

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

---

*(наименование учебной дисциплины)*

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

*(код, наименование профессии)2023*

Рассмотрено и согласована методической по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта Российской Федерации по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ Ю.С. Круподер

Заместитель директора по учебно – производственной работе  
\_\_\_\_\_ Л. Н. Иванченко

Составитель:

Кабатова Светлана Алексеевна, преподаватель английского языка ГБОУ СПО  
ЛНР «Краснолучский колледж промышленности и сервиса»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № заседания МК от «» 20 \_\_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № заседания МК от «» 20 \_\_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № заседания МК от «» 20 \_\_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № заседания МК от «» 20 \_\_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Иностранный язык в профессиональной деятельности**

---

*(название учебной дисциплины)*

### **1.1 Область применения программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 07.Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС), в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **1.2 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины (междисциплинарного курса) обучающийся должен

Уметь:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных 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);
  - завершать общение;
- Монологическая речь
- 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.
  - Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;
  - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

#### Аудирование

- 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.

#### Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результатах освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 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.

**1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС, ППССЗ (данный пункт заполняется образовательной организацией (учреждением) при разработке рабочей программы)**

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции*	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.....		Тема		

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

всего – 92 часа, в том числе практические работы - 92 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии.

Код (согласно ФГОС РФ)	Наименование результата обучения
<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,

	домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и



	Способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Коды компетенций*	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Научно-технический прогресс	7	7	7			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Досуг, свободное время, хобби	7	7	7			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Спорт, здоровый образ жизни	7	7	7			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Еда	9	9	9			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Молодежь в современном мире	7	7	7			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Тема 1.«Моё отношение к изучению английского языка».	5	5	4			

ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09,ОК 10	Тема 2.«Моя будущая профессия»	5	5	5			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09,ОК 10	Тема 3. «Еда»	5	5	4			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09,ОК 10	Тема 4. «Блюда из овощей и фруктов»	8	8	7			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09,ОК 10	Тема 5. «Моя любимая еда»	9	9	7			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09,ОК 10	Тема 6. «Кухня народов мира»	9	9	9			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09,ОК 10	«Моя любимая русская еда»	6	6	6			
ПК 1.1.-ПК 5.5 ОК 01-05, ОК 09,ОК 10	«Кухня народов мира»	7	7	7			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1	1			
Всего часов:		92	92	92			

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Фонетический материал</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные звуки и интонации английского языка;</li> <li>- основные способы написания слов на основе знания правил правописания;</li> <li>- совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме.</li> </ul> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	5
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.</li> </ul> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- модальные глаголы, их эквиваленты;</li> <li>- предложения с оборотом there is/are;</li> <li>- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.</li> </ul> <p>образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite</li> </ul>	5
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме. Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во</li> </ul>	6

день	множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности; образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.	<b>6</b>
Тема 2.3. Природа и человек (климат, погода, экология)	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - 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	<b>5</b>
Тема 2.4. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений народном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций	<b>5</b>
Тема 2.5. Культурные и национальные традиции краеведение, обычаи и праздники	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке	<b>5</b>
Тема 2.6. Профессии, карьера	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения;	

	- систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	
Тема 2.7. Государственное устройство,	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	<b>5</b>
<b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»</b>		<b>43</b>
<b>Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Продукты питания и способы кулинарной обработки 2. Типы организаций питания и работа персонала 3. Составление меню, названия блюд 4. Кухня, производственные помещения, оборудование 5. Кухонная столовая и барная посуда 6. Обслуживание посетителей в ресторане	<b>42</b>
	Дифференцированный зачет	<b>1</b>
	Всего	<b>92</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### **Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие **учебного кабинета «Английский язык»**

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

Рабочее место преподавателя;

Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

комплект технологической документации;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине;

комплект тестовых заданий.

##### **Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися учебной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин общеобразовательного цикла \_\_\_\_\_

по профессии или специальности должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете иностранного языка

согласно Федеральному Государственному образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практических занятий, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

**промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

## **Кадровое обеспечение образовательной деятельности**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС, ППССЗ по профессии, специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## **Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

*для студентов*

Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б.

Английский язык: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования. - М., 2014

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., 2014.

Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С.

Английский язык для специалистов сферы общественного питания - English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.

*для преподавателей*

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Гальскова Н.Д., Гез Н.И., Теория обучения иностранным языкам. Лингвистика и методика. - М., 2014.

Горелова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. - М., 2014

Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. - М., 2012.

Ларина Т.В., Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015.

*Интернет-ресурсы* [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более

30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

[www.briannica.com](http://www.briannica.com) (Энциклопедия «Британника»).

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



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Знать:</b> — значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения; — значение изученных грамматических явлений (видов временные, неличные и неопределённо-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь); страноведческую информацию из аутентичных источников: сведения о странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре.</p>	<p>— значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения; — значение изученных грамматических явлений (видовременные, неличные и неопределённо-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь); - страноведческую информацию из аутентичных источников: сведения о странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре.</p>	<p>Составление диалогов. Работа с карточками. Тестовые работы. Индивидуальная работа.  Работа с учебниками. Работа по карточкам. Уроки обобщающих знаний.  Работа с учебником.  Самостоятельная работа.  Тестовые работы.  Контрольная работа.</p>

<p><b>Уметь</b></p> <p>— вести диалог; участвовать в обсуждении проблем в прочитанным иноязычным текстом; — рассказывать о своём окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики;</p> <p>— относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных ситуациях повседневного обсуждения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов; — читать аутентичные тексты различных стилей: художественные, научно-популярные, публицистические; писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка.</p>	<p>— вести диалог; участвовать в обсуждении проблем в связи прочитанным иноязычным текстом;</p> <p>— рассказывать о своём окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики;</p> <p>— относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных ситуациях повседневного обсуждения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов;</p> <p>— читать аутентичные тексты различных стилей: художественные, научно-популярные, публицистические;</p> <p>- писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка.</p>	<p>Парная работа. Составление диалогов. Работа с карточками. Тестовые работы. Индивидуальная работа. Работа с учебниками. Работа по карточкам. Уроки обобщающих знаний. Работа с учебником. Самостоятельная работа. Тестовые работы. Контрольная работа. Работа по карточкам. Тестовые работы. Индивидуальная работа. Работа с дополнительной литературой. Работа с дополнительной литературой. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Индивидуальная работа.</p>
--	---	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024