

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
Саяногорский политехнический техникум
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
приказ № 81-О от 30. 08. 2023г

**ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер
Базовый уровень
УГПС 43.00.00 Сервис и туризм**

г. Саяногорск, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического общепрофессионального учебного цикла ОП. 08. «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565 с учетом примерной основной образовательной программы учебной дисциплины среднего профессионального образования ОП. 08. Иностранный язык в профессиональной деятельности, рекомендованной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Саяногорский политехнический техникум».

Разработчик:

преподаватель иностранного языка Филиппова Жанна Александровна
преподаватель иностранного языка Фель Алена Никитична

РАССМОТРЕНО

*на заседании предметно-цикловой
комиссии общественно-
гуманитарных дисциплин*

*Протокол № _____ от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК _____*

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

*_____ Свистунова Е.А.
«___» _____ 2023г.*

Содержание

Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»	4
Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	7
Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	11
Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	12

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОП.08. «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина ОП.08. «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» осваивается на 3 курсе и является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Общеобразовательная дисциплина встраивается в структуру ОПОП и характеризуется как преемственность содержания, так и непрерывностью процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося.

ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОД «Иностранный язык в профессиональной деятельности» изучается на базовом уровне, в котором представлен курс «Иностранный язык для специальных целей» (Language for Specific Purposes - LSP), 100 % учебного времени.

Освоение обучающимися фонетики, грамматики, наиболее употребительной лексики и фразеологии иностранного языка происходит не в виде изучения свода правил, а в процессе работы над связными, законченными в смысловом отношении текстами: в аспекте «Иностранный язык для специальных целей» - тексты, тематически относящиеся к основам профессии, имеют преимущество для усвоения обучающимися собственно языковых особенностей английского языка, так как содержание текстов профессиональной направленности знакомо обучающимся и соответствует профессиональным интересам. При этом логическая последовательность тем (порядок представления материала, который принят в систематическом курсе соответствующей дисциплины) способствует связи языка с мышлением и выступает как дополнительный фактор мотивации при изучении иностранного языка.

Содержание рабочей программы по общеобразовательной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработано на основе: синхронизации образовательных результатов ФГОС СОО (личностных, предметных, метапредметных) и ФГОС СПО (ОК, ПК) с учетом профильной направленности специальности; интеграции и преемственности содержания по общеобразовательной дисциплине «Иностранный язык» и содержания учебных дисциплин, профессиональных модулей ФГОС СПО.

Отбор содержания предусматривает формирование способности иноязычного общения в конкретных профессиональных ситуациях, способствует профессиональной эрудиции, закладывает основы профессионального мышления и профессиональных умений. Языковой материал: лексические единицы профессиональной направленности (общенаучная и специальная терминология), профессиональный глоссарий, речевые образцы, правила словообразования профессиональной лексики, грамматические структуры. Аутентичный текстовый материал отражает современные достижения в науке, производстве, передовых технологиях и представлен в различных жанрах: изложение, описание, диалог, аннотация, аргументация, инструкция и пр.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины Иностранный язык направлено на достижение следующих целей:

-дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);

-развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания граждан на предприятиях общественного питания.

1.2.2.Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>-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 и межкультурном взаимодействии;</p> <p>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>-составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы</p>	<p>-лексический и грамматический минимум (1200 - 1400 лексических единиц), относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>-лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>- общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>-правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>-правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>-формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии.</p>

**Освоение содержания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:**

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>• ЛР 01-15 (личностные):</p> <p>– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;</p> <p>– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; – осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения;</p> <p>умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка.</p> <p>• МР 01-09 (метапредметные):</p> <p>- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; -владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; -умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; - умение ясно, логично и точно излагать</p>	<p>ПР.1 сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире</p> <p>ПР.2 владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка</p> <p>ПР.3 достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения.</p> <p>ПР.4 сформированность умения</p>

<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.</p>	<p>использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.</p>
--	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Иностранный язык в профессиональной деятельности	34
в том числе практические занятия	33
в том числе консультация	1
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет 5 семестр	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	36	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	Иностранный язык для специальных целей	34	ОК 9 ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 5.5.
Раздел 1. Общественное питание и обслуживание	Содержание учебного материала:	8	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 2.1.
	В том числе практических занятий: 1.Ресторан. 2.Роли и обязанности сотрудников ресторана. 3.Обеденный зал ресторана. 4.Бар.	2 2 2 2	
	Лексика: a la carte, table d'hote, children's menu, Russian \ European \ Chinese cuisine, staff\ personnel chef \ head chef \ chef de cuisine, cook cashier, pastry cook, manager, headwaiter, waiter \ waitress wine waiter, seating arrangements and dining room sections, with a sea / street view, in the corner, drinks, have, hard, consist of, parts, expensive, aromatic, ask for, recommend, draught, name, assortment, soft, beverage, a beer list. Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); неопределенный артикль; простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); повелительное наклонение; множественное число существительных.		
Раздел 2 Еда и способы приготовления пищи.	Содержание учебного материала:	8	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ПК 1.2. ПК 2.6. ПК 4.2. ПК 5.5.
	В том числе практических занятий: 1. Овощи, травы и специи. 2. Молочные продукты, крупы и блюда из яиц. 3. Фрукты, ягоды и орехи. 4. Кондитерские десерты из фруктов.	2 2 2 2	
	Лексика: eggplant, bay leaf, nutmeg, tomato, black pepper, clove, carrot, parsley, potato, green onion, cabbage, bell pepper, rosemary, beet, cucumber, lettuce, targon, vegetable green salad, fresh tomato, butter, cheese, cottage cheese, curds, milk, cream, sour cream, kefir, yogurt, rice, semolina, buckwheat, poached egg, omelet, raspberry, apricot, plum, pear,		

	gooseberry, peach, prune, cherry, currant, orange, grapes, cranberries, pineapple, melon, lime, barberry, cake, charlotte, flan, ice-cream, jam, jelly, pudding, sherbet, soufflé, strudel, tart, parfait, whipped cream, pie, biscuit, profiterole, chocolate sauce. Грамматика: простое продолжительное время (их образование и функции в действительном и страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); определенный артикль, предлоги места.		
Раздел 3 Кулинарное искусство	Содержание учебного материала:	8	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ПК 2.3. ПК 3.4.
	В том числе практических занятий: 1. Закуски. 2. Супы. 3. Что приготовить на завтрак. 4. Здоровое питание.	2 2 2 2	
	Лексика: cold meat plate assorted, fish plate assorted, seafood plate assorted, fresh vegetables assorted, pickled vegetables assorted, consommé, broth, prepared from beef, veal, poultry and vegetables, cream soup, bouillon, veloute soup, puree soups, chowders, a bisque, fresh berries, curds, boiled fish, smoked sausage, cereals, juice, vegetables. Грамматика: простое прошедшее время (образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в прошедшем времени. Слова — маркеры времени); нулевой артикль; модальные глаголы и их производные; оборот there is/are.		
Раздел 4 Международная кухня	Содержание учебного материала:	10	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 4.2,
	В том числе практических занятий: 1. Европейская кухня. 2. Европейская кухня. 3. Кавказская кухня. 4. Кавказская кухня. 5. Русская кухня. 6. Консультация Русская кухня.	2 2 2 2 1 1	
	Лексика: Weisse Bohnensuppe (White Bean Soup), Bratwurst (Sausage), Kartoffelknodeln (Potato Dumplings), Beef Bourguignort, Bouillabaisse (Classic Seafood Stew), Cassoulet, Panzanella, Margherita Pizza, Mushroom Risotto, Tiramisu - The iPick-Me-Up' Cake, Traditional Spanish Paella, Catalonian Shell Pasta and Meatbail Soup, Pumpkin Crema Catalana, Chikhirtma, Cold matsony soup with herbs, Sirniki (curd pancakes), Borscht, Herring under the fur coat (dressed herring). Грамматика: простое будущее время (образование и функции; слова-маркеры времени); артикли с именами собственными; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; неопределённые местоимения some/any/one и их производные.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.6,

			ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 5.5.
	Всего:	36	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Освоение программы учебной дисциплины Иностранный язык в ГАПОУ РХ СПТ осуществляется в кабинете «Иностранного языка». Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер». Учебное пособие. (СПО). (ТОП-50 СПО) КноРус, 2020.

3.2.2 Электронные издания

1. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.]; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455142> (дата обращения: 20.02.2022).

2. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (A2-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 267 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11164-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456006> (дата обращения: 20.02.2022).

3. Ступникова, Л. В. Английский язык в торговом деле. English in Commerce: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Ступникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 216 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12503-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495161> (дата обращения: 20.02.2022).

4. www.worldskills.org Официальный сайт движения Ворлдскиллс на английском языке

3.2.3. Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.
4. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
5. Онлайн-словари МультиТран». - URL:<http://www.multitran.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com (дата обращения: 26.04.2020) – Текст: электронный.
8. Cambridge Dictionaries Online. - URL: <http://dictionary.cambridge.or> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com (дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.
10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: <https://www.newsinlevels.com> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования. Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен уметь:</i>	
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный). Письменный опрос (самостоятельная работа, сообщения, самоконтроль и взаимопроверка). Оценка выполнения коммуникативной задачи. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх.
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный). Письменный опрос (самостоятельная работа, сообщения, самоконтроль и взаимопроверка). Оценка содержательной и литературной стороны перевода текста профессиональной направленности. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный). Письменный опрос (самостоятельная работа, сообщения, самоконтроль и взаимопроверка). Тестирование.
<i>В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен знать:</i>	
- лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум,	Устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный). Письменный опрос (самостоятельная работа, сообщения, самоконтроль и взаимопроверка, ведение

необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	словаря профессиональных терминов). Тестирование. Итоговый контроль: дифференцированный зачёт
---	---