

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

Регистрационный
номер 24-01/17

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по учебно -
методической работе

Халдеева М.Н.

06 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОГСЭ.03 Иностранный язык**
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация техник – технолог
Уровень ППССЗ базовая
Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев
Форма обучения очная
Общая трудоемкость 194 ч.

Якутск 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.

- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Ваганова Анна Алексеевна – преподаватель;
Павлова Айтилина Егоровна – преподаватель.

Председатель ЦК гуманитарных и естественных дисциплин Лотова Н.К. /Лотова Н.К./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК Г и ЕД № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ Яковлева Н.М. /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ Чиркова Ю.В. /Чиркова Ю.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

Председатель УМС АГАТУ Сивцев Н.А. /Сивцев Н.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3	Условия реализации учебной дисциплины	14
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

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

Дисциплина «Иностранный язык» относится в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

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 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 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации;

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Главными задачами обучения иностранным языкам в учебных заведениях СПО является дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой,

языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной), а также развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в профессиональной деятельности. Поэтому все аудиторские занятия проводятся как практические, чтобы студент умел: 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 учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
- пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 194 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
составление диалога	2
составление рассказа	3
работа с текстом по специальности	5
оформление презентации	5
подготовка реферата	2
составление глоссария	2
написание сочинения	2
подготовка сообщения	3
составление рецепта	3
составление меню	1
подготовка проекта	2
Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Мой мир		77	
Тема 1.1. Введение. Знакомство. Приветствие.	Изучение иностранного языка. Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели и задачи изучения английского языка в учреждениях среднего профессионального образования.	8	1
	Порядок слов в предложении. Имя существительное. Местоимение. Составление диалога с использованием речевых фраз.		2
	Практические занятия Цели и задачи изучения английского языка в учреждениях среднего профессионального образования. Правильная артикуляция и произношение гласных и согласных звуков. Восприятие на слух материалов по теме. Что говорят при встрече и прощании. Умение работать с диалогами-образцами. Правильное употребление разговорных формул в коммуникативных ситуациях. Устная постановка вопросов и ответов. Порядок слов в предложении. Имя существительное. Местоимение.		
	Самостоятельная работа обучающихся №1 Составление диалога с использованием речевых фраз.	1	
Тема 1.2. Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии).	Рассуждение на тему «Мой друг (подруга)». Употребление артиклей. Имя прилагательное.	8	2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Работа с текстами. Составление связного текста с использованием ключевых слов. Рассуждение на тему «Мой друг (подруга)». Пересказ топика по теме. Употребление артиклей. Имя прилагательное.		
	Самостоятельная работа обучающихся №2 Составление рассказа на тему «Моя биография».		1
	Тема 1.3.	Мой колледж. Мой рабочий день. Имя числительное. Оборот thereis (are).	8

Мой колледж.	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Умение работать с текстами. Выражение своего отношения к высказыванию собеседника - социально-бытовые диалоги. Рассуждение на тему – «Мой колледж». Пересказ топика по теме. Имя числительное.оборот thereis (are).		
	Самостоятельная работа обучающихся №3 Составление рассказа «Мой рабочий день». Самостоятельная работа обучающихся №4 Работа с текстом «Великобритания».	2	
Тема 1.4. Досуг.	Мойдосуг. Употреблениеглагола to be в Present, Past, Future Simple.	8	2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Работа с текстами. Участие в дискуссии - социально-бытовой диалог. Рассуждение на тему «Мой досуг». Пересказ топика по теме. Употреблениеглагола to be в Present, Past, Future Simple.		
	Самостоятельная работа обучающихся №5 Составление рассказа на тему «Мой свободный день». Самостоятельная работа обучающихся №6 Работа с текстом «Соединенные Штаты Америки».	2	
Тема 1.5. Город, деревня, инфраструктура.	Мой город. Неправильные глаголы. Группа времен Simple.	8	2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Работа с текстами. Выражение своего отношения к высказыванию собеседника - социально-бытовые диалоги. Рассуждение на тему «Мой город». Пересказ топика по теме. Неправильные глаголы. Группа времен Simple.		
	Самостоятельная работа обучающихся №7 Составление рассказа на тему «Наша республика. Географическое положение. История». Самостоятельная работа обучающихся №8 Работа с текстом «Города Великобритании».	2	
Тема 1.6.	Культура и традиции Якутии. Группа времен Progressive.	8	

Культура и традиции Якутии.	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Работа с текстами. Выражение своего отношения к высказыванию собеседника - социально-бытовые диалоги. Рассуждение на тему «Культура и традиции Якутии». Пересказ топика по теме. Группа времен Progressive.		2
	Самостоятельная работа обучающихся №9 Оформление презентации на тему «Праздники и традиции Америки и Британии».	1	
Тема 1.7. Природа и человек (климат, погода, экология).	Загрязнение окружающей среды. Особенности погоды в Англии. Группа времен Perfect.		2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Работа с текстами. Вести беседу на тему «Особенности погоды в Англии». Рассуждение на тему «Загрязнение окружающей среды». Группа времен Perfect.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся №10 Подготовка реферата на тему «Проблемы нашей планеты».	2	
Тема 1.8. Научно-технический прогресс.	Компьютер: за и против. Согласование времен.	8	2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Работа с текстами. Передача содержания полученной информации по теме современных научных технологий – использование компьютеров, мобильных телефонов. Рассуждение на тему «Компьютер: за и против». Согласование времен.		
	Самостоятельная работа обучающихся №11 Работа с текстом «Кто владеет веб-сайтом?»	1	
Раздел 2. Национальная кухня		61	
Тема 2.1. Русская национальная кухня	Русская национальная кухня. Страдательный залог времен групп Simple и Continuous		2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Правильная постановка ударений. Выполнение лексических упражнений на правописание и запоминание профессиональной лексики.	6	

	<p>Понимание смысла монологической и диалогической речи по теме. Работа с текстом по специальности. Система времен Passive.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся №12 Оформление и защита презентации «Русская кухня»</p>	1	
Тема 2.2. Якутская национальная кухня	<p>Якутская национальная кухня. Страдательный залог времен группы Perfect</p>	6	2
	<p>Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Правильная постановка ударений. Выполнение лексических упражнений на правописание и запоминание профессиональной лексики. Понимание смысла монологической и диалогической речи по теме. Умение работать с текстом по специальности. Система времен Passive</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся №13 Сочинение на тему «Мое любимое блюдо якутской кухни»</p>	1	
Тема 2.3. Кухня Великобритании и Америки	<p>Кухня Великобритании и Америки. Национальные блюда британской и американской кухни. Согласование времен</p>	6	2
	<p>Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Закрепление основных интонационных моделей предложения. Выполнение лексических упражнений на правописание и запоминание профессиональной лексики. Понимание смысла монологической и диалогической речи по теме. Работа с текстом по специальности. Согласование времен</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся №14 Подготовка сообщения по теме «Национальные блюда британской и американской кухни»</p>	1	
Тема 2.4. Здоровое питание	<p>Здоровое питание. Как оставаться здоровым. Лечебное меню.</p>	6	2
	<p>Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Закрепление основных интонационных моделей предложения. Выполнение лексических упражнений на правописание и запоминание профессиональной лексики.</p>		

	Понимание смысла монологической и диалогической речи по теме. Работа с текстом по специальности. Рассуждение на тему «Здоровое питание»		
	Самостоятельная работа обучающихся №15 Сочинение на тему «Как оставаться здоровым. Лечебное меню»	1	
Тема 2.5. Названия продуктов питания. Кондитерские и хлебобулочные изделия.	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Модальные глаголы и их эквиваленты	6	2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Интонационные модели вопросительных предложений Выполнение лексических упражнений на правописание и запоминание профессиональной лексики. Понимание смысла монологической и диалогической речи по теме. Работа с текстом по специальности.		
	Самостоятельная работа обучающихся №16 Составление рецепта кондитерского изделия.	1	
Тема 2.6. Блюда из мяса, птицы, дичи. Виды кулинарной обработки мясных продуктов	Блюда из мяса, птицы, дичи. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Причастие	8	2
	Практические занятия. Восприятие на слух материалов по теме. Интонационные модели вопросительных предложений Выполнение лексических упражнений на правописание и запоминание профессиональной лексики. Понимание смысла монологической и диалогической речи по теме. Работа с текстом по специальности.		
	Самостоятельная работа обучающихся №17 Составление рецепта мясного блюда	1	
Тема 2.7. Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбных блюдо	Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбных блюд. Герундий	6	2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Выполнение лексических упражнений на правописание и запоминание профессиональной лексики. Понимание смысла монологической и диалогической речи по теме. Работа с текстом по специальности.		
	Самостоятельная работа обучающихся №18 Составление рецепта рыбного блюда	1	
	Консультация.	1	
Тема 2.8.	Десерты и напитки.	6	

Десерты и напитки			2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по теме. Выполнение лексических упражнений на правописание и запоминание профессиональной лексики. Понимание смысла монологической и диалогической речи. Работа с текстом по специальности.		
	Самостоятельная работа обучающихся №19 Составление глоссария по названиям блюд Самостоятельная работа обучающихся №20 Подготовка презентации «Моя кулинарная книга»	2	
	Консультация.	1	
Раздел 3. Предприятия питания		56	
Тема 3.1. Рабочий день повара	Рабочий день повара.Сложное дополнение	8	2
	Практические занятия Правильная постановка ударений в вопросительных предложениях. Восприятие на слух материалов по тематике специальности повышенной трудности. Выполнение лексических упражнений на правописание и запоминание профессиональной лексики. Работа с текстом повышенной трудности по специальности. Совершенствование диалогической и монологической речи		
	Самостоятельная работа обучающихся №21 Подготовка сообщения «Мой рабочий день»	1	
Тема 3.2. Предприятия питания	Предприятия питания.	6	2
	Практические занятия Правильная постановка ударений в вопросительных предложениях. Восприятие на слух материалов по тематике специальности повышенной трудности Работа с текстом повышенной трудности по специальности. Совершенствование диалогической и монологической речи.		
	Самостоятельная работа обучающихся №22 Написание презентации «Мой будущий ресторан»	1	
Тема 3.3. Кухня. Цех.	Кухня. Цех.	8	2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по тематике специальности повышенной трудности. Работа с текстом повышенной трудности.		

	Совершенствование устной речи. Рассуждение на тему «Кухня. Цех» Совершенствование диалогической и монологической речи.		
	Самостоятельная работа обучающихся №23 Составление проекта кухни	2	
Тема 3.4. Меню. Виды меню. Составление меню.	Меню. Виды меню. Составление меню для ресторана	6	2
	Практические занятия Правильная постановка ударений в вопросительных предложениях. Восприятие на слух материалов по тематике специальности повышенной трудности Работа с текстом повышенной трудности по специальности. Совершенствование диалогической и монологической речи.		
	Самостоятельная работа обучающихся №24 Составление меню ресторана (по месту прохождения практики)	1	
Тема 3.5. Сервировка стола	Сервировка стола. Кухонная утварь и посуда. Предлоги. Союзы.	6	2
	Практические занятия Правильная постановка ударений в вопросительных предложениях. Восприятие на слух материалов по тематике специальности повышенной трудности Правильное употребление оборотов и фраз. Работа с текстом повышенной трудности по специальности. Совершенствование диалогической и монологической речи.		
	Самостоятельная работа обучающихся №25 Сервировка и презентация праздничного стола	1	
Тема 3.6. Обслуживающий персонал	Обслуживающий персонал.	8	2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по тематике специальности повышенной трудности Работа с текстом повышенной трудности Рассуждение на тему «Обслуживающий персонал» Совершенствование диалогической и монологической речи.		
	Самостоятельная работа обучающихся №26 Подготовка сообщения «Рабочий день обслуживающего персонала»	2	
Тема 3.7. Обслуживание в ресторане, в баре, в кафе	Обслуживание в ресторане, в баре, в кафе.	6	2
	Практические занятия Восприятие на слух материалов по тематике специальности повышенной трудности. Работа с текстом повышенной трудности. Совершенствование диалогической и монологической речи.		

	Самостоятельная работа обучающихся №27 Составление диалогов по темам «Обслуживание завтрака, обеда и ужина» Самостоятельная работа обучающихся №28 Составление глоссария по разделу	2	
Всего	194		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОГСЭ.03 Иностранный язык	677007, Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ш. Сергеляхское, 3 км, д.3, литер А1, 1 этаж. № 68	Кабинет иностранного языка <i>Оборудование:</i> 1.Видеопроектор SHARPNotervisionXP-10X; 2.НоутбукAserExtensa EX2540-30R0 (HD); 3.ЭкраннаштативеProView Matter White 160x160/PSTPV007/526613. <i>Учебная мебель:</i> 1.Стол учебный 3-х местный (парта), цвет береза – 20 шт.; 2.Скамья аудиторная 3-хместная, цвет береза – 20 шт.; 3.Стол преподавателя - 1 шт.; 4.Стул преподавателя – 1 шт. <i>Программное обеспечение:</i> 1.Windows 7 ProfessionalOEM; 2.LIBREOFFICE (открытолицензионноесоглашение NUGeneralPublicLicense); 3.Dr. WebDesktop Security Suite (Антивирус + Центруправления); 4.Dr. Web Server Security Suite (Антивирус + Центруправления); 5.Kaspersky Endpoint Security длябизнесаСтандартный; 6.AdobeReader.
2	ОГСЭ.03 Иностранный язык	677007, Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ш. Сергеляхское, 3 км, д.3, литер А, 2 этаж, № 23	Компьютерный класс <i>Оборудование:</i> 1.Интерактивная доска SMARTBoard 680 Technologies – 1 шт.; 2.Ноутбук AserAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1\46GHz) – 1 шт.; 3.Мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000. 4.Компьютер (С/Б Neon 230, 19" LGFlatronW1934S-SN) – 15 шт. <i>Учебная мебель:</i> 1.Доска3х элем.д/написания мелом и фломаст.300*1000*20 - 1 шт.; 2.Стол преподавателя – 1 шт.; 3.Стул преподавателя – 1 шт.; 4.Стол закрытый со скамьей 3х местный – 20 шт.

		<p><i>Программное обеспечение:</i></p> <ol style="list-style-type: none">1.Windows 7 ProfessionalOEM;2.LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение NUGeneralPublicLicense);3.Dr. WebDesktopSecuritySuite (Антивирус + Центр управления);4.Dr. Web Server Security Suite (Антивирус + Центруправления);5.KasperskyEndpointSecurityдлябизнесаСтандартный;6.AdobeReader7.ПО «Визуальная студия тестирования». <p>Комплекс для создания тестов и тестирования.</p>
--	--	--

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Исползуется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
	Английский язык + CD	В.И.Уваров	ЭБС Юрайт 2016	1,2,3	1-6		
2	Английский язык	Т.А. Барановская, А.В. Захарова, Т.И. Ласточкин, Т.Б. Поспелова, Ю.А. Суворова	ЭБС Юрайт 2016	1,2,3	1-6		

Дополнительные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Английский язык + аудиозаписи	Ю. Б. Кузьменков а.	ЭБС Юрайт 2017	1,2,3	1-6		

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: http://e.lanbook.com/ ;
2	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
3	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
4	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
5	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;
6	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
7	Сайт библиотеки: http://nlib.yasa.ru/ ;
8	Moodle.yasa.ru

Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	<i>справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;</i>
2	<i>федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/;</i>
3	<i>федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/;</i>

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеувеличитель-монокуляр для просмотра LevenhukWise 8x25;
- электронный ручной видеувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yasa.ru/> для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ (пункт 4. настоящей рабочей программы).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.	Составление диалогов, монологов по пройденным темам
переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности.	Перевод текстов профессионально-ориентированных текстов со словарем
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь.	Чтение и перевод текстов, составление диалогов и монологов, подготовка реферата, оформление и защита презентаций
пополнять словарный запас.	Ведение словаря профессиональных терминов
Знать	
лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.	Составление диалога и монолога, выполнение лексических и грамматических упражнений, контрольных заданий

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от «_____» _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от «_____» _____ 201__ г.

г. Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от «_____» _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»

одобрена на 2018_/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от «_____» _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от «_____» _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____