ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ТУЙМАЗИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

Утверждаю:

Директор ГБПОУ ТАК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Р. Газизов

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ. 03 Иностранный язык**

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование специальности)

Программа подготовки

Базовая (на базе среднего общего образования)

(базовая, углубленная)

Форма обучения

очная

(очная, заочная, очно-заочная)

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ МК

ПРОТОКОЛ №\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_Г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

УТВЕРЖДЕНО НА ЗАСЕДАНИИ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОВЕТА

ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_\_\_\_ ОТ «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_Г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГБПОУ ТАК

Разработчик:

Шагалиева Лилия Асхаровна - преподаватель английского языка

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | | 4 |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | | 6 |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | | 13 |
| КОНТРОЛЬ И | ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ | 15 |
| ДИСЦИПЛИНЫ |  |  |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

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.

знать:

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

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

Сформировать общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством общения.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| максимальная учебная нагрузка обучающегося | 198 | часа |
|  |  |  |
| включая: |  |  |
|  |  |  |
| обязательна аудиторная учебная нагрузка | 162 | часов |
|  |  |  |
| самостоятельная работа | 36 | часов |
|  |  |  |

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 198 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 162 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 162 |
| Самостоятельная работа | 52 |
| Итоговая аттестация в форме**экзамена** | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия | Объем | Уровень |  |
|  |  | часов | освоения |  |
| Раздел 1. Вводно-коррекционный курс | | 6 |  |  |
| Тема 1.1 | Практические занятия |  |  |  |
| Особенности английского | Транскрипция слов, чтение гласных в открытом и закрытом слоге. | 2 |  |  |
| языка. |  |  |  |  |
| Тема 1.2 | Практические занятия |  | *2* |  |
| Речевой этикет | Приветствие, представление, прощание, составление диалогов. Речевой этикет | 2 |  |  |
| Тема 1.3 | Практические занятия |  |  |  |
| Беседа и завершение разговора | Составление диалогов. | 2 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Раздел 2. Кухня |  | 11 |  |  |
| Тема 2.1 | Практические занятия |  |  |  |
| Кухня | Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического |  |  |  |
|  | материала по теме «Кухня». Написание отчета о работе смены. | 4 |  |  |
| Тема 2.2 | Практические занятия |  |  |  |
| Кто работает на кухне | Речевые упражнения с новой лексикой. Заполнение информационного листка о |  | 2 |  |
|  | профессиональных обязанностях штата кухни. | 2 |  |
|  |  |  |
| Тема 2.3 | Практические занятия |  |  |  |
| Обслуживающий персонал зала | Написание от лица владельца ресторана объявления о приеме на работу по вакансии. | 2 |  |  |
| ресторана |  |  |  |  |
| Самостоятельная работа обучающихся |  |  |  |
|  | Создать презентации по темам (на выбор) «Кухня», «Работники кухни», | *3* |  |  |
| Раздел 3. Кухонный инвентарь |  | 13 |  |  |
| Тема 3.1 | Практические занятия |  |  |  |
| Кухонный инвентарь | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Кухонный инвентарь». |  |  |  |
| Часть 1 | Составление памятки об использовании инвентаря . | 4 |  |  |
| Тема 3.2 | Практические занятия |  |  |  |
| Кухонный инвентарь | Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление e-mail менеджеру о |  |  |  |
| Часть 2 | необходимости приобретения нового оборудования для работы. | 2 | 2 |  |
| Тема 3.3 | Практические занятия |  |  |
|  |  |  |
| Кухонный инвентарь | Речевые упражнения. Составление памятки для вновь прибывших сотрудников |  |  |  |
| Часть 3 | менеджеру об использовании различных типов емкостей. | 2 |  |  |
| Тема 3.4 | Практические занятия |  |  |  |
| Приборы на кухне | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Приборы на кухне». |  |  |  |
|  | Заполнение заявки на приобретение оборудования. | 2 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Самостоятельная работа обучающихся | | |  |  |  |
|  | Создать презентации по темам «Кухонный инвентарь», «Оборудование и посуда, | | | *2* |  |  |
|  | используемые поваром в работе». | | |  |  |  |
| Раздел 4. Основные действия на | кухне | | | 8 |  |  |
| Тема 4.1 | Практические занятия | | |  |  |  |
| Основные действия | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Основные действия на | | |  |  |  |
| Часть 1 | кухне». Составление памятки о подготовке ингредиентов. | | | 4 |  |  |
| Тема 4.2 | Практические занятия | | |  | 2 |  |
| Основные действия | Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. | | | 4 |  |
|  |  |
| Часть 2 | Обсуждение проблем при приготовлении десерта. | | |  |  |  |
| Раздел 5. Вкус еды |  | | | 6 |  |  |
| Тема 5.1 | Практические занятия | | |  | 2 |  |
| Вкус еды | Составление памятки при составлении рецепта о составе ингредиентов. | | | 6 |  |
|  |  |
| Раздел 6. Меры веса |  | | | 10 |  |  |
| Тема 6.1 | Практические занятия | | |  |  |  |
| Меры веса | Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического | | |  |  |  |
| Часть 1 | материала по теме «Меры веса» | | | 4 |  |  |
| Тема 6.2 | Практические занятия | | |  | 2 |  |
| Меры веса | Составление примерной сравнительной таблицы мер объема. | | | 4 |  |  |
| Часть 2 |  | | |  |  |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | |  |  |  |
|  | Создать презентации «Мера веса», «Мера объема». | | | *2* |  |  |
| Раздел 7. Безопасность |  | | | 8 |  |  |
| Тема 7.1 | Практические занятия | | |  |  |  |
| Безопасность еды | Заполнение отчета о превентивных мерах безопасности на предприятии общественного | | |  |  |  |
|  | питания, предлагают свои способы решения вопроса. | | | 4 | 2 |  |
| Тема 7.2 | Практические занятия | | |  |  |
|  |  |  |
| Техника безопасности на кухне | Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление отчета о | | |  |  |  |
|  | несчастном случае на производстве, возможных причинах произошедшего | | | 4 |  |  |
| Раздел 8. Питание |  | | | 8 |  |  |
| Тема 8.1 | Практические занятия | | |  |  |  |
| Питание | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Питание». Составление | | |  |  |  |
|  | меню кафе/ресторана. | | | 6 | 2 |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся | | |  |  |  |
|  | Создать презентацию меню предприятия общественного питания. | | | *2* |  |  |
| Раздел 9. Мясо | |  |  | 6 |  |  |
| Тема 9 |  | Практические занятия | |  |  |  |
| Сорта мяса |  | Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Написание заказа на | |  |  |  |
|  |  | закупку различных сортов мяса. | | 4 | *2* |  |
|  |  | Самостоятельная работа обучающихся | |  |  |  |
|  |  | Написать реферат по теме «Сорта мяса». | | *2* |  |  |
| Раздел 10. Морепродукты |  |  |  | 4 |  |  |
| Тема 10 |  | Практические занятия | |  |  |  |
| Морепродукты |  | Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического | | 4 | 2 |  |
|  |  | материала по теме «Морепродукты». | |  |  |  |
| Раздел 11. Молочные продукты | |  |  | 4 |  |  |
| Тема 11 |  | Практические занятия | |  | 2 |  |
| Молочные продукты |  | Составление месячного отчета о хранении молочных продуктов. | | 4 |  |
|  |  |  |
| Раздел 12. Овощи и фрукты | |  |  | 8 |  |  |
| Тема 12.1 |  | Практические занятия | |  |  |  |
| Фрукты |  | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Фрукты». Составление | |  |  |  |
|  |  | заказа десерта в качестве посетителя ресторана: стандартный, спецзаказ. | | 4 | 2 |  |
| Тема 12.2 |  | Практические занятия | |  |  |  |
| Овощи |  | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Овощи». Составление | |  |  |  |
|  |  | таблицы шефа: виды овощей и блюда, которые можно из них приготовить. | | 4 |  |  |
| Раздел 13. Специи и пряные травы | | | | 7 |  |  |
| Тема 13 |  | Практические занятия | |  |  |  |
| Специи и пряные травы |  | Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического | | 4 |  |  |
|  |  | материала по теме «Специи и пряные травы». | |  | 2 |  |
|  |  | Самостоятельная работа обучающихся | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Создать презентацию «Сочетания овощей и фруктов со специями и пряными травами» | | *2* |  |  |
| Раздел 14. Паста |  |  |  | 4 |  |  |
| Тема 14 |  | Практические занятия | |  |  |  |
| Паста |  | Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического материала по теме | | 4 | 2 |  |
|  |  | «Паста». Составление диалога по теме. Создание рецепта блюда из пасты. | |  |  |  |
| Раздел 15. Крупы и бобовые | |  |  | 4 |  |  |
| Тема 15 |  | Практические занятия | |  |  |  |
| Крупы и бобовые |  | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Крупы и бобовые» | |  | 2 |  |
|  |  | Составление памятки официанта при приеме и выполнении заказа посетителя. | | 4 |  |  |
| Раздел 16. Выпечка и ее виды | |  |  | 4 |  |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 16 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Выпечка | Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания | | | 4 | 2 |  | |
|  | к нему. Обсуждение проблемы при приготовлении выпечки. | | |  |  |  | |
| Раздел 17. Хлеб |  | | | 7 |  |  | |
| Тема 17 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Хлеб | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Хлеб». Составление | | | 4 |  |  | |
|  | памятки-напоминания при составлении рецепта о составе ингредиентов. | | |  | 2 |  | |
|  | Самостоятельная работа обучающихся | | |  |  |  | |
|  | Создать презентацию «Виды хлебобулочных изделий». | | | *2* |  |  | |
| Раздел 18. Основные приемы пищи | | | | 8 |  | | | |  |
| Тема 18.1 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Завтрак | Обсуждение продуктов, которых удобно использовать для завтрака и блюда, которые | | |  |  |  | |
|  | можно их них приготовить. | | | 2 |  |  | |
| Тема 18.2 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Ланч | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Ланч». Составление | | |  |  |  | |
|  | памятки для посетителей на время ланча: часы обслуживания, блюда. | | | 2 | 2 |  | |
| Тема 18.3 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Обед | Составление отчета сотрудника ресторана (по выбору) о проблемах, которые могут | | |  |  |  | |
|  | возникнуть при сервировке обеда и способах их устранения. | | | 2 |  |  | |
|  | Самостоятельная работа обучающихся | | |  |  |  | |
|  | Написать реферат на тему «Чем отличаются приемы пищи в разных странах мира» | | | *2* |  |  | |
| Раздел 19. Десерты |  | | | 9 |  |  | |
| Тема 19.1 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Десерты | Отработка лексического материала по теме «Десерты». Заполнение формы бланка- | | |  |  |  | |
| Часть 1 | заказа мороженного с ингредиентами по выбору. | | | 4 |  |  | |
| Тема 19.2 | Практические занятия | | |  | 2 |  | |
| Десерты | Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. | | | 2 |  | |
|  |  | |
| Часть 2 | Составление диалога по теме. Заполнение формы заказа с ингредиентами по выбору. | | |  |  |  | |
|  | Самостоятельная работа обучающихся | | |  |  |  | |
|  | Создать презентацию «Типы десертов». | | | *2* |  |  | |
| Раздел 20. Первые блюда |  | | | 12 |  |  | |
| Тема 20.1 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Виды бульонов | Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического | | |  | *2* |  | |
|  | материала по теме «Виды бульонов». | | | 4 |  |  | |
| Тема 20.2 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Супы | Разыгрывание собственных диалогов: какие могут быть проблемы при приготовлении | | | 4 |  |  | |
|  | супов, предложение альтернативы | | |  |  |  | |
|  | Самостоятельная работа обучающихся | | | *2* |  |  | |
|  | Создать презентацию «Первые блюда». | | |  |  |  | |
| Раздел 21. Соусы |  | | | 2 |  |  | |
| Тема 21 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Соусы | Внесение предложений по созданию нового рецепта соуса, описывают способ | | |  | 2 |  | |
|  | приготовления. | | | 2 |  |  | |
| Раздел 22. Салаты |  | | | 8 |  |  | |
| Тема 22 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Салаты | Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию.. Заказ салата в | | | 4 |  |  | |
|  | качестве посетителя ресторана, подробное описание заказа. | | |  | 2 |  | |
|  | Самостоятельная работа обучающихся | | |  |  |  | |
|  | Создать презентацию «Самые известные салаты (соусы)».(на выбор) | | | *2* |  |  | |
| Раздел 23. Обжаривание |  | | | 16 |  |  | |
| Тема 23.1 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Обжаривание на гриле и на | Обсуждение обжаривания на гриле в частности и на открытом огне вообще. | | | 4 |  |  | |
| открытом огне |  | | |  |  |  | |
| Тема 23.2 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Обжаривание без добавления | Составление рекламного проспекта о жарке мяса, указывая сорт мяса, время, | | |  |  |  | |
| масла (в духовке) | затраченное на приготовление, температурный режим, способ обжаривания. | | | 4 |  |  | |
| Тема 23.3 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Обжаривание на сковородке с | Речевые упражнения. Составление диалога по теме. Разыгрывание собственного | | | 4 | 2 |  | |
| добавлением масла/ жира | диалога, с использованием лексики урока о возможных проблемах при жарении. | | |  |  | |
|  |  |  | |
|  | Самостоятельная работа обучающихся | | |  |  |  | |
|  | Создать презентацию «Способы обжаривания мяса». | | | *2* |  |  | |
| Раздел 24.Тушение и приготовление на пару | | | | 8 |  | | | |  |
| Тема 24.1 | Практические занятия | | |  |  |  | |
| Тушение | Отработка лексического материала по теме «Тушение». Составление рецепта основного | | |  |  |  | |
|  | горячего блюда и технологию приготовления. | | | 2 |  |  | |
| Тема 24.2 | Практические занятия | | |  | 2 |  | |
| Приготовление на пару | Составление инструкции о приготовлении продуктов на пару и преимуществах такой | | | 2 |  |  | |
|  | тепловой обработки. | | |  |  |  | |
|  | Самостоятельная работа обучающихся | | | *2* |  |  | |
|  | Создать презентацию на темы (по выбору) «Тушение» или «Приготовление на пару». | | |  |  |  | |
| Раздел 25. Изделия из теста |  |  |  | 8 |  |  | |
| Тема 25 |  | Практические занятия | |  |  | | | |  |
| Изделия их теста |  | Составление ответов на экзаменационные вопросы по приготовлению и выпечке | |  |  | | | |  |
|  |  | изделий из теста. | | 4 | 2 | | | |  |
|  |  | Самостоятельная работа обучающихся | |  |  |
|  |  |  |  | | | |  |
|  |  | Создать презентацию «Изделия из теста в разных кухнях мира». | | *2* |  | | | |  |
| Раздел 26. Буфет |  |  |  | 4 |  |  | |
| Тема 26 |  | Практические занятия | |  |  | |  | | |
| Буфет |  | Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. | | 4 | 2 | |  | | |
|  |  | Составление диалога по теме. Обсуждение, чем буфет отличается от салатного бара. | |  |  | |  | | |
| Раздел 27. Санитарная обработка и гигиена | | | | 8 |  |  | |
| Тема 27 |  | Практические занятия | |  |  |  | |
| Санитарная обработка и |  | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Санитарная обработка и | |  | 2 |  | |
| гигиена |  | гигиена». Составление памятки для посетителей и сотрудников о правилах гигиены. | | 4 |  |  | |
|  |  | Самостоятельная работа обучающихся. | |  |  |  | |
|  |  | Создать презентацию «О роле гигиены на предприятиях общественного питания». |  | *2* |  |  | |
| Раздел 28. Распределение запасов | | | | 2 |  |  | |
| Тема 28 |  | Практические занятия. | |  | 2 |  | |
| Распределение запасов |  | Составление отчета менеджера о распределении запасов сырья. | | 2 |  | |
|  |  |  | |
| Раздел 29. Профессии в сфере общественного питания | | | | 11 |  |  | |
| Тема 29.1 |  | Практические занятия. | |  |  |  | |
| Подготовка кулинара |  | Речевые упражнения с новой лексикой. Написание письма-запроса об интересующих | |  |  |  | |
|  |  | программах/курсах повышения квалификации. | | 2 |  |  | |
| Тема 29.2 |  | Практические занятия. | |  | 2 |  | |
| Профессии в сфере |  | Речевые упражнения с новой лексикой. Составление диалога по теме. Составление | |  |  | |
|  |  |  |  | |
| общественного питания |  | объявления об открывшейся вакансии. | | 4 |  |  | |
|  |  | Самостоятельная работа обучающихся. | |  |  |  | |
|  |  | Создать презентацию по теме «Профессии в сфере общественного питания» |  | *4* |  |  | |
| Всего |  |  |  | 198 |  |  | |

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы дисциплины требует наличия

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Оборудование | Технические средства | | Количество |  |
|  |  | обучения |  | рабочих мест |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 1 | посадочные места по количеству | телевизор |  |  |  |
|  | учащихся | CD-проигрыватель для | |  |  |
|  |  | возможности |  |  |  |
| 2 | рабочее место преподавателя; |  |  |  |
|  |  | прослушивания |  |  |  |
| 3 | комплект учебно-наглядных |  |  |  |
|  | пособий (карты, раздаточный | аудирования, |  | 25 |  |
|  | компьютер и | медиа- |  |  |
|  | материал) |  |  |
|  | проектор | для |  |  |
|  |  |  |  |
|  | грамматические таблицы |  |  |
| 4 | возможности | показа |  |  |
|  |  | видеофайлов |  |  |  |

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

|  |  |
| --- | --- |
| I | Основные источники |
| 1.1 | Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. – М.: 2017 |
| II | Дополнительные источники |
| 2.1 | Мюллер В. К. Англо-русский и русско-английский словарь – М.; Эксмо, 2014. |
| 2.2 | R. Murphy «English Grammar in Use». Cambridge University Press, 2015 |
| 2.3 | Ухтомский А.В. Английские фразеологизмы в устной речи – М.: URSS, 2015. |
| III | Интернет-ресурсы |
| 3.1 | www.macmillanenglish.com |
| 3.2 | www.bbc,co.uk/worldservice/learningenglish |
| 3.3 | www.britshcouncil.org/learning-elt-resourses.html |
| 3.4 | www.handoutsonline.com |
| 3.5 | www.english-to-go |
| 3.6 | www.bbc.co.uk.videonation |
| 3.7 | www.icons.org.uk |

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Шагалиевой Л.А.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является экзамен.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, |  |  | Формы и методы контроля и оценки | | |
| усвоенные знания) |  |  | результатов обучения | | |
| Умения |  |  |  |  |  |
| Общаться (устно и письменно) на иностранном |  | Методы оценки результатов обучения: | | |  |
| языке на профессиональные и повседневные |  |  Накопительная система баллов, на | | | |
| темы; |  |  | основе которой выставляется | | |
| Переводить (со словарем) иностранные тексты |  |  | итоговая отметка | | |
| профессиональной направленности; |  |  Традиционная система отметок в | | | |
| Самостоятельно совершенствовать устную и |  |  | баллах за каждую выполненную | | |
| письменную речь, пополнять словарный запас |  |  | работу, на основе которой | | |
|  |  |  | выставляется итоговая отметка | | |
|  |  |  Мониторинг роста творческой | | | |
|  |  |  | самостоятельности и навыков | | |
|  |  |  | получения нового знания каждым | | |
|  |  |  | обучающимся. | | |
|  |  |  |  | | |
| Знания |  |  | Формы контроля: |  | |
| Лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и |  |  домашнее задние, | | | |
| грамматический минимум, необходимый для |  |  практические задания по работе с | | | |
| чтения, перевода текстов профессиональной |  |  | информацией, документами, | | |
| направленности (со словарем) |  |  | литературой | | |
|  |  |  защита индивидуальных проектов. | | | |
|  |  |  |  |  |  |