оценки, заданиями и руководством по выполнению практических и самостоятельных работ, дидактическим материалом.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет русского языка, литературы, иностранного языка.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- классная доска;
- посадочные места – 30;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по предмету «Английский язык»;
- карточки-задания по темам курса;
- методическая литература

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- DVD;
- телевизор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Агабекян, И.П. Английский язык: учеб. пособие/ И.П. Агабекян. «Феникс», 2012. – 320 с.
2. Planet of English : учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / [Г.Т.Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская, Г.В.Лаврик]. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 256 с. : ил.
3. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание. Учебное пособие для студентов СПО. – Минск, 2014. - 111 с.

##### **Дополнительные источники**

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык. Среднее профессиональное образование – М.: Академия, 2006

2. Грамматика современного английского языка) / под ред. А.В.Зеленщикова, Е.С. Петровой. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Издательский центр «Академия», 2003.
3. Кузовлев В.П, Лапа Н.М., Перегудова Э.Ш. Английский язык: учеб. Для 10-11 кл. общеобразоват. Учреждений-М.: Просвещение, 2008.
4. Макнамара Т. Языковое тестирование. – М.: RELOD, 2005.
5. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2008.
6. Колесникова И.Л., Долгина О.А. Англо-русский терминологический справочник по методике преподавания иностранных языков. – СПб., 2001.
7. Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка. М.: Юнвес Лист, 1998.
8. Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2008.
9. Лисовский Ф.В.. Новый англо-русский словарь по радиоэлектронике: в 2 кн. – М.: РУССО; Лаборатория Базовых Знаний, 2005.
10. Большой англо-русский политехнический словарь: в 2 т. – М.: Харвест, 2004.
11. Англо-русский толковый словарь по вычислительной технике. – М.: ЭКОМ Паблшерз; Бинум. Лаборатория знаний, 2007.
12. Бгашев В.Н. Учебный англо-русский иллюстрированный словарь-справочник по архитектуре и строительству. – М.: Высшая школа, 2005.
13. Мельникова О.А., Незлобина Е.И. Англо-русский и русско-английский медицинский словарь. – М.: АСТ; Астрель, 2007.
14. Гниненко А.В. Англо-русский учебный иллюстрированный словарь. Автомобильные и машиностроительные специальности. – М.: АСТ; Астрель, Транзиткнига, Харвест, 2005.
15. Общеввропейские компетенции владения иностранным языком: изучение, обучение, оценка. – Страсбург: Департамент по языковой политике; МГЛУ, 2003.
16. Старков А.П., Островский Б.С. Английский язык Учебник для 10-11 класса средней школы. –М.: Астрель, 2000
17. Старков А.П, Островский Б.С. Английский язык. Книга для чтения. – М.: Астрель, 2000.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;	1) практические занятия;
переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности;	2) участие в дискуссии;
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	3) рассуждение на заданную тему;
<b>Знания:</b>	4) составление диалога;
Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	5) подготовка реферата, выполнение презентации;
	6) внеаудиторная самостоятельная работа: работа с лексикой и текстами;
	7) внеаудиторная самостоятельная работа: составление плана-конспекта по грамматике;
	8) пересказ текста от третьего лица;
	9) работа со словарями;
	10) подготовка сообщения;
	11) опросы: индивидуальный и фронтальный;
	12) составление монологического высказывания по темам;
	13) составление словаря по темам;
	14) итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.



<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Нахождение, анализ и использование информации для эффективного решения поставленных задач, профессионального и личностного развития. Соответствие составления запроса и найденной по запросу информации на официальных сайтах по поставленным задачам.</p>	<p>Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием различных источников информации.</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение компьютерных навыков; выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой учебной задачей.</p>	<p>Оценка эффективности работы обучающихся с прикладным программным обеспечением.</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах). Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.</p>	<p>Оценка эффективности работы обучающихся в команде.</p>
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий</p>	<p>Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Проявление интереса к обучению; использование знаний на практике; определение задач своего профессионального и личностного развития; планирование своего обучения.</p>	<p>Участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.</p>
<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Владение современной ситуацией в различных сферах</p>	<p>Оценка владения современной ситуацией.</p>
<p><b>ОК 10.</b> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и нормативной базы</p>	<p>Ориентация в нормативно-правовой документации</p>