

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено  
на заседании методической  
комиссии техникума  
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

О.В.Ванева

Приказ № 28 от 28.09 2017 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

название учебной дисциплины

2017 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	стр. 4
2. ДИСЦИПЛИНЫ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ	6
ДИСЦИПЛИНЫ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в СПО.

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

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально – экономическому циклу.

## 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.

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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 243, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 81 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	243
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	162
в том числе:	
практические занятия	162
Промежуточная аттестация в форме: <b>дифференцированного зачета</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 1</b> <i>Продукты питания и способы кулинарной обработки</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>7</b>	2
	Продукты питания и способы обработки.	1	
	Местоимения. Объектный падеж, неопределенные местоимения.	1	
	Простые нераспространенные предложения.	1	
	Простые предложения, распространенные .	1	
	Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные.	1	
	Безличные предложения	1	
	Понятие глагола-связки	1	
<b>Тема 2</b> <i>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>	
	Типы предприятий общественного питания, персонал. Лексика.	1	
	Имя существительное, основные функции .	1	
	Имена существительные во множественном числе.	1	
	Имена существительные во множественном числе. Исключения	1	
	Написание сочинения «Работа на кухне»	1	
<b>Тема 3</b> <i>Составление меню. Названия блюд</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>	
	Названия блюд. Лексика	1	
	Виды меню и структура меню.	1	
	Артикль: определенный, неопределенный.	1	
	Основные случаи употребления артикля.	1	
	Употребление существительных без артикля.	1	
<b>Тема 4</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

<b>Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	Кухонное оборудование. Производственные помещения.	1
	Имена прилагательные.	1
<b>Тема 5 Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Кухонная, сервировочная, барная посуда	1
	Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	1
<b>Тема 6 Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Обслуживание посетителей. Презентация	1
	Количественные местоимения much, many	1
	Количественные местоимения few, a few	1
	Количественные местоимения little, a little	1
<b>Тема 7 Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Система закупок и хранения продуктов.	1
	Времена группы Continuous	1
<b>Тема 8 Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Организация работы официанта .	1
	Неопределенные наречия.	1
<b>Тема 9. Виды кухни мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>
	Кухни разных стран	1
	Совершенные времена глагола: настоящее время.	1
	Совершенные времена глагола: прошедшее время.	1
	Совершенные времена глагола: будущее время.	1
	Готовим и оформляем салаты. Простые холодные закуски	1

<b>Тема 10</b> <i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для	1	
	Каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	1	
	Простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	1	
	Простые блюда из яиц и творога.	1	
Простые мучные блюда из теста с фаршем.	1		
<b>Тема 11</b> <i>Приготовление блюд из рыбы.</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	
	Обработка рыбы. Спряжение глагола to be.	1	
	Полуфабрикаты из рыбы.	1	
<b>Тема 12</b> <i>Приготовление супов и соусов.</i>	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Наречия частности. Глаголы –шаблоны: want/ hope to do.	1	
	Как готовить бульоны и отвары.	1	
	Обслуживание посетителей. Презентация.	1	
Простые холодные и горячие соусы.	1		
<b>Тема 13</b> <i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	1	
	Выражение будущего в английском языке. like+infinitive.	1	
	Простые блюда из мяса и мясных продуктов.	1	
	Простые блюда из домашней птицы.	1	
<b>Тема 14</b> <i>Приготовление холодных блюд и закусок.</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Готовим и оформляем салаты. Сравнение употребления for/ since.	1	
	Простые холодные закуски.	1	



<b>Тема 15</b> <i>Приготовление сладких блюд и напитков.</i>	<b>Практические занятия</b>	2
	Простые холодные и горячие сладкие блюда.	1
	Простые горячие напитки. Прилагательное+ инфинитив.	1
	<b>Контрольная работа.</b>	<b>1</b>
<b>Тема 16</b> <i>Подготовка к обслуживанию</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола.	1
	Предлог for с существительным.	1
<b>Тема 17</b> <i>Предметы сервировки</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Предметы сервировки.	1
	Сервировка стола к завтраку.	1
<b>Тема 18</b> <i>Сервировка стола</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>
	Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.	1
	Предлоги места.	1
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Презентации.	1
<b>Тема 19</b> <i>Сервировка стола</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Сервировка стола к спецобслуживанию (банкет, свадьба).	1
	Многочисленность слов.	1
<b>Тема 20</b> <i>Разговорная практика</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>
	Предложение меню: завтрак, обед, ужин.	1
	Составление и обыгрывание функциональных ситуаций.	1
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1
<b>Тема 21</b> <i>Обслуживание</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Обслуживание зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы.	1
	Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма	1
<b>Тема 22</b> <i>Завтрак</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака.	1
	Будущее неопределенное время..	1
	Составление и обыгрывание функциональных ситуаций.	1
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1
<b>Тема 23</b> <i>Разговорная практика</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Диалоги: заказ английского завтрака, завтрак в буфете.	1
	Диалоги: заказ завтрака в номер.	1

<b>Тема 24</b> <i>Обед</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	2
	Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд.	1	
	Кулинарные характеристики блюд. Причастие I настоящего времени.	1	
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника товароведа. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление и обыгрывание диалога.	1	
<b>Тема 25</b> <i>Ужин</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Ужин. Составление и предложение меню для ужина.	1	
	Кулинарные характеристики блюд. Настоящее продолжительное время	1	
<b>Тема 26</b> <i>Разговорная практика</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Диалоги: предварительный заказ, обслуживание банкета, заказ ужина в номер.	1	
	Настоящее продолжительное время. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма.	1	
	Отработка диалогов.	1	
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	1	
<b>Тема 27</b> <i>Разговорная практика: в баре.</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	В баре.	1	
	Предложение и выбор напитков.	1	
	Диалоги: у барной стойки, в ночном баре, в специализированном (детском) баре.	1	
	Прошедшее продолженное время.	1	
	Составление и обыгрывание диалога.	1	
<b>Тема 28</b> <i>Диетическое питание</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Диетическое питание.	1	
	Составление диетического меню и предложение диетических блюд.	1	
	Составление диетического меню и предложение диетических блюд.	1	
	Кулинарные характеристики диетических блюд.	1	
<b>Тема 29</b> <i>Разговорная практика</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	
	Диалоги: разговор с шефом ресторана,	1	
	Религиозные запреты, лечебное меню, в детском кафе.	1	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
<b>Тема 30</b> <i>Специальное</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Специальное обслуживание.	1	
	Этикет письменного общения.	1	
	Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение.	1	

<i>обслуживание</i>	Будущее продолженное время.	1	2
	Составление писем.	1	
	Составление писем.	1	
<b>Тема 31</b> <i>Специальное обслуживание</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Специальное обслуживание.	1	
	Заказ по телефону.	1	
	Диалоги: разговор с метрдотелем, предварительный заказ, аннулирование заказа.	1	
	Настоящее законченное время.	1	
	Составление и обыгрывание диалога.	1	
	Составление и обыгрывание диалога.	1	
<b>Тема 32</b> <i>Деньги.</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Деньги.	1	
	Расчет с посетителем.	1	
	Диалоги: официант, счет, пожалуйста.	1	
	Ошибка в счете, речевой этикет: выражения извинения, сожаления.	1	
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника продавца.	1	
	Презентации. Составление и обыгрывание диалога.	1	
<b>Тема 33</b> <i>Страноведение.</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Страноведение.	1	
	Великобритания	1	
<b>Тема 34</b> <i>Географическое положение</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Географическое положение.	1	
	Климат.	1	
<b>Тема 35</b> <i>Политическая система</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	
	Политическое устройство (парламент, политические партии).	1	
	Прошедшее завершённое время.	1	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
<b>Тема 36</b> <i>Лондон</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Лондон - столица Великобритании. Традиции и обычаи.	1	
	Культурная жизнь. Рестораны Лондона.	1	
	Обыгрывание функциональных ситуаций.	1	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
<b>Тема 37</b> <i>Подготовка к</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Подготовка к путешествию. Цель поездки.	1	

<i>путешествию</i>		
	Будущее совершенное время.	1
<b>Тема 38</b> <i>Покупка билета</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Покупка авиабилета, железнодорожного билета, путешествие на поезде, на самолете.	1
	Таможенный и паспортный контроль в аэропорту.	1
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1
	Подготовка монологических (диалогических) высказываний.	1
<b>Тема 39</b> <i>Разговорная практика</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>
	Диалоги: разговор о Великобритании с деловым партнером.	1
	Диалоги: отправляясь в деловую поездку в Великобританию, встреча с английским туристом в	1
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1
<b>Тема 40</b> <i>Питание иностранных туристов в России</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Русская национальная кухня. Украинская национальная кухня.	1
	Дополнительные придаточные предложения.	1
	Кавказская национальная кухня.	1
	Кулинарные характеристики блюд. Согласование времен.	1
<b>Тема 41</b> <i>Питание англичан</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>
	Традиционные английские блюда.	1
	Кулинарные характеристики блюд. Определительные придаточные предложения.	1
	Национальные напитки.	1
	Чай по-английски. Союзы.	1
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	1
<b>Тема 42</b> <i>Особенности питания американцев</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Диалоги: меню дневного рациона для американцев - туристов.	1
	Распространенный американский грамматический сленг.	1
	Традиционные американские блюда.	1
	Кулинарные характеристики.	1
<b>Тема 43</b> <i>Питание немцев</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>
	Немецкая кухня.	1
	Кулинарные характеристики.	1
	Диалоги. Условные предложения.	1
	Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями.	1
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	1
<b>Тема 44</b> <i>Питание итальянцев</i>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Итальянская кухня.	1
	Кулинарные характеристики.	1

	Дифференцированный зачет	1	2
Тема 45 Скандинавская кухня	<b>Практические занятия</b>	2	
	Скандинавская кухня. Национальные блюда.	1	
	Особенности питания. Шведский стол.	1	
Тема 46 Французская кухня	<b>Практические занятия</b>	2	
	Французская кухня. Особенности питания. Меню дневного рациона французских туристов.	1	
	Диалоги и ситуации на тему. Придаточные предложения времени.	1	
Тема 47 Восточная кухня	<b>Практические занятия</b>	2	
	Восточная кухня. Особенности питания корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока.	1	
	Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма, употребление.	1	
	Дифференцированный зачет	1	3
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>81</b>	
	Тема 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
	Тема 2. Составление плана сочинения «Работа на кухне».	4	
	Тема 3. Составление списков продуктов, входящих в меню.	3	
	Тема 4. Описание кухонного оборудования.	3	
	Тема 5. Перечисление сервировочной посуды.	2	
	Тема 6. Составление диалога между официантом и посетителем.	3	
	Тема 7. Составление предложений в двух временных формах.	2	
	Тема 8. Написание сочинения «Кухня Великобритании».	3	
	Тема 9. Написание рецепта закуски в будущем времени.	4	
	Тема 10. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	3	
	Тема 11. Составление таблицы с глаголом to be.	3	
	Тема 12. Составление обыгрывание диалога «Вежливые посетители ресторана».	3	
	Тема 13. Ведение словаря профессиональных терминов.	3	
	Тема 14. Составление и обыгрывание функциональных ситуаций.	2	
	Тема 15. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	3	
	Тема 16-18. Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Презентации.	3	
	Тема 20. Составление и обыгрывание функциональных ситуаций. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	4	
		3	
	Тема 24. Ведение словаря профессиональных терминов, справочника товароведа. Выполнение лексикограмматических упражнений. Составление и обыгрывание диалога.	2	
		2	
	Тема 25. Составление и предложение меню для ужина.	3	
	Тема 26. Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	2	

Тема 27. Составление и обыгрывание диалога.	2	
Тема 30. Составление писем.	3	
Тема 32. Ведение словаря профессиональных терминов, справочника продавца.	2	
Тема 36. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	4	
Тема 39. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	3	
Тема 44. Подготовка монологических (диалогических) высказываний.	3	
Тема 46. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 47. Обыгрывание функциональных ситуаций.	4	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- ПК;
- мультимедиапроектор;
- проекционный экран.

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

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

**Основные источники:**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

**Дополнительная литература:**

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик - 4-е изд., исправ.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с., ил.

**Интернет – ресурсы:**

1. [www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com) - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков.
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. [www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com) -
12. [www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru).
13. [www.hlomag.co.uk](http://www.hlomag.co.uk) (articles on methodology)
14. [www.iatefl.org](http://www.iatefl.org) (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
15. [www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com) (lesson plans, tips, articles and more)
16. [www.etprofessional.com](http://www.etprofessional.com) (reviews, practical ideas and resources)
17. [www.longman.com](http://www.longman.com)
18. [www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)
19. [www.oup.com/elt/englishfile](http://www.oup.com/elt/englishfile)
20. [www.oup.com/elt/wordskills](http://www.oup.com/elt/wordskills)
21. [www.britishcouncil.org/learnenglish.htm](http://www.britishcouncil.org/learnenglish.htm)
22. [www.teachingenglish.org.uk](http://www.teachingenglish.org.uk)
23. [www.bbc.co.uk/skillswise](http://www.bbc.co.uk/skillswise) N/
24. [www.bbclearningenglish.com](http://www.bbclearningenglish.com)
25. [www.cambridgeenglishonline.com](http://www.cambridgeenglishonline.com)
26. [www.teachitworld.com](http://www.teachitworld.com)
27. [www.teachers-pet.org](http://www.teachers-pet.org)
28. [www.coilins.co.uk/corpus](http://www.coilins.co.uk/corpus)
29. [www.flo-joe.com](http://www.flo-joe.com)

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

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li><li>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li><li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li></ul> <p><b><i>В результате изучения учебной дисциплины Иностранный язык обучающийся должен знать:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li></ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li><li>– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li><li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li></ul>	<p>Устный опрос, экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; письменный опрос; тестирование; оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>