

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально – экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 03 Иностранный язык

название дисциплины

«общий гуманитарный и социально-экономический цикл

основной образовательной программы подготовки

специалистов среднего звена

**19.02.03 Технология изготовления хлебобулочных, кондитерских и
макаронных изделий**

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности (профессии) среднего профессионального образования (далее - СПО) **19.02.03 Технология изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 373

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж».

Составители: Яковлева Евгения Александровна, преподаватель

РАССМОТРЕНО

Методист отделения _____

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора ГБПОУ «ТСЭК»

№ ____ от _____.____.20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

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 СПО 19.02.03 Технология изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в части освоения соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию и общих компетенций:

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

ОК 5 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Брать на себя ответственность за 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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов пищевой промышленности в направлении изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)
- Понимать тексты на базовые профессиональные темы
- Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- 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.

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование личностных результатов в соответствии с рабочей программой воспитания по специальности 19.02.03 Технология изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Код	Наименование результата воспитания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 192 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>192</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>168</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>100</i>
контрольные работы	<i>18</i>
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>24</i>
в том числе:	
- <i>написание докладов,</i>	
- <i>домашняя работа</i>	
- <i>составление презентации</i>	
- <i>составление глоссариев</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины _____

Наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	3 семестр 2023-2024 уч.года		
Раздел 1 Наука и техника		34	
Тема 1.1 Наука и техника.	Содержание учебного материала	8	2
	История науки и техники. Неличные формы глагола: инфинитив. Мировой технический прогресс. Связь науки и техники. СМИ и научно-технический прогресс. Предложения с использованием причастий I и II	4	
	Лабораторные работы	Не предусмотрены	
	Практическое занятие:		2
	1. Повторение неличных форм глагола. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков ознакомительного чтения.	2	1,2
	Контрольная работа	Не предусмотрены	
	<i>Самостоятельная работа</i> обучающихся: Написание эссе на тему «Новейшие изобретения»	2	
Тема 1.2 Роль науки в современном обществе.	Содержание учебного материала	8	
	Роль науки в современном обществе. Известные люди в области науки. Известные научные открытия в Англии и США.		
	Лабораторные работы	Не предусмотрены	
	Практическое занятие:	6	
	2. Известные люди в области науки. Работа с текстом. Развитие навыков поискового чтения.		1,2
	3. Известные научные открытия в Англии и США.		1,2
	4. Составление предложений с использованием пассивных конструкций.		2
	Контрольная работа № 1 Наука и техника.	2	
Тема 1.3 Профессия инженера	<i>Самостоятельная работа:</i>	Не предусмотрены	
	Содержание учебного материала	2	
	Сложноподчинённые и сложносочинённые предложения.		
	Лабораторные работы	Не предусмотрены	
	Практическое занятие:	6	1,2
	5. Знакомство с новыми лексическими единицами. Анализ текста, составление вопросов.		2
	6.Повторение числительных.		1,2
	7. Работа с текстом «Основные функции инженера». Развитие навыков чтения.		2
	Контрольная работа	Не предусмотрена	
Тема 1.4. Основные отрасли инженерии	<i>Самостоятельная работа:</i> Эссе на тему «Особенности моей профессии»	2	
	Содержание учебного материала	2	
	Ранние отрасли инженерии. Отрасли инженерии в современном мире		2
	Лабораторные работы	Не предусмотрены	

	Практическое занятие:			1,2
	8.	Основные отрасли инженерии. Количественные и порядковые числительные Введение лексики и закрепление ее в упражнениях. Развитие изучающего и поискового чтения	2	
	Контрольная работа		Не предусмотрена	
	Самостоятельная работа:		Не предусмотрена	
Тема 1.5 Инженерное образование.	Содержание учебного материала		12	1,2
	Повторение видовременных форм английского глагола. Порядок слов в английском предложении. Вопросительные предложения.		4	
	Лабораторные работы		Не предусмотрены	
	Практическое занятие:		6	2
	9.	Инженерное образование в Великобритании и в США. Введение и закрепление новых лексических единиц.		1,2
	10.	Инженерное образование в России. Предлоги места и движения. Введение новых лексических единиц. Развитие навыков изучающего чтения		2
	11.	Работа с газетным материалом профессиональной направленности. Неопределенный и определенный артикли. Виды и употребление артиклей. Развитие навыков изучающего и поискового чтения .		1,2
	Контрольная работа № 2 по теме: Инженерное образование		2	2
	Самостоятельная работа:		Не предусмотрены	
	4 семестр 2023-2024уч.год			42
Раздел 2 Человек и природа, экологические проблемы.				
Тема 2.1 Человек часть - природы	Содержание учебного материала		10	
	Модальные глаголы can, must, should.		2	1
	Лабораторные работы		Не предусмотрены	
	Практическое занятие:		6	
	12. Environmental protection. Знакомство с новыми лексико-грамматическими конструкциями по теме.			1,2
	13.The Global Ecological Problems.Анализ текста. Составление вопросов. Закрепление новых лексических единиц в упражнениях.			1,2
	14. “Green Peace” – What’s this? And What do they do?. Работа с текстов. Составление вопросов.			1,2
	Контрольная работа № 3 по теме «Человек – часть природы»		2	
	Самостоятельная работа:		Не предусмотрены	
Раздел 3 Здоровый образ жизни				
Тема 3.1 Понятие о здоровом образе жизни	Содержание учебного материала		14	1
	Основные правила здорового питания.		2	
	Лабораторные работы		Не предусмотрены	
	Практическое занятие:		10	
	15.	Знакомство с новыми лексическими единицами.		1,2
	16.	Какие продукты относят к диетическому питанию?		2

	20.	Повторение конструкций сложноподчиненных предложений в упражнениях.		2,3
	21.	Основы вегетарианства. Работа с текстом.		1,2
	22.	Отношение молодежи к здоровому питанию. Работа с лексикой.		1,2
	Контрольная работа №4 по теме «Здоровый образ жизни»		2	2,3
	Самостоятельная работа:		Не предусмотрены	
Раздел 4 Традиционная кулинария				
Тема 4.1 Традиционная кулинария стран изучаемого языка	Содержание учебного материала		14	
	Неопределенные местоимения some, any и отрицательное местоимение no. Оборот there + to be в настоящем, прошедшем и будущем времени. Слова — маркеры времени. Закрепление темы в упражнениях.		6	
	Лабораторные работы		Не предусмотрены	
	Практическое занятие:		6	
	23.	Роль кулинарных традиций в истории Великобритании и США. Работа с текстом.		1,2
	24.	Аудирование по теме «Фастфуд. Преимущества и недостатки еды быстрого приготовления»		1,2
	25.	Традиционная кулинария Великобритании и США		1,2
	Контрольная работа №5 по теме «Традиционная кулинария стран изучаемого языка»		2	2,3
	Самостоятельная работа:		Не предусмотрены	
5 семестр 2024-2025 уч.год				
Раздел 5 Профессия пекаря				
Тема 5.1 Выбор будущей профессии	Содержание учебного материала.		11	
	Предложения условия и времени в английском языке. Разряды профессии «Пекарь».		4	
	Лабораторные работы		Не предусмотрены	
	Практическое занятие:		6	
	26. Карьера пекаря-кондитера в России и в англоязычных странах. Работа с лексикой.			2,3
	27. Профессиональные требования, предъявляемые к пекарю-кондитеру.			1,2
	28. Причастные обороты. Закрепление в упражнениях.			1,2
	Контрольная работа		Не предусмотрены	
	Самостоятельная работа: Составить перечень требований, предъявляемых к пекарю		1	
Тема 5.2 История возникновения профессии пекарь.	Содержание учебного материала.		8	1
	История развития хлебопечения. Первые изделия из зерна. Профессия пекаря в англоязычных странах.			
	Лабораторные работы		Не предусмотрены	
	Практическое занятие:		6	
	29.	История развития хлебопечения. Работа с текстом. Составление вопросов.		1,2
	30.	Первые изделия из зерна. Введение и отработка новой лексики посредством упражнений		1,2
	31.	Профессия пекаря в англоязычных странах. Работа с лексикой.		1,2
		Контрольная работа		

	Самостоятельная работа: Сообщение на тему «История хлебопечения», Подготовка глоссария.	2	
Тема 5.3 Тесто. Выпечка.	Содержание учебного материала	11	1
	Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Работа с лексикой.	2	
	Лабораторные работы	Не предусмотрены	
	Практическое занятие:	6	1,2
	32 Составление монолога на тему «Способы приготовления теста для сдобных изделий»		
	33 Способы выпечки хлебобулочных изделий. Ассортимент кондитерских изделий. Закрепление лексики в упражнениях.		
	Контрольная работа по теме «Профессия пекарь»	2	2,3
	Самостоятельная работа: Презентация по теме «Разновидности теста»	1	
6 семестр (2024-2025 уч. год)			
Раздел 6 Кондитерское мастерство		26	
Тема 6.1 Кондитерское мастерство	Содержание учебного материала	2	1
	Разновидности кондитерских изделий		
	Лабораторные работы	Не предусмотрены	
	Практическое занятие:	6	1,2
	34 Развитие кондитерского мастерства в англоязычных странах. Работа с лексикой в упражнениях		
	35 Виды теста для кондитерских изделий.		1,2
	36 Востребованность профессии «Кондитер» в России и в англоязычных странах.		
	Контрольная работа	Не предусмотрены	
	Самостоятельная работа: Составление кроссворда по лексике темы	2	
Тема 6.2 Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты.	Содержание учебного материала	8	1,2 1,2
	Молочные продукты, приготовление. Лексика.	2	
	Лабораторные работы		
	Практическое занятие:	4	
	37. Крупяные блюда. Перевод рецептов.		
	38. Яичные блюда, приготовление.		
	Контрольная работа	Не предусмотрены	
	Самостоятельная работа:	Не предусмотрены	
Раздел 7 Изготовление макаронных изделий			
Тема 7.1 Изготовление макаронных изделий	Содержание учебного материала	8	1
	История возникновения макаронных изделий в России и англоязычных странах.	2	
	Лабораторные работы	Не предусмотрена	
	Практическое занятие:	4	2,3
	39. Особенности приготовления теста для макарон		
	40. Разновидности макаронных изделий		
	Контрольная работа	Не предусмотрена	

	Самостоятельная работа: Презентация по теме «Макаронные изделия	2	
Раздел 8 Продукты питания			
Тема 8.1 Продукты питания	Содержание учебного материала	18	1
	Типы организаций питания и работа персонала. Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Составление предложений с союзами neither...nor, either...or. Распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения.	8	
	Лабораторные работы	Не предусмотрена	
	Практическое занятие:	8	
	41 Продукты питания и способы кулинарной обработки.		1,2
	42 Составление меню, названия блюд		1,2
	43 Кухня, производственные помещения, оборудование. Система закупок продуктов и их хранения		1,2
	44 Кухонная, столовая и барная посуда.		1,2
	Контрольная работа по темам «Продукты питания и кондитерское мастерство»	2	2,3
	Самостоятельная работа:	Не предусмотрена	
7 семестр (2025-2026 уч. год)			
Раздел 9 Деловой английский язык			
Тема 9.1 Устройство на работу	Содержание учебного материала	12	1,2
	Изучение алгоритма поиска работы. «Что надо и не надо делать в поисках работы».	2	
	Лабораторные работы	Не предусмотрена	
	Практическое занятие:	8	
	45. Составление анкеты, интервью, резюме по европейским стандартам.		1,2
	46. Составление своего алгоритма поиска работы.		1,2
	47. Телефонный разговор с компанией. Употребление готовых сочетаний и выражений.		1,2
	48. Составление диалога с потенциальным работодателем.		1,2
	Контрольная работа	Не предусмотрена	
	Самостоятельная работа: Составить интервью на профессиональную тему	2	
Тема 9.2 Деловой этикет	Содержание учебного материала	8	
	Правила поведения и деловой этикет в сфере обслуживания.	2	
	Лабораторные работы	Не предусмотрены	
	Практическое занятие:	2	
	49 Составление диалога «Разговор с клиентом в ресторане»	2	1,2
	Контрольная работа по разделу «Деловой английский язык»	2	2,3
	Самостоятельная работа: Составление и представление диалогов по теме «Посещение ресторана, кондитерской»	2	
8 семестр (2025-2026 уч. год)			
Тема 9.3 Деловая	Содержание учебного материала	16	

	<i>корреспонденция</i>	Знакомство с основными сокращениями, используемыми в деловой корреспонденции. Знакомство со структурой делового письма. Употребление устойчивых сочетаний и выражений. Знакомство с различиями в американской и английской деловой терминологии.	6	
		Лабораторные работы	Не предусмотрены	
		Практическое занятие:	4	
		50. Составление Факса. Отправление электронной почты. Закрепление темы в упражнениях		1,2
		51. Написание письма - запроса и письма - предложения. Закрепление темы в упражнениях.		1,2
		Контрольная работа по теме « Деловая корреспонденция».	2	2,3
		<i>Самостоятельная работа:</i> Подготовка презентации по теме. Подготовка глоссария по теме	4	
	Раздел 10 Отраслевые выставки			
<i>Тема 10.1 Знакомство с ВОЛДСКИЛС</i>		Содержание учебного материала	6	
		Знакомство с ВОЛДСКИЛС.		
		Лабораторные работы	Не предусмотрены	
		Практическое занятие:	4	
		52. Знакомство с ВОЛДСКИЛС. Чтение материалов об истории движения.		1,2
		53. Отраслевые выставки. Просмотр видео ролика. Аудирование.		1,2
		Контрольная работа	Не предусмотрены	
		<i>Самостоятельная работа:</i>	Не предусмотрены	
		Дифференцированный зачет	2	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;

Наглядные пособия:

- плакаты;
- стенды;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- проекционный экран;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

а) основная литература (рекомендованная к использованию МОуН РФ, ФИРО)

1. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2017.
2. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. — М., 2018.
3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.
4. Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.
5. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.
6. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2018.
7. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык.
8. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2014.

9. Марковина И.Ю., Громова Г.Е. Английский язык для медицинских колледжей = English for Medical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.
10. Соколова Н.И. Planet of English: Humanities Practice Book = Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. — М., 2014.
11. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы обще-ственного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

б) Список рекомендуемой для преподавателя литературы и источников информации

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобр науки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.
6. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.
7. Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.
8. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. — М., 2015
9. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.
10. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

в) *Интернет - ресурсы*

11. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
12. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
13. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
14. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:</p> <p>Знать коммуникативные иноязычные компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</p> <p>Знать социокультурную специфику страны/стран изучаемого языка;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>Уметь строить свое речевое и неречевое поведение адекватно специфике страны/стран изучаемого языка;</p> <p>Уметь выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <p>Владеть пороговым уровнем иностранного языка, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</p> <p>Уметь использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим Минимумом.</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме. Логичное построение диалогического общения</p> <p>соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>Выполнение письменных домашних заданий;</p> <p>Тестирование;</p> <p>Выполнение контрольных работ;</p> <p>Контроль устной речи (монолог, диалог)</p> <p>Выполнение заданий на понимание прочитанного; на поиск информации; на выделение смысловых частей, ключевых слов; свертывание/развертывание информации; интерпретацию содержания; вынесение суждений, оценивание прочитанного.</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме Контрольных работ, либо в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p> <p>Итоговая аттестация:</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов (диалоги, составление описаний блюд для меню,</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.	монологическая речь при презентации блюд и т.д.)