

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»**

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УПР
_____ Н.В.Подлесова
«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Спасское, 2020 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:

Лазарева Людмила Петровна, преподаватель ГБПОУ Спасский АПТ.

Рекомендована: Предметной цикловой комиссией ГБПОУ Спасский АПТ.

РАССМОТРЕНА на заседании ПЦК:

Протокол № _____

От « _____ » августа 2020 г.

Председатель

_____ /ФИО/ Кондакова Татьяна Александровна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для обучения в техникумах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы ОГСЭ.03.:

учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

Основной целью курса «Иностранный язык» является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения, как в повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности.

Критерием практического владения английским языком является умение достаточно свободно пользоваться относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении и письме. Практическое владение языком предполагает также умение самостоятельно работать со специальной литературой с целью получения профессиональной информации, оформлять деловую переписку, вести беседу, переговоры.

В дисциплине рассматриваются: фонетический, грамматический и лексический материал.

На занятиях используются три группы учебных действий: информационно-ознакомительные, тренировочные, обобщающе-контрольные. Общение происходит на базе устной речи, письменные тексты используются лишь как зрительная опора. Родная речь, являясь посредником в двуязычных речевых действиях, постепенно и последовательно заменяется общением на иностранном языке.

Минимум речевого материала: содержание текстов для чтения должно отражать учебные ситуации и тематику, относящуюся к описанию учебно-производственной деятельности студента, страноведческой и бытовой сфер деятельности. Речевой материал для обучения устной речи представляет собой образцы диалогов, деловых бесед, монологических высказываний.

В результате освоения дисциплины обучающийся

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся

знать:

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

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 243 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося 81 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
в том числе:	
Виды самостоятельной работы: перевод и пересказ текстов, составление и обыгрывание диалогов по темам, подготовка сообщений, составление схем и таблиц, выполнение лексико-грамматических упражнений и т.п.	81
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины английский язык.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел I Введение		8	
Тема 1.1. Вводно-коррективный курс	Содержание учебного материала	4	
	Правила чтения согласных букв. Правила чтения гласных букв в ударных слогах. Правила чтения буквосочетания. Ударение. Интонация.	2	1
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Побудительные предложения. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве. Спряжение глагола to be, to have/ to have got. Артикли: неопределенный и определенный.	2	1
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Раздел II Социально – бытовая тематика		16	
Тема 2.1. Основной курс	Содержание учебного материала	10	
	Биография. Семья. Настоящее простое время. Утвердительные, вопросительные и отрицательные предложения.	2	
	Самостоятельная работа: Составление монолога.	1	
	Квартира. Техникум. Обстоятельственная конструкция there is/are.	2	2
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
Тема 2.2. Моя будущая профессия	Моя будущая профессия. Словообразование.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка письменного и устного сообщения «Выбор профессии». Составление и обыгрывание диалога «Моя профессия».	2	
	Мой рабочий день. Предлоги места, направления и времени.	2	
	Самостоятельная работа: Составление монолога.	1	
Тема 2.3.	Правила этикета. Формы обращения, приветствия, прощания, приглашения. Выражение	2	

Речевой этикет	благодарности, извинения. Местоимения: личные, притяжательные, усилительные. Притяжательный падеж существительных.		
	Самостоятельная работа: Составление и обыгрывание диалога.	1	
Раздел III		52	
Названия продуктов питания и характеристика блюд			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	36	
Название продуктов питания, блюд	Название продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Качественные характеристики. Степени сравнения прилагательных.	2	
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
	Овощные блюда. Кулинарные характеристики. Страдательный залог.	2	2
Тема 3.2. Фрукты, ягоды.	Фрукты, ягоды. Качественные характеристики. Множественное число существительных. Падежные предлоги.	2	2
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
	Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки. Числительные: количественные, порядковые, дробные.	2	
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
Тема 3.3. Мясная гастрономия	Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод.	2	2
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Виды обработки мясных продуктов. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод.	2	
	Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Страдательный залог в Simple Tense.	2	
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
Тема 3.4.	Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Модальные глаголы.	2	2

Рыба, продукты моря	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
	Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Прошедшее неопределенное время. Утвердительные, отрицательные и вопросительные предложения.	2	
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
ИТОГО ЗА III СЕМЕСТР – 32 часа Самостоятельных работ – 19 часов			
Тема 3.5. Речевой этикет	Встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал. Предложение места, меню, преискуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню. Модальные глаголы.	2	
	Разговорная практика: диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд.	2	
	Самостоятельная работа: Составление и обыгрывание диалога.	1	
Тема 3.6. Молочные продукты	Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты.	2	
	Качественные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no.	2	
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
Тема 3.7. Кондитерские изделия	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики.	2	
Тема 3.8. Разговорная практика	Диалоги по предложению блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту. Особенности употребления many, much, little, a little, few, a few, a lot of.	2	
	Самостоятельная работа: Составление и обыгрывание диалога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
Тема 3.9. Холодные и горячие напитки	Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Качественные характеристики напитков и вин. Разделительные и альтернативные вопросы.	2	
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Этикет. Меры веса и объема. Английские меры объема жидкости.	2	

Тема 3.10. Разговорная практика	Диалоги по теме: в баре, у барной стойки. Речевой этикет: приветствия, тосты, поздравления. Существительное в функции определения.	2	
	Самостоятельная работа: Составление и обыгрывание диалога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Раздел IV Сервировка стола и обслуживание		13	
Тема 4.1. Подготовка к обслуживанию	Содержание учебного материала	10	
	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предлог for с существительным.	2	2
Тема 4.2. Предметы сервировки	Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку.	2	2
Тема 4.3. Сервировка стола	Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина. Предлоги места.	2	2
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Презентации.	1	
Тема 4.4. Сервировка стола	Сервировка стола к спецобслуживанию (банкет, свадьба). Многозначность слов.	2	2
Тема 4.5. Разговорная практика	Предложение меню: завтрак, обеда, ужина.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление и обыгрывание функциональных ситуаций. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Раздел V Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы		24	
Тема 5.1. Обслуживание	Содержание учебного материала	16	
	Обслуживание зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы.	2	2
Тема 5.2. Завтрак	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака. Будущее неопределенное время. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление и обыгрывание функциональных ситуаций. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 5.3. Разговорная практика	Диалоги: заказ английского завтрака, завтрак в буфете. Диалоги: заказ завтрака в номер.	2	2
	Самостоятельная работа:	1	

	Составление и обыгрывание функциональных ситуаций. Выполнение лексико-грамматических упражнений.		
Тема 5.4. Обед	Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд. Причастие I настоящего времени.	2	2
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника товароведа. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление и обыгрывание диалога.	1	
ИТОГО ЗА IV СЕМЕСТР – 36 часа Самостоятельных работ – 14 часов			
Тема 5.5. Ужин	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Кулинарные характеристики блюд. Настоящее продолжительное время.	2	
Тема 5.6. Разговорная практика	Диалоги: предварительный заказ, обслуживание банкета, заказ ужина в номер. Настоящее продолжительное время. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма.	2	
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	2	
Тема 5.7. Разговорная практика: в баре.	В баре. Предложение и выбор напитков.	2	
	Диалоги: у барной стойки, в ночном баре, в специализированном (детском) баре. Прошедшее продолженное время.	2	
	Самостоятельная работа: Составление и обыгрывание диалога.	2	
Раздел VI Диетическое питание		8	
Тема 6.1. Диетическое питание	Содержание учебного материала	6	
	Диетическое питание. Составление диетического меню и предложение диетических блюд.	2	2
	Составление диетического меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд.	2	
Тема 6.2. Разговорная практика	Диалоги: разговор с шефом ресторана, религиозные запреты, лечебное меню, в детском кафе.	2	2
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Раздел VII Специальное обслуживание		20	
Тема 7.1. Специальное	Содержание учебного материала	12	
	Специальное обслуживание. Этикет письменного общения.	2	2

обслуживание	Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение. Будущее продолженное время.	2	
	Самостоятельная работа: Составление писем.	4	
Тема 7.2. Специальное обслуживание	Специальное обслуживание. Заказ по телефону.	2	2
	Диалоги: разговор с метрдотелем, предварительный заказ, аннулирование заказа. Настоящее законченное время.	2	
	Самостоятельная работа: Составление и обыгрывание диалога.	2	
Тема 7.3. Деньги.	Деньги. Расчет с посетителем.	2	2
	Диалоги: официант, счет, пожалуйста, ошибка в счете, речевой этикет: выражения извинения, сожаления.	2	
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника продавца. Презентации. Составление и обыгрывание диалога.	2	
ИТОГО ЗА V СЕМЕСТР – 26 часа			
Самостоятельных работ – 14 часов			
Раздел VIII Страна изучаемого языка.		12	
Тема 8.1. Страноведение.	Содержание учебного материала	8	2
	Страноведение. Великобритания	2	2
Тема 8.2. Географическое положение	Географическое положение. Климат.	2	2
Тема 8.3. Политическая система	Политическое устройство (парламент, политические партии). Прошедшее завершённое время.	2	2
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 8.4. Лондон	Лондон – столица Великобритании. Традиции и обычаи. Культурная жизнь. Рестораны Лондона.	2	2
	Самостоятельная работа: Обыгрывание функциональных ситуаций. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Раздел IX Деловая поездка за рубеж		10	
Тема 9.1. Подготовка к	Содержание учебного материала	6	
	Подготовка к путешествию. Цель поездки. Будущее совершенное время.	2	2

путешествию			
Тема 9.2. Покупка билета	Покупка авиабилета, железнодорожного билета, путешествие на поезде, на самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту.	2	2
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических (диалогических) высказываний.	2	
Тема 9.3. Разговорная практика	Диалоги: разговор о Великобритании с деловым партнером. Диалоги: отправляясь в деловую поездку в Великобританию, встреча с английским туристом в Москве.	2	2
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Раздел X Кухни народов мира		40	
Тема 10.1. Питание иностранных туристов в России	Содержание учебного материала	26	2
	Русская национальная кухня. Украинская национальная кухня. Дополнительные придаточные предложения.	2	2
	Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Согласование времен.	2	
Тема 10.2. Питание англичан	Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики блюд. Определительные придаточные предложения.	2	2
	Национальные напитки. Чай по-английски. Союзы.	2	
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	4	
Тема 10.3. Особенности питания американцев	Диалоги: меню дневного рациона для американцев – туристов. Распространенный американский грамматический сленг.	2	2
	Традиционные американские блюда. Кулинарные характеристики.	2	
Тема 10.4. Питание немцев	Немецкая кухня. Кулинарные характеристики.	2	2
	Диалоги. Условные предложения. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями.	2	
	Самостоятельная работа: Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	4	
Тема 10.5. Питание итальянцев	Итальянская кухня. Кулинарные характеристики.	2	2
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических (диалогических) высказываний.	4	

	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	2	
ИТОГО ЗА VI СЕМЕСТР – 34 часа			
Самостоятельных работ – 20 часов			
Тема 10.6. Скандинавская кухня	Скандинавская кухня. Национальные блюда. Особенности питания. Шведский стол.	2	
Тема 10.7. Французская кухня	Французская кухня. Особенности питания. Меню дневного рациона французских туристов. Диалоги и ситуации на тему. Придаточные предложения времени.	2	
Тема 10.8. Восточная кухня	Восточная кухня. Особенности питания корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока. Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма, употребление.	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических (диалогических) высказываний.	2	
Раздел XI Основы менеджмента		20	
Тема 11.1. Основы менеджмента	Содержание учебного материала Основы менеджмента. Организация управления. Кадры. Методы управления. Предлоги.	14	
		2	2
Тема 11.2. Виды менеджеров	Виды менеджеров. Трудоустройство. Работодатель. Кандидат.	2	2
Тема 11.3. Качества менеджера	Личные и профессиональные качества менеджеров. Безличные предложения.	2	2
Тема 11.4. Собеседование	Собеседование. Основные шаги собеседования.	2	2
	Самостоятельная работа: Обыгрывание функциональных ситуаций. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	4	
Тема 11.5. Резюме	Документы необходимые при трудоустройстве. Резюме, анкеты, заявление.	2	2
Тема 11.6. Этика деловых отношений	Этика деловых отношений. Речевые штампы: «Знакомство», «Приветствие», «Прощание», «Согласие», «Несогласие» и т.п.	2	
	Самостоятельная работа: Обыгрывание функциональных ситуаций. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	

Тема 11.7. Рабочий день менеджера	Рабочий день менеджера. Основные задачи и цель. Распорядок дня. Должностные обязанности.	2	
Раздел XII Основы права		20	
Тема 12.1. Право в современном мире	Содержание учебного материала Право в современном мире. Виды правовой системы. Неопределенные местоимения some, any, no.	14	
Тема 12.2. Правовые системы	Правовая система России. Основные свойства правовой системы. Неличные формы глагола, инфинитив.	2	
Тема 12.3. Правовые системы	Правовая система США. Основные свойства правовой системы.	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических (диалогических) высказываний. Сообщение: право в современном мире.	2	
Тема 12.4. Правовые системы	Правовая система Великобритании. Основные свойства правовой системы.	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических (диалогических) высказываний. Речевая практика	2	
Тема 12.5. Особенности работы	Юридические профессии. Профессиональные и личные качества. Особенности работы юриста, судьи, нотариуса	2	
Тема 12.6. Корреспонденция	Корреспонденция: иск, запрос, заявление.	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических (диалогических) высказываний. Речевая практика	2	
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	2	
ИТОГО ЗА VII СЕМЕСТР – 34 часа Самостоятельных работ –14 часов			
ВСЕГО		243	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета английского языка.

Оборудование учебного кабинета: учебная доска, плакаты, стенды.

Технические средства обучения: видеопроектор, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, сканер, принтер, видеопроектор.

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

Основные источники:

Для обучающихся

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. «Английский язык для специалистов общественного питания» – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. «Английский язык для менеджеров»- 3-е изд. –М.: Издательский центр «Академия», 2018.
3. Большой англо-русский политехнический словарь: в 2 т. – М.: [Харвест](#), 2011.
5. [Мюллер](#) В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: [Эксмо](#)
6. Пушнова П.М., Стороженко В.А., Тяпкина А.С. «Английский язык: учебное пособие для колледжей» –М.: Высш. шк., 2014.
7. Гончарова Т.А. «Английский язык для гостиничного бизнеса» –М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Для преподавателей

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. «Английский язык для специалистов общественного питания» – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. «Английский язык для менеджеров»- 3-е изд. –М.: Издательский центр «Академия», 2018.
3. Большой англо-русский политехнический словарь: в 2 т. – М.: [Харвест](#), 2011.

5. [Мюллер](#) В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: [Эксмо](#)
6. Пушнова П.М., Стороженко В.А., Тяпкина А.С. «Английский язык: учебное пособие для колледжей» –М.: Высш. шк., 2014.
7. Гончарова Т.А. «Английский язык для гостиничного бизнеса» –М.: Издательский центр «Академия», 2014.
8. Бонк Н.А. Учебник английского языка в 2-х тт. – М: ГИС, 2012.
9. Гичева Н.Г., Дворжец О.С., Черкашина Л.П. «1200 тестов по английскому языку»-4-е изд. - М.:Айрис-пресс, 2013.
10. Колесникова И.Л., Долгина О.А. Англо-русский терминологический справочник по методике преподавания иностранных языков. – СПб., 2011.
11. Голицынский Ю.Б. «Грамматика: сборник упражнений». – 6-е изд., - СПб.: КАРО, 2012
12. Агабекян И. П. Английский язык – Ростов н/Д, «Феникс», 2018.

Дополнительные источники:

1. Dinos Demetriades Information Technology- Oxford, 2013
2. Vicky Hollet Tech Talk Oxford University Press
3. Wikipedia, Wikibooks
4. English.language.ru
5. www.nonstopenglish.com
6. www.macmillan.ru
7. www.enhome.ru
8. www.study.ru
9. enghelp.ru

3.3. Требования к реализации образовательного процесса

Для реализации компетентностного подхода в образовательный процесс включаются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Обучающимся оказывается консультативная помощь.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный). Письменный опрос (самостоятельная работа, диктанты, сочинения и рефераты, самоконтроль и взаимопроверка). Стандартизированный контроль.
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный). Письменный опрос (самостоятельная работа, диктанты, сочинения и рефераты, самоконтроль и взаимопроверка). Стандартизированный контроль.
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный). Письменный опрос (самостоятельная работа, диктанты, сочинения и рефераты, самоконтроль и взаимопроверка). Стандартизированный контроль.
Знать:	
- лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный). Письменный опрос (самостоятельная работа, диктанты, сочинения и рефераты, самоконтроль и взаимопроверка), Стандартизированный контроль. Промежуточный контроль: дифференцированный зачет