



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение

«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1565 (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Разработчик:

Розявко М.В., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;
- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);
- общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);

- правила чтения текстов профессиональной направленности;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;
- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

В результате освоения дисциплины формируются общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций, которые формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ВД 2	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 2.1	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 3	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</i>

	<i>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 3.1	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<i>ВД 4</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём программы	134
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	0
практические занятия	94
самостоятельная работа	20
консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия , самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетений
1	2	3	4	5
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности		134		
Раздел 1 Профессиональная деятельность		22		
Тема 1.1 Моя профессия – повар.		22		ОК 2,4,5,9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
Тема 1. 1. 1 Моя профессия - повар.	Обогащение лексического материала по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Освоение грамматического материала: - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	2	Лекция.	
Тема 1. 1. 2 Аспекты безопасности продуктов питания.	Обогащение лексического материала по теме. Изучение грамматического материала: - лексические упражнения; - грамматические упражнения	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 1. 1. 3 Техника безопасности на рабочем месте.	Обогащение лексического материала по теме Совершенствование грамматического материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	2	Лекция.	

Тема 1. 1. 4 Устройство на работу	Расширение лексического материала по теме. Освоение грамматического материала: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 1.1.5 Заполнение анкеты, резюме	Выполнение практических упражнений по формированию навыков заполнения анкеты и резюме у студентов при поступлении на работу в иностранные предприятия.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 1. 1. 6 Речевой этикет. Клише, необходимые для общения с гостями: встреча, приветствие, размещение и обслуживание гостей, решение спорных вопросов	Обогащение лексического материала по теме. Совершенствование грамматического материала: - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	2	Лекция.	
Тема 1. 1. 7 Правила ведения разговора по телефону	Ознакомление с правилами ведения разговоров по телефону. Выполнение лексических упражнений по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - грамматические упражнения	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 1. 1. 8 Работа с аудио и видео материалом	Развитие навыков аудирования, прослушивание аудиозаписей, просмотр фильмов по теме, выполнение лексических и грамматических упражнений.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 1. 1. 9 Правила составления резюме	Выполнение практических упражнений по формированию навыков заполнения анкеты и резюме у студентов при поступлении на работу в иностранные предприятия.	2	Лекция.	
Тема 1.1.10 Работа с аудио и видео материалом	Развитие навыков аудирования, прослушивание аудиозаписей, просмотр фильмов по теме, выполнение лексических и грамматических упражнений.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 1.1.11 Прочитать и перевести дополнительные тексты по теме.	Обогащение лексического материала по теме. Повторение грамматического материала: - числительные; порядковые и количественные; - хронологические даты; - дробные числительные.	2	Практическое занятие. Практикум.	

Раздел 2 Здоровое питание		22		ОК 2,4,5,9 ПК 1.1 ПК 2.5 ПК 4.1
Тема 2.1 Здоровое питание.		22		
Тема 2.1.1. Здоровое питание.	Обогащение лексического материала по теме. Отработка грамматического материала: - предложения утвердительные, побудительные и порядок слов в них. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continu	2	Лекция.	
Тема 2.1.2. Здоровое питание.	Обогащение лексического материала по теме. Отработка грамматического материала: - предложения утвердительные, побудительные и порядок слов в них. - образование и употребление глаголов в Future, Continuous.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 2.1.3. Виды меню и структура меню.	Знакомство студентов с видами и структурой меню, выполнение упражнений по теме для развития навыка составления меню на английском языке.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 2.1.4. Сервировка стола и обслуживание.	Выполнение лексических упражнений по теме, отработка грамматического материала: - структура вопросительных предложений; - общие вопросы и порядок слов в них.	2	Лекция.	
Тема 2.1.5. Национальные кухни.	Изучение нового лексического материала по теме. Отработка грамматического материала: - специальные вопросы и порядок слов в них; - вопрос к подлежащему; - вопросительные слова	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 2.1.6. Кухни мира.	Изучение лексического материала по теме. Отработка грамматического материала: - альтернативные вопросы и порядок слов в них; - разделительные вопросы.	2	Лекция.	
Тема 2.1.7. Работа с аудио и видео материалом. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка говорения.	Развитие навыков аудирования, прослушивание аудиозаписей, просмотр фильмов по теме, выполнение лексических и грамматических упражнений.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 2.1.8. Необходимые питательные вещества.	Обогащение лексического материала по теме. Выполнение грамматического материала: - структура отрицательных предложений; - слова, выражающие отрицание своим лексическим значением.	2	Практическое занятие.	

Минералы и Добавки.			Практикум.	
Тема 2.1. 9. Рацион.	Выполнение лексического материала по теме. Актуализация грамматического материала: Словообразование.	2	Лекция.	
Тема 2.1. 10. Вегетарианство.	Выполнение лексических упражнений по теме. Отработка грамматического материала: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Раздел 3 Сервировка стола и обслуживание		20		
Тема 3.2 Сервировка стола и обслуживание.		20		ОК 2,4,5,9 ПК 1.1
Тема 3.2.1. Приборы для подачи блюд.	Ознакомление студентов с сервировкой стола, выполнение лексических упражнений по теме. Отработка грамматического материала: Неопределенные наречия, производные от some, any, every	2	Лекция.	ПК 2.5 ПК 4.1
Тема 3.2.2. Сервировка стола в разных стилях.	Выполнение лексических упражнений по теме. Грамматический материал: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 3.2.3. Речевой этикет.	Ознакомление студентов с речевым этикетом в ресторанах и кафе в Великобритании, выполнение лексических упражнений по теме. Повторение и проработка о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	2	Лекция	
Тема 3.2.4. Особенности обслуживания «Шведского стола». «Шведский стол».	Разбор особенностей обслуживания «Шведского стола», выполнение лексических упражнений по теме. Грамматический материал: - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 3.2.5. Блюда и напитки «Шведского стола».	Разбор особенностей обслуживания «Шведского стола», выполнение лексических упражнений по теме. Грамматический материал: - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 3.2.6. Правила	Ознакомление студентов с правилами сервировки салфеток, работа с Лексическим материалом по	2	Лекция	

сервировки салфеток.	теме. Грамматический материал: - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций			
Тема 3.2.7 . Разновидности композиций: «райская птица», «клоунский колпак», «бутон розы», «пирамида».	Ознакомление студентов с правилами сервировки салфеток, работа с лексическим материалом по теме. Грамматический материал: - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 3.2.8. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка говорения.	Активизация изученного материала в упражнениях. Выполнение грамматических упражнений: - понятие согласования времен и косвенная речь	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 3.2.9. Подготовить презентацию на английском языке на тему: Сервировка стола в разных стилях.	Ознакомление студентов с особенностями сервировки стола в Англии, выполнение лексических упражнений. Выполнение грамматических упражнений: - понятие согласования времен и косвенная речь	2	Практическое занятие. Практикум.	
Итоговая контрольная работа		2	Практическое занятие (контрольная работа)	
Раздел 4 Национальные кухни		32		
Тема 4.1. Национальные кухни.		32		ОК 2,4,5,9 ПК 1.1 ПК 2.5 ПК 4.1
Тема 4.1.2. Национальные кухни в США и Великобритании.	Формирование представлений о национальной кухне в США и Великобритании, выполнение лексических упражнений по теме. Грамматический материал: - специальные вопросы и порядок слов в них; - вопрос к подлежащему; - вопросительные слова.	2	Лекция.	
Тема 4.1.3. Русская кухня.	Ознакомление студентов с кулинарными особенностями русской кухни, выполнение лексических упражнений по теме. Грамматический материал: - специальные вопросы и порядок слов в них; - вопрос к подлежащему; - вопросительные слова.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 4.1.4. Продукты,	Изучение названий продуктов на английском языке для изучения кулинарными особенностями	2	Лекция	

используемые в русской национальной кухне.	русской кухни, выполнение лексических упражнений по теме. Грамматический материал: - специальные вопросы и порядок слов в них; - вопрос к подлежащему; - вопросительные слова.			
Тема 4.1 5. Напитки: квас, кисель, морс. История чаепития.	Ознакомление с рецептами национальных напитков русской кухни, знакомство с историей чаепития в России.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 4.1 6. Европейская кухня.	Формирование представлений о кулинарных особенностях европейской кухни.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 4.1.7. Итальянская кухня.	Ознакомление с блюдами национальной итальянской кухни.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 4.1.8. Французская кухня.	Изучение особенностей приготовления блюд французской кухни.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 4.1.9. Испанская кухня.	Формирование представлений о блюдах и особенностях их приготовления испанской кухни.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 4.1.10. Особенности немецкой кухни.	Ознакомление с особенностями немецкой кухни.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 4.1.11. Особенности блюд, используемые продукты.	Изучение особенностей блюд, используемые продукты немецкой кухни.	2	Лекция	
Тема 4.1 .12. Восточная и Кавказская кухня.	Формирование представлений о Восточной и Кавказской кухне.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 4.1.13. Китайская кухня.	Ознакомление с особенностями приготовления и продуктами китайской кухни.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 4.1.14. Японская кухня.	Изучение особенностей блюд и продуктов японской кухни.	2	Практическое занятие. Практикум.	

Тема 4.1.15. Блюда из сырой рыбы: суши, сашими.	Формирование представлений о приготовлении, продуктов, подаче блюд из сырой рыбы: суши, сашими.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 4.1.16. Составить технологические карты национальных блюд.	Ознакомление и составление технологической карты национальных блюд.	2	Лекция	
Тема 4.1.17. Составить глоссарий французских заимствований.	Составление глоссария французских заимствований. Лексика грамматические упражнения «Видо-временные формы активного и пассивного залога»	2	Практическое занятие. Практикум.	
Раздел 5 Моя профессия – повар		18		
Тема 5. 1. Моя профессия – повар.		18		ОК 2,4,5,9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
Тема 5.1.1. Моя профессия - повар.	Обсуждение причин выбора профессии, плюсов и минусов данной профессии.	2	Лекция.	
Тема 5.1.2. Аспекты безопасности продуктов питания.	Ознакомление студентов с аспектами безопасности продуктов питания.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 5.1.3. Техника безопасности на рабочем месте.	Изучение техники безопасности на рабочем месте, формирование правил безопасного поведения студентами на рабочем месте.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 5.1.4. Устройство на работу.	Формирование представлений у студентов о правилах поведения, анкетах и резюме при поступлении на работу в иноязычную фирму.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 5.1.5. Основы делового общения на английском языке.	Ознакомление с основами делового общения на английском языке.	2	Лекция.	
Тема 5.1.6. Речевой этикет. Клише, необходимые для	Формирование представлений о речевом этикете необходимого для общения с гостями : встреча, приветствие, размещение и обслуживание гостей, решение спорных вопросов. Базовые правила	2	Лекция.	

общения с гостями: встреча, приветствие, размещение и обслуживание гостей, решение спорных вопросов.	этикета работника ресторанного бизнеса			
Тема 5. 1. 7. Правила ведения разговора по телефону.	Изучение правил ведения переговоров по телефону. Практика диалога обмена мнениями по теме «Может ли сервис в ресторане быть совершенным, и как вести себя в случае жалоб.»	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 5.1.8. Работа с аудио и видео материалом.	Ознакомление студентов с аудио и видео материалов по теме. Диалог расспрос по теме «Обслуживание посетителей в ресторане»	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 5.1.9. Правила составления резюме.	Формирование представлений о правилах составления резюме на иностранном языке.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Раздел 6 Здоровое питание		26		
Тема 6.1. Здоровое питание.		26		ОК 2,4,5,9
Тема 6.1.1. Здоровое питание.	Ознакомление студентов с основами здорового питания. Ведение лексики по теме « Вкус и качество блюд»	2	Лекция.	ПК 1.1 ПК 2.1
Тема 6.1.6. Необходимые питательные вещества. Минералы и Добавки.	Формирование представлений о необходимых питательных веществах, минералах и добавках.	2	Практическое занятие. Практикум.	ПК 3.1
Тема 6.1.7. Рацион. Чтение текстов, рецептов.	Изучение рациона британцев, англичан и канадцев, выявление особенностей и общих привычек в питании.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Тема 6.1.8. Вегетарианство.	Ознакомление с рационом питания вегетарианцев, особенностью данной диеты, направлениями, плюсами и минусами данной диеты.	2	Практическое занятие. Практикум.	
Самостоятельные работы		6	Практическое занятие. Практикум.	

Консультации		6		
Экзамен		6		
Всего		134		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины имеется:

- учебный кабинет «Иностранного языка»

Оборудование учебного кабинета «Иностранного языка»:

- стол аудиторный;
- стол преподавателя;
- стул офисный;
- доска ученическая;
- ноутбук;
- комплект учебного наглядного материала по всем темам программы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безкорвайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2018.

2. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: 2015

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания / И.П. Агабекян. – изд.2-е, стер. Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 377с.

2. Тимофеев В.Г.; Вильнер А.Б.; Колесникова И.Л. и др. Учебник английского языка для 10-11 кл. (базовый уровень) под редакцией В.Г.Тимофеева. – М. Изд. Центр «Академия» 2015г. – 144с.

3. Тимофеев В.Г.; Вильнер А.Б.; Делазари И.А. и др. Учебник английского языка для 10-11 кл.(базовый уровень) под редакцией В.Г.Тимофеева. – М. Изд. Центр «Академия» 2015г. – 136с.

Электронные издания:

1. Электронный словарь (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики). [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <https://lingvo.ru/>

2. Электронный словарь (Macmillan an Dictionary с возможностью прослушать произношение слов). [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <https://macmillaneducation.my.salesforce-sites.com/help/>

3. Электронная энциклопедия «Британника». [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: https://ru.ruwiki.ru/wiki/Британская_энциклопедия

4. www.ldoceonline.com [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL:

5. Longman Dictionary of Contemporary English. [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <https://web.archive.org/>
6. Интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков. [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <https://www.macmillanenglish.com/ru/>
7. Learn English Online | British Council [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <https://learnenglish.britishcouncil.org/>
8. Методика обучения иностранным языкам. [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <https://langetr.ucoz.ru/dir/7-1-0-24>
9. 19 Best ESL Websites for Teachers (Free and Paid) (for teachers and students) [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <https://www.tprteaching.com/esl-websites-for-teachers/>
10. Icon - The Institute of Conservation. [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <https://www.icon.org.uk/>
11. Сайт учителя Полушкиной Г.Ф. - Главная страница Teacher's Portfolio [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <http://www.pgfenglish.ru/>
12. Федеральный Государственный Образовательный Стандарт [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <http://www.standart.edu.ru/>
13. Интернет-ресурс содержит методические рекомендации и разработки уроков ведущих методистов в области преподавания английского языка. Включает уроки, разработанные на основе материалов из *The Guardian Weekly*, интерактивные игры, музыкальные видео, аудиоматериалы, демонстрационные карточки. [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <https://eng.skillbox.ru/>
14. Интернет-ресурс с методическими разработками российских преподавателей, содержит учебные программы и календарно- тематические планирования курсов английского языка повседневного и делового общения. [Электронный ресурс]. Режим доступа – URL: <https://www.macmillan.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знает:	
- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); - общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Устный/письменный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических заданий. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при проведении промежуточной аттестации.
Умеет:	

- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы; - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при проведении промежуточной аттестации.
---	--