	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №1</i>	Лист 1 из 15 Экз. контрольный

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по У и НМР

О.А. Евтехова


05.09.2019 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ.03 Иностранный язык

программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
 на базе основного общего образования  
 очная форма обучения

2019 г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №1</i>	<b>Лист 2 из 15</b>  <b>Экз.</b> <b>контрольный</b>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчики:**

Токарев Геннадий Андреевич, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании предметной (цикловой) комиссии  
 общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин № 2


Протокол № 01

от 05.09.2019 г.

Председатель ПЦК:            Н.Н. Родичкина


**Эксперт:**

ГПОУ ТО «ДПК», методист Шаталова Е.Н.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №1</i>	<b>Лист 3 из 15</b> <b>Экз.</b> <b>контрольный</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №1	Лист 4 из 15 Экз. контрольный

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупненную группу **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Иностранный язык относится к общему гуманитарному и социально – экономическому циклу профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения 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.

В результате изучения учебной дисциплины Иностранный язык обучающийся должен **знать**:

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

**Владеть:**


- навыками делового и бытового общения;
- навыками письменной речи;
- навыками работы со справочной литературой.

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **310**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **210** часа;

самостоятельной работы обучающегося **100** час.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №1	Лист 5 из 15 Экз. контрольный

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>310</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>210</b>
в том числе:	
- практические занятия	<b>154</b>
- семинары	<b>56</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>100</b>
в том числе:	
- <b>внеаудиторная самостоятельная работа:</b>	<b>100</b>
- самостоятельная работа с учебником (конспектирование и анализ текста)	
- домашняя работа	
Итоговая аттестация в форме	<b>дифференцированный зачет</b>



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины  
Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №1

Лист 6 из 15

Экз.  
контрольный

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>		<b>2</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Вводно-коррективный курс.		2
<b>Раздел 1. Социальный английский</b>		<b>27</b>	
<b>Тема 1.1. Социально-бытовая тематика.</b>	<b>Практические занятия:</b>	14	
	Место учебы. Моя будущая специальность. Персонал ресторана. Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече, приглашения, выражения, благодарности, извинения.		2
	<b>Семинарское занятие:</b> - «Персонал ресторана».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	11	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - Подготовить доклад по теме «Моя специальность»; - Подготовить презентацию по теме «Моя будущая специальность»; - Подготовить презентацию «Персонал ресторана»; - Составить диалог, используя ЛЕ речевого этикета.		
<b>Раздел 2. Названия продуктов питания и характеристики блюд</b>		<b>33</b>	
<b>Тема 2.1 Продукты и блюда.</b>	<b>Практические занятия:</b>	14	
	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба. Продукты моря. Речевой этикет: «Встреча гостей, приветствие. Предложение места, меню. Рекомендации блюд, вин, напитков из предложенного ме-		2



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины  
Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10

*Редакция № 1  
Изменение №1*

**Лист 7 из 15**  
**Экз.**  
**контрольный**

	<p>ню». Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Разговорная практика. Диалоги по предложению блюд на завтрак. Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Разговорная практика. Диалоги по теме: «В баре, у бар- стойки».</p>		
	<p><b>Семинарские занятия:</b> - «Мясная гастрономия»; - «Продукты моря»; - «Молочные продукты»; - «Кондитерская»</p>	8	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</p>	11	
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить глоссарий продуктов: овощи и фрукты; - составить глоссарий мясных продуктов; - составить диалог «Выбор меню»; - составить диалог «В ресторане»; - составить глоссарий низкокалорийных продуктов; - составить глоссарий высококалорийных продуктов; - составить диалог «В кондитерской»; - составить рецепт любимого торта; - составить презентацию «Безалкогольные напитки»; - составить презентацию «Горячие напитки».</p>		
	<b>Раздел 3. Сервировка стола и обслуживание</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 3.1. Правила этикета: сервировка стола.</b>	<p><b>Практические занятия:</b> Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). Сервировка стола к обеду, ленчу, ужину. Сервировка стола к самообслуживанию (банкет, свадьба). Разговорная практика: «Предложение меню завтрака, обеда, ужина».</p>	16	2



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины  
Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №1

Лист 8 из 15

**Экз.  
контрольный**

	<p><b>Семинарские занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Свадебный стол»;</li> <li>- «Сервировка стола»;</li> <li>- «Английский завтрак»;</li> <li>- «Предметы сервировки»;</li> <li>- «Европейский завтрак»</li> </ul>	10	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> </ul>	10	
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить презентацию «Сервировка стола к завтраку»;</li> <li>- составить презентацию «Сервировка стола к обеду»;</li> <li>- составить презентацию «Сервировка стола к ужину»;</li> <li>- составить презентацию «Сервировка стола к ленчу»;</li> <li>- составить диалог «За завтраком»;</li> <li>- составить диалог «За ужином»;</li> <li>- составить меню ленча;</li> <li>- составить меню обеда.</li> </ul>		
<b>Раздел 4.</b>			
<b>Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, в баре, в номере гостиницы</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 4.1. Обслуживание в сфере общественного питания.</b>	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в номере гостиницы. Завтрак и предложение меню завтрака. Разговорная практика. Диалоги: «Заказ английского завтрака». Обед. Ленч. Составление меню обеда. Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд». Ужин. Разговорная практика. Диалоги: «Предварительный заказ. Заказ ужина в номер». В баре. Предложение и выбор напитков.</p>	18	2
	<p><b>Семинарские занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Завтрак в ресторане»;</li> <li>- «Меню»;</li> <li>- «Предварительный заказ»</li> </ul>	6	





**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины  
Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10

*Редакция № 1  
Изменение №1*

Лист 9 из 15

**Экз.  
контрольный**

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</p> <p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить меню предварительного заказа; - составить диалог «В кафе»; - составить рецепт фирменного блюда; - составить диалог «В баре»; - составить диалог «Ужин в номере»</p>	10	
<b>Раздел 5. Диетическое питание</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 5.1. Здоровое питание.</b>	<p><b>Практические занятия:</b> Диетическое питание. Составление диетического меню и предложение диетических блюд. Вегетарианство. Разговорная практика. Диалоги: «Здоровое питание». Модальные глаголы.</p>	18	2
	<p><b>Семинарские занятия:</b> - «Диетическое питание»; - «Вегетарианство»; - «Здоровое питание»</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</p>	10	
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить презентацию о диетическом питании; - составить презентацию о ЗОЖ; - составить диалог «Я – на диете!»; - составить диалог о здоровом питании.</p>		
	<b>Раздел 6. Специальное обслуживание</b>		<b>24</b>
<b>Тема 6.1. Этикет общения.</b>	<p><b>Практические занятия:</b> Этикет письменного общения. Заказ обеда по телефону. Деньги. Расчет с посетителем.</p>	12	2
	<p><b>Семинарские занятия:</b> - «Заказ обеда»;</p>	4	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины  
Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №1

Лист 10 из 15

Экз.  
контрольный

	- «Деньги»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	8	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить диалог «Заказ пиццы»; - составить диалог «На кассе»; - составить презентацию «История денег».		
<b>Раздел 7. Страна изучаемого языка</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 7.1. Великобритания.</b>	<b>Практические занятия:</b> Великобритания. Лондон – столица Великобритании. Традиции и обычаи Великобритании. Культурная жизнь Лондона. Денежные единицы. Future simple.	30	2
	<b>Семинарские занятия:</b> - «Лондон»; - «Денежные единицы»; - «Future Simple»	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	12	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить презентацию о Лондоне; - составить презентацию «Деньги мира»; - составить рассказ о Тауэре; - составить рассказ о Стоунхендже; - составить 10 предложений в Future simple		
	<b>Раздел 8. Деловая поездка за рубеж</b>		<b>26</b>
<b>Тема 8.1. Путешествие.</b>	<b>Практические занятия:</b> Подготовка к путешествию. Покупка билета. Разговорная практика. Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером. Деловая поездка в Великобританию». Причастие I, II.	12	2
	<b>Семинарские занятия:</b>	4	



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины  
Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10

*Редакция № 1  
Изменение №1*

Лист 11 из 15  
**Экз.  
контрольный**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Покупка билета»;</li> <li>- «Причастие I,II»</li> </ul>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> </ul>	10	
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить диалог «Покупка билета»;</li> <li>- составить план деловой поездки;</li> <li>- составить план разговора с партнером;</li> <li>- составить монологическое высказывание о деловой поездке;</li> <li>- образовать причастие I, II.</li> </ul>		
<b>Раздел 9. Кухни народов мира</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 9.1. Кухни народов мира</b>	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>Питание иностранных туристов в России. Питание англичан. Особенности питания американцев. Немецкая кухня. Итальянская кухня. Кулинарные характеристики. Скандинавская кухня. Французская кухня. Восточная кухня. Особенности обслуживания.</p>	12	2
	<p><b>Семинарские занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Немецкая кухня»;</li> <li>- «Восточная кухня»;</li> <li>- «Французская кухня»;</li> <li>- «Итальянская кухня»</li> </ul>	8	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> </ul>	10	
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить презентацию «Немецкая кухня»;</li> <li>- составить презентацию «Скандинавской кухне»;</li> <li>- составить презентацию «Итальянская кухня»;</li> <li>- составить презентацию «Французская кухня»;</li> <li>- составить презентацию «Восточная кухня»</li> </ul>		
	<b>Раздел 10. Гостиница</b>		<b>16</b>



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины  
Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №1


Лист 12 из 15

Экз.  
контрольный

<b>Тема 10.1.</b> <b>Визит в гостиницу.</b>	<b>Практические занятия:</b>	6	
	Ориентировка в городе. Службы гостиниц. Диалоги по теме «Гостиница». Разговор с администратором гостиницы.		2
	<b>Семинарские занятия:</b> - «Гостиница»	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	8	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить диалог «Бронирование номера гостиницы»; - составить презентацию о видах гостиниц; - выучить лексические единицы (ЛЕ) по теме		
<b>Итого: практические и семинарские занятия</b>		<b>210</b>	
<b>самостоятельная работа</b>		<b>100</b>	
<b>Всего:</b>		<b>310</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №1</i>	Лист 13 из 15 Экз. контрольный

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка»

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, таблицы, стенды)

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- внешние накопители информации.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**


1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания [Текст]: учебное пособие для студентов СПО/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык. Учебное пособие для студентов. М.: «Академия», 2015
2. Гулая Т.М. Тесты по английскому языку. М.: «Университетская книга», 2016
3. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б. Up&Up 10-11: Student's Book: Учебник английского языка: среднее (полное) общее образование. М.: «Академия», 2011
4. Утевская Н.Л. Английский в разговорных темах. СПб.: «Книжный мир», 2015


##### **Справочная литература**

1. Ионина А.А., Саакян А.С. Английская грамматика в схемах и таблицах. Справочник. М.: «Проспект», 2013
2. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области</b> <b>«Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №1</i>	<b>Лист 14 из 15</b>  <b>Экз.</b> <b>контрольный</b>

### Интернет ресурсы:

1. [www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com)
2. [www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)
3. [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)
4. [www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)
5. [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students)
6. [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation) (authentic video clips on a variety of topics)
7. [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)
8. [www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight) Teacher's Portfolio
9. [www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)
10. [www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru)
11. Банк книг [Электронный ресурс]/URL: <http://www.bankknig.com/knigi>.
12. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.gramotey.com>.
13. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.velib>.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №1	Лист 15 из 15 Экз. контрольный

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>            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.</p> <p><b>В результате изучения учебной дисциплины Иностранный язык обучающийся должен знать:</b>            – лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p><b>Формы контроля обучения:</b>            – домашние задания проблемного характера;            – практические задания по работе с информацией, документами, литературой;            – защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b>            - оценка результатов выполнения практического занятия;            - анализ результатов тестирования, устного опроса;            - оценка результата выполнения контрольной работы.            – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.</p>