

**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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	243
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	162
в том числе:	
практические занятия	162
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	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: <b>дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины английский язык.

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

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



Рыба, продукты моря	<b>Самостоятельная работа:</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
<b>ИТОГО ЗА III СЕМЕСТР – 32 часа</b> <b>Самостоятельных работ – 19 часов</b>			
<b>Тема 3.5.</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление и обыгрывание диалога.	1	
<b>Тема 3.6.</b> Молочные продукты	Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты.	2	
	Качественные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
<b>Тема 3.7.</b> Кондитерские изделия	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики.	2	
<b>Тема 3.8.</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление и обыгрывание диалога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
<b>Тема 3.9.</b> Холодные и горячие напитки	Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Качественные характеристики напитков и вин. Разделительные и альтернативные вопросы.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 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	

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

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

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

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

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

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

### 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](http://www.nonstopenglish.com)
6. [www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru)
7. [www.enhome.ru](http://www.enhome.ru)
8. [www.study.ru](http://www.study.ru)
9. [enghelp.ru](http://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
<b>Уметь:</b>	
- 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.
<b>Знать:</b>	
- 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. <b>Промежуточный контроль:</b> <b>дифференцированный зачет</b>