

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2025 17:04:11

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a213e198f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**Иностранный язык в профессиональной деятельности
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)**

Специальность СПО 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ Данилова К.А.

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ Т.Г. Кузьменко

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 20__

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Иностранный язык в профессиональной деятельности
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)**

Специальность СПО 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ Данилова К.А.

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель –

_____ Т.Г. Кузьменко

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 20__

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

является дисциплиной профессиональной подготовки общего гуманитарного и социально-экономического цикла. Изучается в 3 – 8 семестрах.

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

В результате освоения учебной 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

1.4. Перечень формируемых компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **овладевать:**

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

162 академических часа, из них:

162 академических часов – аудиторные занятия.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
	Раздел 1. Введение в специальность.	3		8			
1.	Тема 1.1. Моя будущая специальность - техник-технолог.	3		2			
2.	Тема 1.2. Речевые формы бытового и профессионального общения.	3		2			
3.	Тема 1.3. Устройство на работу.	3		2			
4.	Тема 1.4. Речевой этикет.	3		2			
	Раздел 2. Индустрия общественного питания.	3		14			
5.	Тема 2.1. Профессии в индустрии общественного питания.	3		2			
6.	Тема 2.2. Обслуживающий персонал ресторана.	3		2			
7.	Тема 2.3. Порядок слов в английском предложении.	3		2			
8.	Тема 2.4. Профессия официанта.	3		2			
9.	Тема 2.5. Безличные и неопределенно-личные предложения.	3		2			
10	Тема 2.6. Персонал кухни.	3		2			
11	Тема 2.7. Повелительное наклонение глагола.	3		2			
	Раздел 3. Виды обслуживания гостей на предприятиях общественного питания.	3		10			
12	Тема 3.1. Виды обслуживания.	3		2			
	Итого за 3 семестр			24			контрольная работа
13	Тема 3.2. Технология ресторанного	4		2			

	обслуживания.						
14	Тема 3.3. Порядок обслуживания завтрака.	4		2			
15	Тема 3.4. Порядок обслуживания обеда.	4		2			
16	Тема 3.5. Штат ресторана и его обязанности	4		2			
	Раздел 4. Правила сервировки стола.	4		20			
17	Тема 4.1. Как сервировать стол.	4		2			
18	Тема 4.2. Столовые приборы.	4		2			
19	Тема 4.3. Образование множественного числа существительных.	4		2			
20	Тема 4.4. Столовая посуда.	4		2			
21	Тема 4.5. Притяжательный падеж существительных.	4		2			
22	Тема 4.6. Как накрыть стол для завтрака.	4		2			
23	Тема 4.7. Степени сравнения прилагательных и наречий.	4		2			
24	Тема 4.8. Как накрыть стол для обеда.	4		2			
25	Тема 4.9. Наиболее употребительные наречия.	4		2			
26	Тема 4.10. Как накрыть стол для ужина.	4		2			
	Раздел 5. Меню.	4		16			
27	Тема 5.1. Меню .	4		2			
28	Тема 5.2. Оборот there is/there are.	4		2			
29	Тема 5.3. Структура меню.	4		2			
30	Тема 5.4. Типы вопросов в английском языке.	4		2			
31	Тема 5.5. Типы меню.	4		2			
32	Тема 5.6. Общий и специальный вопрос.	4		2			
	Итого за 4 семестр			40			контрольная работа
33	Тема 5.7. Альтернативный вопрос.	5		2			
34	Тема 5.8. Разделительный вопрос.	5		2			
	Раздел 6. Ресторанное обслуживание.	5		22			
35	Тема 6.1. Услуги ресторана.	5		2			
36	Тема 6.2. Времена английского глагола.	5		2			
37	Тема 6.3. Типы ресторанов.	5		2			
38	Тема 6.4. Настоящее неопределенное время.	5		2			
39	Тема 6.5. Служба общественного питания.	5		2			

40	Тема 6.6. Прошедшее неопределенное время.	5		2			
41	Тема 6.7. Штат службы общественного питания.	5		2			
42	Тема 6.8. Правильные и неправильные глаголы.	5		2			
43	Тема 6.9. Отдел выездного обслуживания.	5		2			
44	Тема 6.10. Будущее неопределенное время.	5		2			
	Итого за 5 семестр			24			контрольная работа
45	Тема 6.11. Обслуживание банкетов.	6		2			
	Раздел 7. Примерное меню первоклассного ресторана.	6		10			
46	Тема 7.1. Закуски.	6		2			
47	Тема 7.2. Салаты	6		2			
48	Тема 7.3. Супы.	6		2			
49	Тема 7.4. Основные вторые блюда.	6		2			
50	Тема 7.5. Десерт. Напитки.	6		2			
	Раздел 8. Наименования продуктов питания.	6		20			
51	Тема 8.1. Овощи. Фрукты. Ягоды.	6		2			
52	Тема 8.2. Настоящее продолженное время.	6		2			
53	Тема 8.3. Мясо. Мясные продукты, птица.	6		2			
54	Тема 8.4. Прошедшее продолженное время.	6		2			
55	Тема 8.5. Рыба, морепродукты.	6		2			
56	Тема 8.6. Будущее продолженное время.	6		2			
57	Тема 8.7. Кондитерские изделия.	6		2			
58	Тема 8.8. Настоящее совершённое время.	6		2			
59	Тема 8.9. Холодные и горячие напитки.	6		2			
60	Тема 8.10. Прошедшее совершённое время.	6		2			
	Раздел 9. Питание гостей в ресторане.	6		12			
61	Тема 9.1. Бронирование мест в ресторане.	6		2			
	Итого за 6 семестр			34			контрольная работа
62	Тема 9.2. Будущее совершённое время.	7		2			
63	Тема 9.3. Ознакомление с меню.	7		2			
64	Тема 9.4. Заказ блюд.	7		2			
65	Тема 9.5. В баре.	7		2			

66	Тема 9.6.Выбор и заказ напитков.	7		2			
	Раздел 10. Обслуживание гостей в ресторане гостиницы.	7		14			
67	Тема 10.1. Завтрак.	7		2			
68	Тема 10.2. Разговорная практика.	7		2			
69	Тема 10.3. Обед. (Ланч.)	7		2			
70	Тема 10.4. Предложение блюд.	7		2			
71	Тема 10.5. Разговорная практика.	7		2			
72	Тема 10.6. Ужин.	7		2			
73	Тема 10.7. Кулинарные характеристики блюд для ужина.	7		2			
	Итого за 7 семестр			24			контрольная работа
	Раздел 11. Кухни народов мира.	8		16			
74	Тема 11.1.Русская национальная кухня.	8		2			
75	Тема 11.2. Кавказская национальная кухня.	8		2			
76	Тема 11.3. Английская национальная кухня.	8		2			
77	Тема 11.4.Французская кухня.	8		2			
78	Тема 11.5.Японская кухня.	8		2			
79	Тема 11.6.Китайская национальная кухня.	8		2			
80	Тема 11.7.Традиционные немецкие блюда.	8		2			
81	Тема 11.8.Итальянская кухня.	8		2			
	Итого за 8 семестр			16			Диф. зачет
	ИТОГО:			162			Контрольная работа, диф. зачет

2.2. Наименование и краткое содержание лекций.

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ.

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

2.4.Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	3 семестр		
1.	Раздел 1. Введение в специальность. Тема 1.1. Моя будущая специальность - техник-технолог. Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональной направленности.		2
2.	Тема 1.2.Речевые формы бытового и профессионального общения. Отработка лексики и грамматики. Составление	решение разноуровневых	2

	диалогов по теме.	задач	
3.	Тема 1.3. Устройство на работу. Виды интервью для устройства на работу. Составление диалогов по теме. Отработка лексики и грамматики.	ролевая игра	2
4.	Тема 1.4. Речевой этикет. Правила этикета при деловых встречах. Клише и выражения разговорной речи.		2
5.	Раздел 2. Индустрия общественного питания. Тема 2.1. Профессии в индустрии общественного питания. Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональной направленности.		2
6.	Тема 2.2. Обслуживающий персонал ресторана. Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	решение разноуровневых задач	2
7.	Тема 2.3. Порядок слов в английском предложении. Лексико-грамматические упражнения.		2
8.	Тема 2.4. Профессия официанта. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами.		2
9.	Тема 2.5. Безличные и неопределенно-личные предложения. Лексико-грамматические упражнения.		2
10.	Тема 2.6. Персонал кухни. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме.		2
11.	Тема 2.7. Повелительное наклонение глагола. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.		2
12.	Раздел 3. Виды обслуживания гостей на предприятиях общественного питания. Тема 3.1. Виды обслуживания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Артикль. Неопределенный артикль а (an). Лексико-грамматические упражнения.		2
4 семестр			
13.	Тема 3.2. Технология ресторанного обслуживания. Тематическая лексика. Лексико-грамматические упражнения.		2
14.	Тема 3.3. Порядок обслуживания завтрака. Перевод с английского языка на русский. Определенный артикль the. Лексико-грамматические упражнения.	ролевая игра	2
15.	Тема 3.4. Порядок обслуживания обеда. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами. Перевод с английского языка на русский.	решение разноуровневых задач	2
16.	Тема 3.5. Штат ресторана и его обязанности. Лексико-грамматические упражнения.		2
17.	Раздел 4. Правила сервировки стола. Тема 4.1. Как сервировать стол. Лексика по теме. Составление диалога по теме. Лексико-грамматические упражнения.		2
18.	Тема 4.2. Столовые приборы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
19.	Тема 4.3. Образование множественного числа существительных. Лексико-грамматические упражнения.		2
20.	Тема 4.4. Столовая посуда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Перевод с английского языка на русский.		2

21.	Тема 4.5. Притяжательный падеж существительных. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.		2
22.	Тема 4.6. Как накрыть стол для завтрака. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	ролевая игра	2
23.	Тема 4.7. Степени сравнения прилагательных и наречий. Лексико-грамматические упражнения.		2
24.	Тема 4.8. Как накрыть стол для обеда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Тесты.		2
25.	Тема 4.9. Наиболее употребительные наречия. Лексико-грамматические упражнения.		2
26.	Тема 4.10. Как накрыть стол для ужина.		2
27.	Раздел 5. Меню. Тема 5.1. Меню. Лексика по теме. Составление диалога по теме. Лексико-грамматические упражнения.		2
28.	Тема 5.2. Оборот thereis/thereare. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
29.	Тема 5.3. Структура меню. Тематическая лексика. Составление диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения.	решение разноуровневых задач	2
30.	Тема 5.4. Типы вопросов в английском языке. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.		2
31.	Тема 5.5. Типы меню. Лексика по теме. Работа с текстом. Лексико-грамматические упражнения. Ответы на вопросы.		2
32.	Тема 5.6. Общий и специальный вопрос. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.		2
5 семестр			
33.	Тема 5.7. Альтернативный вопрос. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
34.	Тема 5.8. Разделительный вопрос. Зачётное занятие.		2
35.	Раздел 6. Ресторанное обслуживание. Тема 6.1. Услуги ресторана. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	Ролевая игра	2
36.	Тема 6.2. Времена английского глагола. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
37.	Тема 6.3. Типы ресторанов. Тематическая лексика. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.	Решение разноуровневых задач	2
38.	Тема 6.4. Настоящее неопределенное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
39.	Тема 6.5. Служба общественного питания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.		2
40.	Тема 6.6. Прошедшее неопределенное время. Лексико-		2

	грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		
41.	Тема 6.7. Штат службы общественного питания. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения.		2
42.	Тема 6.8. Правильные и неправильные глаголы. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
43.	Тема 6.9. Отдел выездного обслуживания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.		2
44.	Тема 6.10. Будущее неопределенное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
45.	Тема 6.11. Обслуживание банкетов. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	Решение разноуровневых задач	2
46.	Раздел 7. Примерное меню первоклассного ресторана. Тема 7.1. Закуски. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.		2
47.	Тема 7.2. Салаты. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
48.	Тема 7.3. Супы. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.		2
49.	Тема 7.4. Основные вторые блюда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
50.	Тема 7.5. Десерт. Напитки. Составление диалогов по теме.	Ролевая игра	2
51.	Раздел 8. Наименования продуктов питания. Тема 8.1. Овощи. Фрукты. Ягоды.		2
52.	Тема 8.2. Настоящее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты.		2
53.	Тема 8.3. Мясо. Мясные продукты, птица. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
54.	Тема 8.4. Прошедшее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты.		2
55.	Тема 8.5. Рыба, морепродукты. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения.		2
56.	Тема 8.6. Будущее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения.		2
57.	Тема 8.7. Кондитерские изделия. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
58.	Тема 8.8. Настоящее совершенное время. Лексико-		2

	грамматические упражнения.		
59.	Тема 8.9. Холодные и горячие напитки. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
60.	Тема 8.10. Прошедшее совершённое время. Лексико-грамматические упражнения.		2
61.	Раздел 9. Питание гостей в ресторане. Тема 9.1. Бронирование мест в ресторане. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
	6 семестр		
62.	Тема 9.2. Будущее совершённое время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты.		2
63.	Тема 9.3. Ознакомление с меню. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	решение разноуровневых задач	2
64.	Тема 9.4. Заказ блюд. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
65.	Тема 9.5. В баре. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
66.	Тема 9.6. Выбор и заказ напитков. Составление диалогов по теме.		2
67.	Раздел 10. Обслуживание гостей в ресторане гостиницы. Тема 10.1. Завтрак. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
68.	Тема 10.2. Разговорная практика. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	ролевая игра	2
69.	Тема 10.3. Обед. (Ланч.) Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
70.	Тема 10.4. Предложение блюд. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
71.	Тема 10.5. Разговорная практика. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
72.	Тема 10.6. Ужин. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
73.	Тема 10.7. Кулинарные характеристики блюд для ужина. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
	7 семестр		
74.	Раздел 11. Кухни народов мира. Тема 11.1. Русская национальная кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме.	решение разноуровневых задач	2

	Работа с текстом. Ответы на вопросы.		
75.	Тема 11.2. Кавказская национальная кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
76.	Тема 11.3. Английская национальная кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
77.	Тема 11.4. Французская кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
78.	Тема 11.5. Японская кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
79.	Тема 11.6. Китайская национальная кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
80.	Тема 11.7. Традиционные немецкие блюда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
81.	Тема 11.8. Итальянская кухня. Работа с текстом.		2
	ИТОГО		162

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

3 семестр - контрольная работа

4 семестр - контрольная работа

5 семестр - контрольная работа

6 семестр - контрольная работа

7 семестр - контрольная работа

8 семестр – дифференцированный зачет

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература.

4.1.1. Основная литература:

1. Беляева, И. В. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации : учебное пособие для СПО / И. В. Беляева, Е. Ю. Нестеренко, Т. И. Сорогина ; под редакцией Е. Г. Соболевой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 131 с. — ISBN 978-5-4488-0409-0, 978-5-7996-2848-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87805.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Английский язык : учебное пособие для СПО / М. А. Волкова, Е. Ю. Клепко, Т. А. Кузьмина [и др.]. — Саратов : Профобразование, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4488-0356-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86190.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87787.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Беликова, Е. В. Английский язык : учебное пособие для СПО / Е. В. Беликова. — Саратов : Научная книга, 2019. — 191 с. — ISBN 978-5-9758-1889-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87072.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Иностранный язык профессионального общения (английский язык) : учебное пособие / И.Б. Кошеварова, Е.Н. Мирошниченко, Е.А. Молодых и др. ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 141 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-323-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=488007>

4.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания для практических занятий.

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://anglonet.ru/> - английский язык онлайн
2. <http://engblog.ru/> - онлайн школа изучения английского языка
3. <http://english-club.tv> – клуб изучения английского языка.

4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет Иностранного языка.

- Комплект учебной мебели (преподавательские стол, стул; столы и стулья для обучающихся);
- учебные наглядные пособия

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, владение)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
В результате освоения учебной 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; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: 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	контрольная работа	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10