

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
/ С.А. Махновский
«27» февраля 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«общего гуманитарного и социально-экономического цикла»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

Магнитогорск, 2019

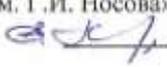
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 43.02.15-170519), и примерной программы учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности (Приложение № П.3 к ПООП СПО).

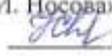
ОДОБРЕНО

Предметной комиссией «Иностранного языка»
Председатель  /Н.Н. Кузовлева
Протокол № 6 от 20.02.2019

Методической комиссией МпК
Протокол № 3 от 27.02.2019

Разработчики:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
 /Екатерина Аркадьевна Михайлова

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
 Ирина Александровна Шапочникова

Рецензент: Директор ЧОУ ДО Лингвистического центра «Английский Акцент», кандидат педагогических наук



/Г.К. Симонова

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
Приложение 1	24
Приложение 2	25
Лист регистрации изменений и дополнений	26

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебной дисциплины БД.04 «Иностранный язык».

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является предшествующей для изучения профессионального модуля: ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими общими и профессиональными компетенциями:

ПК 2.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 03 - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 09 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

<i>Код ПК/ОК</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест оборудования, сырья материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами	У ₃ участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У ₇ . переводить тексты (со словарем), инструкции и правила техники безопасности	З ₁ . лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности З ₃ . лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной

		<p>деятельности; особенности произношения;</p> <p>З₄. правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>З₅ лексику (в том числе интернациональную), необходимую для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>У₁. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>У_{01.1} распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>У_{01.4} выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p>	<p>З_{01.3} основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>У₁. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>У₃. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>У_{03.2} применять современную научную профессиональную терминологию</p>	<p>З₁. лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>З_{03.1} содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>З_{03.2} современная научная и профессиональная терминология</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>У₁. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>У_{04.1} организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>У_{04.8} эффективно работать в команде</p>	<p>З_{04.9} принципы, приемы и практики эффективной командной работы</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>У_{09.1} применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>З_{09.1} современные средства и устройства информатизации</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<p>У₂. переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p>	<p>З₁. лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и</p>

<p>иностранном языке</p>	<p>У_{10.1} понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); У_{10.2} участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У_{10.3} строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У_{10.4} кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); У_{10.5} писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; У_{10.6} понимать тексты на базовые профессиональные темы; У_{10.7} читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате</p>	<p>перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; З_{10.1} правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З_{10.2} основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); З_{10.3} лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; З_{10.4} особенности произношения; З_{10.5} правила чтения текстов профессиональной направленности; З_{10.6} типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате</p>
--------------------------	---	--

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	<i>164</i>
в том числе:	
лекции, уроки	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>156</i>
лабораторные занятия	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
консультации	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа	<i>8</i>
Форма промежуточной аттестации - <i>дифференцированный зачет в 4, 6, 8 семестрах</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций/осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в специальность		94	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ПК 2.1
<i>3 семестр</i>		32	
Введение	Английский язык - язык международного общения. Входной контроль.	2	У ₃ , З ₁
Тема 1.1 Система образования в России и за рубежом	Содержание учебного материала	30	У _{01.1} , У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.1} , З _{03.2} У _{04.1} , У _{04.8} , З _{04.9} У _{09.1} , З _{09.1}
	Система образования. России. Система образования Великобритании. Профессиональное образование. Мой колледж. Система времен английского глагола. Страдательный залог.		
	Практические занятия		У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5}
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение и активизация лексических единиц по теме. 2. Чтение и перевод текстов по теме «Дошкольное и среднее образование Великобритании». 3. Чтение и перевод текстов по теме «Дошкольное и среднее образование России». 4. Чтение и перевод текстов по теме «Профессиональное образование в Великобритании». 5. Чтение и перевод текстов по теме «Среднее профессиональное образование в России». 6. Работа с тематическими текстами «Система высшего образования Великобритании. Университеты Великобритании». 7. Работа с тематическим текстом «Система высшего образования России. Магнитогорский государственный технический университет». 8. Чтение и перевод текста «Мой колледж». 9. Составление диалогов по теме «Мой колледж». 10. Составление монологических высказываний по теме «Мой колледж». 11. Выполнение грамматических заданий по теме «Система времен английского глагола»: времена группы Simple и Continuous. 12. Выполнение грамматических заданий по теме «Система времен 		

	<p>английского глагола»: времена группы Perfect и Perfect Continuous.</p> <p>13. Выполнение грамматических заданий по теме «Страдательный залог».</p> <p>14. Групповая дискуссия по теме «Система образования России и Великобритании».</p> <p>15. Контрольная работа.</p>		
<i>4 семестр</i>		32	
Тема 1.2 Профессиональная деятельность специалиста	Содержание учебного материала	30	<p>У₁, У₂, У₃, З₁ У_{01.1}, У_{01.4}, З_{01.3} У_{03.2}, З_{03.1}, З_{03.2} У_{04.1}, У_{04.8}, З_{04.9} У_{09.1}, З_{09.1} У_{10.1}, У_{10.2}, У_{10.3}, У_{10.4}, У_{10.5}, У_{10.6}, З_{10.1}, З_{10.2}, З_{10.3}, З_{10.5}</p>
	<p>Профессии в кулинарии. Профессиональная лексика и термины. Профессия повар. Профессия повар-кондитер. Модальные глаголы и их эквиваленты. Правила составления и оформления документов и писем.</p> <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение и активизация профессиональной лексики и терминов. 2. Чтение и перевод текста по теме: «Профессиональные навыки: soft skills и hard skills». 3. Чтение и перевод текста по теме «Профессии в кулинарии». 4. Чтение и перевод текста «Профессия повар: специфика работы, требуемые навыки и обязанности». 5. Чтение и перевод текста «Профессия повар-кондитер: специфика работы, требуемые навыки и обязанности». 6. Терминологический тест. 7. Составление диалогов по теме «Я и моя специальность». 8. Эссе «Почему я выбрал(а) данную специальность». 9. Выполнение грамматических заданий по теме «Модальные глаголы». 10. Выполнение грамматических заданий по теме «Эквиваленты модальных глаголов». 11. Выполнение практических заданий по теме «Деловое письмо: виды, правила оформления, структура». 12. Написание письма-запроса. 13. Написание сопроводительного письма. 14. Написание резюме. 15. Деловая игра «Собеседование на работу». 		
	Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	2	<p>У₁, У₂, У₃, З₁ У_{01.1}, У_{01.4}, З_{01.2}, У_{03.2}, З_{03.1}, З_{03.2} У_{10.6}, З_{10.1}, З_{10.3}, З_{10.5}</p>

<i>5 семестр</i>		30	
Тема 1.3 Worldskills International	Содержание учебного материала	22	У ₁ , У ₂ , У ₃ , З ₁ У _{01.1} , У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.1} , З _{03.2} У _{04.1} , У _{04.8} , З _{04.9} У _{09.1} , З _{09.1} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.7} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.6} , У ₇ , З ₃ , З ₄ , З ₅
	История движения Worldskills International. Движение Worldskills в России. Процедура проведения чемпионата Worldskills International. Техническое описание компетенции «Cooking». Конкурсное задание: структура и требования. Особенности технического перевода. Типы вопросительных предложений. Вопросительные слова. Структура вопросительных предложений.		
	Практические занятия		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение и активизация профессиональной лексики и терминов. 2. Чтение и перевод текста «История движения Worldskills International». 3. Чтение и перевод текста «Движение Worldskills в России» 4. Групповая дискуссия «Worldskills в России». 5. Чтение и перевод текста «Процедура проведения чемпионата Worldskills International». 6. Чтение и перевод текста «Техническое описание компетенции «Cooking». 7. Чтение и перевод текста «Конкурсное задание: структура, основные требования и его разработка» 8. Выполнение грамматических заданий: типы вопросительных предложений. 9. Выполнение грамматических заданий: структура вопросительных предложений, вопросительные слова. 10. Построение диалога этикетного характера, диалога-расспроса. 11. Контрольная работа. 	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тест; Ситуационная задача «Первый день чемпионата. После проведения процедуры жеребьевки конкурсанты и эксперты ознакомились с конкурсными площадками, с оборудованием в аудиториях и цехах, подготовили специальные материалы и инструменты, необходимые для выполнения конкурсных заданий чемпионата»		
Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности		70	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ПК 2.1

<i>6 семестр</i>		28	
Тема 2.1 Оборудование и материалы	Содержание учебного материала	26	Y_2, Y_3, Z_1 $Y_{01.1}, Y_{01.4}, Z_{01.3}$ $Y_{03.2}, Z_{03.1}, Z_{03.2}$ $Y_{04.1}, Y_{04.8}, Z_{04.9}$ $Y_{09.1}, Z_{09.1}$ $Y_{10.1}, Y_{10.2}, Y_{10.3}, Y_{10.4}, Y_{10.5}, Y_{10.6}, Y_{10.7},$ $Z_{10.1}, Z_{10.3}, Z_{10.5}, Z_{10.6},$ Y_3, Y_7, Z_3, Z_4, Z_5
	<p>Оборудование и материалы. Профессиональная лексика и термины. Особенности перевода научно-технических текстов. Инфинитив. Инфинитивные конструкции.</p> <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение грамматических заданий: инфинитив. 2. Выполнение грамматических заданий: инфинитивные конструкции (сложное дополнение). 3. Выполнение грамматических заданий: инфинитивные конструкции (сложное подлежащее). 4. Выполнение грамматических заданий: инфинитивные конструкции (for-to-инфинитив). 5. Введение и активизация профессиональной лексики и терминов. 6. Чтение и перевод текста по теме «Профессиональное кухонное оборудование». 7. Составление диалогического высказывания по теме «Профессиональное кухонное оборудование». 8. Составление монологического высказывания по теме «Профессиональное кухонное оборудование». 9. Чтение и перевод текста по теме «Профессиональная кухонная посуда, инструменты и инвентарь». 10. Составление диалогического высказывания по теме «Профессиональная кухонная посуда, инструменты и инвентарь». 11. Составление монологического высказывания по теме «Профессиональная кухонная посуда, инструменты и инвентарь». 12. Чтение и перевод текста по теме «Материалы для изготовления профессиональной кухонной посуды». 13. Составления словаря профессиональной лексики (оборудование и материалы). 		
	Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	2	Y_2, Y_3, Z_1 $Y_{01.1}, Y_{01.4}, Z_{01.3}, Y_{03.2}, Z_{03.1}, Z_{03.2},$ $Y_{04.1}, Y_{04.8}, Z_{04.9}, Y_{09.1}, Z_{09.1}$ $Y_{10.1}, Y_{10.2}, Y_{10.3}, Y_{10.4}, Y_{10.5}, Y_{10.6}, Z_{10.1},$ $Z_{10.3}, Z_{10.5}, Z_{10.6},$

			У ₇ , З ₃ , З ₄ , З ₅
	7 семестр	32	
Тема 2.2 Современные достижения отрасли	Содержание учебного материала	32	У ₂ , У ₃ , З ₁ У _{01.1} , У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.1} , З _{03.2} У _{04.1} , У _{04.8} , З _{04.9} У _{09.1} , З _{09.1} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.7} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.6} , У ₇ , З ₃ , З ₄ , З ₅
	Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе. Инновационные кулинарные технологии. Инновационные технологии хранения продукции общественного питания. Достижения отечественной и зарубежной технологии в производстве кулинарной продукции. Мировые гастрономические тенденции. Лучшие шеф-повара мира. Неличные формы глагола: причастие, герундий.		
	Практические занятия		
	1. Введение и активизация профессиональной лексики по теме. 2. Чтение и перевод текста «Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе». 3. Составление монологического высказывания по теме «Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе» 4. Чтение и перевод текста «Инновационные кулинарные технологии». 5. Составления словаря профессиональной лексики (инновационные кулинарные технологии). 6. Чтение и перевод текста «Иинновационные технологии хранения продукции общественного питания». 7. Составление монологического высказывания по теме «Иинновационные технологии хранения продукции общественного питания». 8. Чтение и перевод текста «Достижения отечественной и зарубежной технологии в производстве кулинарной продукции». 9. Выполнение практических заданий по теме «Достижения отечественной и зарубежной технологии в производстве кулинарной продукции» 10. Чтение и перевод текста «Мировые гастрономические тенденции». 11. Составление диалогического высказывания по теме «Мировые гастрономические тенденции» 12. Чтение и перевод текста по теме «Лучшие шеф-повара мира». 13. Выполнение грамматических заданий: причастие настоящего времени. 14. Выполнение грамматических заданий: причастие прошедшего		

	<p>времени.</p> <p>15. Выполнение грамматических заданий: герундий.</p> <p>16. Контрольная работа.</p>		
<i>8 семестр</i>		10	
Тема 2.3 Производство	Содержание учебного материала	8	<p>З₁, У₁, У₂, У₃</p> <p>У_{01.1}, У_{01.4}, З_{01.3}</p> <p>У_{03.2}, З_{03.1}, З_{03.2}</p> <p>У_{04.1}, У_{04.8}, З_{04.9}</p> <p>У_{09.1}, З_{09.1}</p> <p>У_{10.1}, У_{10.2}, У_{10.3}, У_{10.4}, У_{10.5}, У_{10.6}, У_{10.7},</p> <p>З_{10.1}, З_{10.2}, З_{10.3}, З_{10.5}, З_{10.6},</p> <p>У₇, З₃, З₄, З₅</p>
	Требования охраны труда и техники безопасности. Повелительное наклонение.		
	Практические занятия		
	<p>1 Введение и активизация профессиональной лексики по теме.</p> <p>2 Чтение и перевод текста «Требования охраны труда и техники безопасности».</p> <p>3 Перевод инструкций по правилам техники безопасности.</p> <p>4 Выполнение грамматических заданий: повелительное наклонение.</p>		
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2	<p>З₁, У₁, У₂, У₃</p> <p>У_{01.1}, У_{01.4}, З_{01.3}, У_{03.2}, З_{03.1}, З_{03.2},</p> <p>У_{09.1}, З_{09.1}</p> <p>У_{10.1}, У_{10.2}, У_{10.3}, У_{10.4}, У_{10.5}, У_{10.6}, У_{10.7},</p> <p>З_{10.1}, З_{10.3}, З_{10.5}, З_{10.6},</p> <p>У₇, З₃, З₄, З₅</p>
Всего:		164	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет Иностранного языка	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей [Электронный ресурс]: учебник / А. П. Голубев, И. Б. Смирнова, А. Д. Жук. — Москва: КноРус, 2018. — 280 с. — Для СПО. - Режим доступа: <https://www.book.ru/view3/929941/1> - Загл. с экрана.
2. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей (СПО) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А.Карпова. — Москва: КноРус, 2019. — 280с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/view3/929961/1> - Загл. с экрана

Дополнительные источники:

1. Маньковская, З.В. Английский язык. [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 200 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=332771> - Загл. с экрана.
2. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in levels elementary – pre-intermediate [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 227 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/437709> - Загл. с экрана.
3. Невзорова Г. Д. Английский язык. Грамматика [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 213 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-grammatika-437254> - Загл. с экрана.
4. Левченко В.В. Английский язык. General english: учебник для среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 278 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-general-english-433645> - Загл. с экрана.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-757-17 от 27.06.2017	27.07.2018
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-593-16 от 20.05.2016	20.05.2017
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1421-15 от 13.07.2015	13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-1347-17 от 20.12.2017	21.03.2018

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-1481-16 от 25.11.2016	25.12.2017
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-2026-15 от 11.12.2015	11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно

Интернет-ресурсы:

1. Cambridge Dictionary [Электронный ресурс] - Cambridge University Press.- Режим доступа: <https://dictionary.cambridge.org/>.- Загл. с экрана
2. Английский язык он лайн [Электронный ресурс].- Режим доступа: <https://www.native-english.ru/> - Загл. с экрана.
3. Грамматический справочник английского языка [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://english-grammar.biz/> - Загл. с экрана. Яз. рус., англ.
4. Единый портал интернет - тестирования в сфере образования [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://fepo.i-exam.ru/> - Загл. с экрана. Яз. рус., англ.

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта самостоятельной деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Раздел I Введение в специальность Тема 1.3 Worldskills International	Тест Текст задания: выполните тест по теме: «История Worldskills International» Цель задания: контроль освоения профессиональной лексики по теме «История Worldskills International». <i>Используя приведенный ниже список слов, заполните пропуски в тексте.</i> Because of the need for (1) ... in Europe after (2) ... it became necessary to create an effective system of (3) ... It was necessary to convince youth, as well as their parents, teachers and prospective (4) ... that their future depended on an effective vocational training system. This idea was developed to a big project – a Skills Competition. The first National (5) ... took place in (6) ... the capital of Spain. a. the World War II b. Competition c. skilled workers d. Madrid e. professional training f. employers Рекомендации по выполнению задания: прочитайте вопрос и определите область теоретических знаний, ознакомьтесь с

		<p>предложенными вариантами ответов и выберите один верный вариант. Критерии оценки: за каждый правильный ответ – 1 балл, за неправильный ответ – 0 баллов. «5» - 90 ÷ 100% правильных ответов, «4» - 80 ÷ 89 % правильных ответов, «3» - 70 ÷ 79% правильных ответов, «2» - менее 70 % правильных ответов.</p> <p>Ситуационная задача «Первый день чемпионата. После проведения процедуры жеребьевки конкурсанты и эксперты ознакомились с конкурсными площадками, с оборудованием в аудиториях и цехах, подготовили специальные материалы и инструменты, необходимые для выполнения конкурсных заданий чемпионата. Время выполнения задания - 20 минут».</p> <p>Текст задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опишите параметры и содержание инструментального ящика (Toolbox). 2. Назовите требования к разделочным доскам, используемым на Чемпионате Worldskills International». 3. Перечислите материалы и оборудование, запрещенные на площадке. <p>Цель задания: освоение лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности по теме «Техническое описание компетенции «Cooking»</p> <p>Рекомендации по выполнению: выстраивайте ваше высказывание логически; помните, что оценка зависит не только от содержания, но и от связности изложения, логики и ваших ответов; продумайте структуру высказывания; поработайте над произношением.</p> <p>Критерии оценки: лексический минимум, содержание высказывания.</p>
--	--	--

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

4.1 Текущий контроль:

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства
1	Тема 1.1 Система образования в России и за рубежом	У ₂ У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.2} У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , З _{10.1} , З _{10.3} , З _{10.5}	Контрольная работа
2	Тема 1.2 Профессиональная деятельность специалиста	У ₁ , У ₃ У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.2} У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , З _{10.1} , З _{10.3} , З _{10.5}	Эссе
3	Тема 1.3 Worldskills International	У ₁ , У ₂ , У ₃ , З ₁ У _{01.1} , У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.1} , З _{03.2} У _{04.1} , У _{04.8} , З _{04.9} У _{09.1} , З _{09.1} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.7} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.6} , У ₇ , З ₃ , З ₄ , З ₅	Контрольная работа
4	Тема 2.1 Оборудование и материалы	У ₁ , У ₂ У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.2} У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , З _{10.1} , З _{10.3} , З _{10.5}	Тест
5	Тема 2.2 Современные достижения отрасли	У ₂ У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.2} У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.7} , З _{10.1} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.6}	Контрольная работа
6	Тема 2.3 Производство	У ₁ , У ₂ У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.2} У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.7} , З _{10.1} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.6}	Тест

4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - дифференцированный зачет в 4,6,8 семестрах.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации								
<p>У₁, У₂, У₃, З₁ У_{01.1}, У_{01.4}, З_{01.2}, У_{03.2}, З_{03.1}, З_{03.2} У_{10.6}, З_{10.1}, З_{10.3}, З_{10.5}</p>	<p><i>Контрольная работа (4 семестр)</i></p> <p>1. <i>Прочитайте и письменно переведите текст.</i></p> <p style="text-align: center;">Types of Jobs</p> <p>A job, or occupation is a person's role in society. More specifically, a job is an activity, often regular and often performed in exchange for payment. The Office for National Statistics in the United Kingdom lists 27,966 different job titles.</p> <p>Jobs can be categorized, by the hours per week, into full time or part time.</p> <p>They can be categorized as temporary, odd jobs, seasonal, self-employment, consulting, or contract employment.</p> <p>Jobs can be categorized as paid and unpaid. Examples of unpaid jobs include volunteer, homemaker, mentor, student, and sometimes intern.</p> <p>Jobs can be categorized by the level of experience required entry level, intern and co-op.</p> <p>Some jobs require specific training or an academic degree.</p> <p>Those without paid full-time employment may be categorized as unemployed or underemployed if they are seeking a full-time paid job.</p> <p>Moonlighting is the practice of holding an additional job or jobs, often at night, in addition to one's main job, usually to earn extra income. A person who moonlights may have little time left for sleep or leisure activities.</p> <p>2. <i>Выберите правильный модальный глагол.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I think you might / ought to see a doctor. 2. Should / May I borrow your book, please? 3. I have to / could go to the grocery store. My fridge is empty. 4. You must / ought to be very hungry. Would you like an apple? 5. Could / Should you pass me some sugar? I like sweet tea. <p>3. <i>Напишите, что бы вы сказали или сделали в каждой из следующих ситуаций (выберите одну из ситуаций):</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. You are preparing for a job interview. Describe what you will be wearing. 2. An employer asks you about your academic qualifications, professional experience and skills. What do you say? 3. You are seeking a position of a cook. What do you write in your CV? 								
<p>У₁, У₂, У₃, З₁ У₇ У_{01.1}, У_{01.4}, З_{01.3} У_{03.2}, З_{03.2} У_{10.1}, У_{10.3}, У_{10.5}, У_{10.6}, У_{10.7}, З₁₀₋₃, З₁₀₋₅, З_{10.6}</p>	<p><i>Контрольная работа (6 семестр)</i></p> <p>1. <i>Согласуйте слова с их значениями:</i></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1. cutting boards</td> <td style="width: 50%;">A. used for mashing cooked potatoes, turnips, carrots or other soft cooked vegetables.</td> </tr> <tr> <td>2. temperature scales</td> <td>B. used for beating small amount of eggs or batter.</td> </tr> <tr> <td>3. colander</td> <td>C. a wooden or plastic board where meats and vegetables can be cut.</td> </tr> <tr> <td>4. grater</td> <td>D. enables you to more easily grab and transfer larger food items, poultry or meat portions to a serving platter, to a hot skillet or deep fryer, or to a plate.</td> </tr> </table>	1. cutting boards	A. used for mashing cooked potatoes, turnips, carrots or other soft cooked vegetables.	2. temperature scales	B. used for beating small amount of eggs or batter.	3. colander	C. a wooden or plastic board where meats and vegetables can be cut.	4. grater	D. enables you to more easily grab and transfer larger food items, poultry or meat portions to a serving platter, to a hot skillet or deep fryer, or to a plate.
1. cutting boards	A. used for mashing cooked potatoes, turnips, carrots or other soft cooked vegetables.								
2. temperature scales	B. used for beating small amount of eggs or batter.								
3. colander	C. a wooden or plastic board where meats and vegetables can be cut.								
4. grater	D. enables you to more easily grab and transfer larger food items, poultry or meat portions to a serving platter, to a hot skillet or deep fryer, or to a plate.								

	<p>5. kitchen knives E. are among the most important items found in any kitchen, since consistently good cooking depends upon accurate measurements</p> <p>6. measuring spoons, cups F. used to measure heat intensity.</p> <p>7. pasta server G. often referred to as cook's or chef's tools</p> <p>8. potato masher H. is used to transfer a little or much cooked pasta to a waiting plate, without mess.</p> <p>9. whisks I. make it easier to lift a hot roasted turkey from the roaster to the serving platter, without it falling apart.</p> <p>10. serving tongs J. essential for various tasks from cleaning vegetables to straining pasta or tin contents.</p> <p>2. <i>Прочитайте текст и выполните задание:</i> Equipment</p> <p>More complicated tools are called equipment. They may refer to a small electrical appliance, such as a mixer, or a large, expensive, power-operated appliance such a range or a refrigerator. Equipment like range, ovens, refrigerators (conventional, convection and microwave) are mandatory pieces in the kitchen or in any food establishment.</p> <p>Refrigerators/Freezers are necessary in preventing bacterial infections from foods. Most refrigerators have special compartment for meat, fruits and vegetables to keep the moisture content of each type of food. Butter compartment holds butter separately to prevent food odors from spoiling its flavor. Basically, refrigerator or freezer is an insulated box, equipped with refrigeration unit and a control to maintain the proper inside temperature for food storage.</p> <p>Auxiliary equipment like griddles, tilting skillets, broilers/grills, steamers, coffee makers, deep-fat fryers, wok, crockery, cutting equipment (meat slicer, food choppers, grinders) mixers and bowls, pots and pans are utilized most commonly in big food establishments, some with specialized uses and some are optional.</p> <p>Microwave ovens have greatly increased their use in the food industry. Foods can be prepared ahead of time, frozen or refrigerated during the slack periods, and cooked or heated quickly in microwave ovens</p> <p>Blenders are used to chop, blend, mix, whip, puree, grate, and liquefy all kinds of food. A blender is a very useful appliance. They vary in the amount of power (voltage/wattage). Others vary and do not do the same jobs.</p> <p><i>Вы находитесь на вашей учебной кухне. Перечислите все кухонные принадлежности и оборудование, которые имеются на вашей учебной кухне. Укажите название материала, из которого они сделаны.</i></p> <table border="1" data-bbox="379 1585 1474 1809"> <thead> <tr> <th data-bbox="379 1585 903 1621">Kitchen Utensils</th> <th data-bbox="903 1585 1474 1621">Material</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="379 1621 903 1657">1.</td> <td data-bbox="903 1621 1474 1657"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="379 1657 903 1693">2.</td> <td data-bbox="903 1657 1474 1693"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="379 1693 903 1729">3.</td> <td data-bbox="903 1693 1474 1729"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="379 1729 903 1765">4.</td> <td data-bbox="903 1729 1474 1765"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="379 1765 903 1809">5.</td> <td data-bbox="903 1765 1474 1809"></td> </tr> </tbody> </table>	Kitchen Utensils	Material	1.		2.		3.		4.		5.	
Kitchen Utensils	Material												
1.													
2.													
3.													
4.													
5.													
<p>У₁, У₂, У₃, З₁, З₃ У₇ У_{01.1}, У_{01.4}, З_{01.3} У_{03.2}, З_{03.2} У₂, З₅</p>	<p><i>Контрольная работа (8 семестр)</i></p> <p>1. <i>Вы находитесь в столовой вашего учебного заведения. Определите какие из нижеперечисленных источников опасности существуют в столовой вашего учебного заведения. Запишите их, а также укажите возможные негативные последствия и способы решения проблемы.</i></p> <table border="1" data-bbox="379 2002 1442 2069"> <thead> <tr> <th data-bbox="379 2002 699 2038">Hazard(s)</th> <th data-bbox="699 2002 1114 2038">Consequences</th> <th data-bbox="1114 2002 1442 2038">Solution</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="379 2038 699 2069">1.</td> <td data-bbox="699 2038 1114 2069"></td> <td data-bbox="1114 2038 1442 2069"></td> </tr> </tbody> </table>	Hazard(s)	Consequences	Solution	1.								
Hazard(s)	Consequences	Solution											
1.													

У _{10.6} , У _{10.7} . З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.6}	...																						
	...																						
	...																						
Hazards and Risks in the Workplace																							
<p>It's a good idea to periodically review how your kitchen is set up so you can make sure that everything is positioned and secured in a safe manner. When you are aware of the most common kitchen hazards, it's possible to take steps to prevent unnecessary injuries and accidents from occurring. It's also important to keep a fully-charged fire extinguisher and first aid kit handy in the event of a worst-case scenario. Use caution when working around hot oil.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Get trained in the proper use and maintenance of your deep fryer. – Observe all safety procedures and wear all protective equipment provided for your use while preparing hot items. – Use gloves and scrapers and other cleaning tools with handles provided by your employer. – Use the correct grease level and cooking temperatures for your deep fryer. – Keep stove surfaces clean to prevent grease flare-ups. – Avoid reaching over or climbing on top of fryers and other hot surfaces. Clean vents when oil is cool. – Keep floor surfaces clean and dry to prevent slipping or falling onto hot surfaces. – Wear slip-resistant shoes. Floors should be cleaned often with grease-cutting solutions. – Extinguish hot oil/grease fires by using a class K fire extinguisher. <p>1. <i>Перепишите данные повелительные предложения в косвенной речи, обратите внимание на изменение местоимений.</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">1. "Stop talking, Joe," the teacher said.</td> <td>The teacher told Joe ...</td> </tr> <tr> <td>2. "Be patient," she said to him.</td> <td>She told him ...</td> </tr> <tr> <td>3. "Go to your room," his father said to him.</td> <td>His father told him ...</td> </tr> <tr> <td>4. "Hurry up," she said to us.</td> <td>She told us ...</td> </tr> <tr> <td>5. "Give me the key," he told her.</td> <td>He asked her ...</td> </tr> <tr> <td>6. "Play it again, Sam," she said.</td> <td>She asked Sam ...</td> </tr> <tr> <td>7. "Sit down, Carol" he said.</td> <td>He asked Carol ...</td> </tr> <tr> <td>8. "Fill in the form, Sir," the receptionist said.</td> <td>The receptionist asked the guest ...</td> </tr> <tr> <td>9. "Take off your shoes," she told us.</td> <td>She told us ...</td> </tr> <tr> <td>10. "Mind your own business," she told him.</td> <td>She told him ...</td> </tr> </table>				1. "Stop talking, Joe," the teacher said.	The teacher told Joe ...	2. "Be patient," she said to him.	She told him ...	3. "Go to your room," his father said to him.	His father told him ...	4. "Hurry up," she said to us.	She told us ...	5. "Give me the key," he told her.	He asked her ...	6. "Play it again, Sam," she said.	She asked Sam ...	7. "Sit down, Carol" he said.	He asked Carol ...	8. "Fill in the form, Sir," the receptionist said.	The receptionist asked the guest ...	9. "Take off your shoes," she told us.	She told us ...	10. "Mind your own business," she told him.	She told him ...
1. "Stop talking, Joe," the teacher said.	The teacher told Joe ...																						
2. "Be patient," she said to him.	She told him ...																						
3. "Go to your room," his father said to him.	His father told him ...																						
4. "Hurry up," she said to us.	She told us ...																						
5. "Give me the key," he told her.	He asked her ...																						
6. "Play it again, Sam," she said.	She asked Sam ...																						
7. "Sit down, Carol" he said.	He asked Carol ...																						
8. "Fill in the form, Sir," the receptionist said.	The receptionist asked the guest ...																						
9. "Take off your shoes," she told us.	She told us ...																						
10. "Mind your own business," she told him.	She told him ...																						

Критерии оценки дифференцированного зачета

– «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

– «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

– «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

– «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Тема 1.1 Система образования в России и за рубежом	Групповая дискуссия по теме «Образование в России и за рубежом»	Студентам предлагается разделиться на 2 группы. Первая группа готовит материал по теме «Образование в России». Вторая группа – материал по теме «Образование за рубежом». В ходе коллективного обсуждения сопоставляются мнения, дается оценка информации по обсуждаемой проблеме. Результатом групповой дискуссии также становится формирование представления о том, что к решению одной и той же проблемы можно подойти по-разному.
Тема 1.2 Профессиональная деятельность специалиста	Деловая игра «Собеседование на работу»	Группа делится на 5-6 человек. В каждой группе выбирается старший, который распределяет роли каждого члена своей команды: директор фирмы, менеджер по персоналу, руководитель функционального подразделения, работник и т.д. Студенты составляют диалоги соответственно заданной роли, используя лексический и грамматический материал занятий.
Тема 1.3 Worldskills International	Групповая дискуссия по теме «Worldskills in Russia»	Студентам заранее дается задание собрать и провести анализ информации по теме дискуссии. Дискуссия предполагает отработку лексического и грамматического материала. Тема обсуждается коллективно в группе. Учащиеся сопоставляют мнения, оценки, делают определенные выводы.
Тема 2.2 Производство	Анализ конкретной ситуации «Правила техники безопасности»	На занятии выдаются ситуационные задачи по теме «Правила техники безопасности». Студенты самостоятельно конструируют способы решения, привлекая знания из разных дисциплин. Предлагаемое задание – это реальная практическая ситуация, с которой студенты могут столкнуться в своей профессиональной деятельности.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
			Контрольная работа №1	Тест
№1	Раздел 1 Введение в специальность Тема 1.1 Система образования в России и за рубежом	У ₂ У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.2} У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , З _{10.1} , З _{10.3} , З _{10.5}	Контрольная работа №1	Тест
№2	Раздел 1 Введение в специальность Тема 1.3 Worldskills International	У ₂ У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.2} У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , З _{10.1} , З _{10.3} , З _{10.5}	Контрольная работа №2	Тест
№3	Раздел 2 Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности Тема 2.2 Современные достижения отрасли	У ₂ У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.2} У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , З _{10.1} , З _{10.3} , З _{10.5}	Контрольная работа №3	Тест
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (4 семестр)	У ₁ , У ₂ , У ₃ , З ₁ У _{01.1} , У _{01.4} , З _{01.2} , У _{03.2} , З _{03.1} , З _{03.2} У _{10.6} , З _{10.1} , З _{10.3} , З _{10.5}	Контрольная работа	Тест Ситуационная задача
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (6 семестр)	У ₁ , У ₂ , У ₃ , З ₁ У ₇ У _{01.1} , У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.2} У _{10.1} , У _{10.3} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.7} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.6}	Контрольная работа	Терминологический тест. Ситуационная задача
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (8 семестр)	У ₁ , У ₂ , У ₃ , З ₁ , З ₃ У ₇ У _{01.1} , У _{01.4} , З _{01.3} У _{03.2} , З _{03.2} У ₂ , З ₅ У _{10.6} , У _{10.7} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.6}	Итоговая контрольная работа	Тест Ситуационная задача

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПК	Подпись председателя ПК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), «BOOK.RU» (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), «Консультант студента» (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы «Знаниум» раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей [Электронный ресурс]: учебник / А. П. Голубев, И. Б. Смирнова, А. Д. Жук. — Москва: КноРус, 2018. — 280 с. — Для СПО. - Режим доступа: https://www.book.ru/view5/b3d901f4a3af43f506f2cc5dc8e96205 - Загл. с экрана. 2. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей (СПО) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А.Карпова. — Москва: КноРус, 2019. — 280с. — Режим доступа: https://www.book.ru/view5/e720e43327727108523ac6aba4671c48 - Загл. с экрана 3. Дополнительная литература <ol style="list-style-type: none"> 1. Маньковская, З. В. Английский язык. [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 200 с. — Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=332771 - Загл. с экрана. 2. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in levels elementary – pre-intermediate [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 227 с. — Режим доступа: - https://urait.ru/viewer/grammatika-angliyskogo-yazyka-grammar-in-levels-elementary-pre-intermediate-437709#page/217 3. Невзорова Г. Д. Английский язык. Грамматика [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 213 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-grammatika-437254#page/86 - Загл. с экрана. 4. Левченко В.В. Английский язык. General english: учебник 	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		<p>для среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 278 с. — Режим доступа: https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-general-english-433645#page/1 - Загл. с экрана.</p> <p>5. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — Режим доступа: https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-dlya-tehnicheskikh-specialnostey-437135#page/2 - Загл. с экрана</p>		
2	Условия реализации дисциплины	<p>В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции Кабинет Иностранного языка Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия:11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия:27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	
3	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “Юрайт” (Контракт № К-55-20 от 25.08.2020 г. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), “BOOK.RU” (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2020. — 385 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07353-7. — URL: https://book.ru/book/933691 Карпова, Т.А. English for Colleges=Английский язык для колледжей : учебное пособие / Карпова Т.А. — Москва : КноРус, 2020. — 281 с. — ISBN 978-5-406-01469-1. — URL: https://book.ru/book/935920 <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения : учеб. пособие / З.В. Маньковская. - Москва : ИНФРА-М, 2019. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014149-7. - Текст : электронный. - URL:https://new.znaniium.com/read?id=332771 Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in levels elementary – pre-intermediate [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. 	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>— Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 227 с. — Режим доступа: - https://urait.ru/bcode/437709</p> <p>3. Невзорова, Г.Д. Английский язык. Грамматика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.Д. Невзорова, Г.И.Никитушкина. 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 213 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437254</p> <p>4. Левченко, В.В. Английский язык. General English: учебник для среднего профессионального образования/ В.В.Левченко, Е.Е. Долгалёва, О.В.Мещерякова.— Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 278 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-01553-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/433645</p> <p>5. Кохан, О.В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 226 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437135</p>		
--	--	---	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПК	Подпись председателя ПК
		Рабочая программа учебной дисциплины « Иностранный язык в профессиональной деятельности » актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБ Академия К-27-20 от 20.02.2020 г. ИП Бурцева А.И. до 31.03.2023 г., Система электронного обучения «Академия» К-39-21 от 12.07.2021 г. ООО «Академия-медиа» до 31.08.2024 г., ЭБС BOOK.ru К-40-21 от 12.07.2021 г. ООО «КноРус медиа» с 01.09.2021 по 31.08.2022 г., ЭБС ЮРАЙТ К-42-21 от 12.07.2021 г. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» с 01.09.2021 по 31.08.2022 г., ЭБС ZNANIUM.com К-44-21 от 12.07.2021 г. ООО Знаниум с 01.09.2021 по 31.08.2022 г., ЭБС Лань К-45-21 от 12.07.2021 г. ООО «Издательство Лань» К-46021 от 12.07.2021 г. ООО «ЭБС ЛАНЬ» с 01.09.2021 по 31.08.2022 г. п. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей [Электронный ресурс]: учебник / А.П. Голубев, А.Д. Жук, И.Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2021. — 385 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07176-2. — Режим доступа: https://www.book.ru/view5/dbc13c80674afd213cc8897126a2015b - Загл. с экрана. Карпова, Т.А. English for Colleges=Английский язык для колледжей: учебное пособие / Карпова Т.А. — Москва: КноРус, 2020. — 281 с. — ISBN 978-5-406-01469-1. — URL: https://book.ru/book/935920 - Загл. с экрана. <p style="text-align: center;">Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> Маньковская, З.В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: учеб. пособие / З.В. Маньковская. - Москва: ИНФРА-М, 2019. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014149-7. - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/read?id=332771 - Загл. с экрана. Левченко, В.В. Английский язык. General English: учебник для среднего профессионального образования/ В.В.Левченко, Е.Е. Долгалёва, О.В.Мещерякова.— Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 278 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-01553-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-general-english-433645#page/1 - Загл. с экрана. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.Д. Невзорова, Г.И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 214 с. — Режим доступа: https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-grammatika-437254#page/26 - Загл. с экрана Кохан, О.В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования/ О.В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 227 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст: электронный// ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-dlya-tehnicheskikh-specialnostey-437135#page/ - Загл. с экрана. 	08.09.2021 г. Протокол № 1	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПК	Подпись председателя ПК
		Рабочая программа учебной дисциплины « Иностранный язык в профессиональной деятельности » актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС «Znanium» К-38-22 от 10.08.2022 г. ООО «Знаниум». ЭБС «ЛАНЬ» К-39-22 от 11.08.2022 г. ООО «ЭБС ЛАНЬ». ЭБС «Издательство ЛАНЬ» К-40-22 от 08.08.2022 г. ООО «Издательство ЛАНЬ». ЭБС «Консультант студента» К-41-22 от 12.08.2022 г. ООО «Консультант студента». ЭБС «ЮРАЙТ» К-42-22 от 24.08.2022 г. ЭБС «ibooks.ru» К-43-22 от 04.08.2022 г. ООО «Айбукс» ЭБС «BOOK.ru» К-44-22 от 04.08.2022 г. ООО «КноРус». Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2022. — 385 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07353-7. — URL: https://book.ru/books/944639 2. Карпова, Т.А. English for Colleges=Английский язык для колледжей : учебное пособие / Карпова Т.А. — Москва : КноРус, 2022. — 281 с. — ISBN 978-5-406-01469-1. — URL: https://book.ru/books/943008 <p style="text-align: center;">Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in levels elementary – pre-intermediate [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 227 с. — Режим доступа: - https://urait.ru/bcode/437709 2. Грипкова, Г. И. Английский язык в профессиональной деятельности. Worldskills International : учебное пособие / Г. И. Грипкова, Костина Д. Ф., Кузовлева Н. Н. ; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г. И. Носова. - Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2020. - 1 CD-ROM. - ISBN 978-5-9967-1867-2. - Загл. с титул. экрана. - URL https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S192.pdf&show=dcatalogues/5/9519/S192.pdf&view=true (дата обращения: 16.10.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM. 3. Кохан, О.В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 226 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437135 4. Левченко, В.В. Английский язык. General English: учебник для среднего профессионального образования/ В.В.Левченко, Е.Е. Долгалёва, О.В.Мещерякова.— Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 278 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-01553-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — 	14.09.2022 г. Протокол № 1	

		<p>URL: https://urait.ru/bcode/433645</p> <p>5. Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения : учеб. пособие / З.В. Маньковская. - Москва : ИНФРА-М, 2019. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014149-7. - Текст : электронный. - URL:https://new.znaniium.com/read?id=332771</p> <p>6. Неворова, Г.Д. Английский язык. Грамматика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.Д. Неворова, Г.И.Никитушкина. 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 213 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437254</p>		
--	--	---	--	--