

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Иностранный язык в профессиональной деятельности"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

Сочи,
2022 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
название дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)"

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);

понимать тексты на базовые профессиональные темы;

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в Общий гуманитарный и социально-экономический цикл Профессиональной подготовки.

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

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

особенности произношения

правила чтения текстов профессиональной направленности

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

особенности произношения

правила чтения текстов профессиональной направленности

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);

понимать тексты на базовые профессиональные темы;

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке

Владение лексическим и грамматическим минимумом

Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме

Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.

Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.

Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.

Уместное использование лексических единиц и грамматических структур

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 182 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		3	4	5	6	7	
Контактная (аудиторная) работа (всего)	150	30	30	30	30	30	
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
практические занятия (если предусмотрено)	150	30	30	30	30	30	
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22	4	6	6	6	-	
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
Часов на контроль:	10	-	-	-	-	10	
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	Др	ЗаО	Др	ЗаО	Эк	
Общая трудоемкость час	182	34	36	36	36	40	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
Раздел 1 Российская Федерация.	14	
Российская Федерация.	Пр	2
Фонетический материал - основные звуки и интонаемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки .		
Традиции. Масленица. Блины.	Пр	2
Времена активного залога (обобщение).	Пр	2
Москва. Отдел питания в отеле.	Пр	2
Известные люди России в профессии.	Пр	2
- расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite		
Деловой английский: Встреча с иностранцем. Бизнес ланч.	Пр	2
Согласование времен Косвенная речь повествовательных, повелительных и вопросительных предложений.	Пр	2
Раздел 2 Великобритания.	20	
Географическое положение и климат Объединенного королевства.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и		
Лондон. Рестораны.	Пр	2
Обычаи и традиции. Традиционный завтрак.	Пр	2

Национальная кухня.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.;		
Образование. Университеты Оксфорд и Кембридж.	Пр	2
Страдательный залог группы Simple. Continuous. Perfect.	Пр	2
Здоровое питание.	Пр	2
Тематика практических занятий 6 Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
Лексико-грамматический контроль.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	4
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
Раздел 2 Повседневная жизнь, условия жизни	36	
США. Рестораны быстрого питания.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).		
Повседневная жизнь в США. Традиционные приемы пищи.	Пр	2
Причастие I и Причастие II Повторение.	Пр	2
Канада. Путешествие по стране.	Пр	2
Национальная кухня в Канаде.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;		
Австралия. В столовой.	Пр	2
Национальная кухня Австралии.	Пр	2
Модальные глаголы.	Пр	2
Страны Востока. Национальная кухня.	Пр	2
Национальная кухня стран Южной Америки.	Пр	2
Условные предложения.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every		
Деловой английский: в аэропорту. Прохождение таможенного контроля.	Пр	2
Путешествия. Гастрономический тур.	Пр	2

Моя будущая профессия - повар.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций		
Лексико-грамматический контроль.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	6
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
Раздел 3 Заведения общественного питания	36	
Заведения общественного питания. В ресторане.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке		
В столовой.	Пр	2
Времена активного и пассивного залогов.	Пр	2
Персонал. Работники кухни.	Пр	2
Моя профессия – повар.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.		
Работники зала. Обязанности.	Пр	2
Сервировка стола.	Пр	2
Форма. Личная гигиена. Требования.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
Модальные глаголы. Правила гигиены.	Пр	2
Кухня. Планировка.	Пр	2
Холодный \ горячий цех. Зоны хранения.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)		
Инфинитив. Устойчивые выражения с инфинитивом.	Пр	2
Основное оборудование кухни.	Пр	2
Посуда. Её разновидности.	Пр	2
Контроль- лексико-грамматический.	Пр	2

Самостоятельная работа студента	СР	6
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
Раздел 4. Продукты питания. Национальная кухня.	36	
Продукты питания. Категории.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
Сбалансированное питание.	Пр	2
Методы приготовления пищи.	Пр	2
Рецепты.	Пр	2
Национальная кухня. Кухни мира.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.		
Экзотическая кухня.	Пр	2
Национальная русская кухня.	Пр	2
Меню. Виды меню.	Пр	2
Условные предложения. Смешанные случаи.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
В ресторане. Бронирование столика по телефону.	Пр	2
Сервировка стола. Подача блюд.	Пр	2
Бар. Напитки.	Пр	2
Неопределенно-личные местоимения.	Пр	2
Решение конфликтных ситуаций.	Пр	2
Контроль лексических и грамматических навыков.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	6
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
Раздел 5. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания, профессиональная терминология	40	
Обслуживание при особых случаях. Основные понятия. Обзор группы Простых времен.	Пр	3
Продукты питания и способы кулинарной обработки Типы организаций питания и работа персонала Составление меню, названия блюд Кухня, производственные помещения, оборудование Кухонная столовая и барная посуда Профессиональная терминология		
Фразовые глаголы в системе обслуживания. Активизация лексических единиц.	Пр	2
Подготовка к торжеству. Причастие 1,2.	Пр	2
Обслуживание банкета. Модальные глаголы.	Пр	2
Франчайзинг. Основные понятия.	Пр	2
Особенности франчайзинга.	Пр	2

Франчайзинг в России. Условные предложения.	Пр	2
Экономика общественного питания. Основные понятия.	Пр	3
Обслуживание посетителей в ресторане Система закупок продуктов и их хранения Организация работы официанта и бармена Кухня народов мира Профессиональная терминология		
Методы оплаты и валюта. Развитие диалогической и монологической речи.	Пр	2
Бухгалтерский учет в системе общественного питания.	Пр	2
Бухгалтерский учет в системе общественного питания.	Пр	2
Согласование времен.	Пр	2
Согласование времен.	Пр	2
Закрепление лексического материала.	Пр	2
Экзамен	Эк	10

* - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
---------------	---

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SSD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебно-тренировочный комплекс «Полоса препятствий «Юниор» (3-37(полоса препятствий))	Препятствия: «Ров» 1 шт., «Лабиринт» 2 шт., «Забор с наклонной доской» 2 шт., «Разрушенный мост» 2 шт., «Разрушенная лестница» 2 шт., «Стенка с двумя проломами» 2 шт., Одиночный окоп для стрельбы и метания гранат 2 шт.
ООО Спортивный комплекс "Юность" (8-Стадион)	Крытые беговые дорожки (пл. 675 кв.м.), открытая спортарена (пл. 21330.1 кв.м.), футбольное поле с синтетическим покрытием литер LXIII (пл. 7512.6 кв. м.), футбольное поле с синтетическим покрытием литер LXIV (пл. 7756.1 кв.м.), включая тренажеры, тренажерные комплексы (тренажерный зал общефизической подготовки), спортивный комплекс (спортивный зал пл. 1468 кв.м.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2024. - 267 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/951670>
2. Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 216 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/951671>

3. Свешникова Н.А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2023. - 294 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/948709>

4. Киреева И.А., Галеева Т.И. Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2023. - 135 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/944964>

Дополнительные источники:

5. Карпова Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей : Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 311 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/951955>

6. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык для всех специальностей + Приложение : Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 385 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/952748>

7. Логинова О.В. Английский язык для педагогических специальностей : Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 262 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/952771>

8. Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. Английский язык с тестовыми заданиями + Приложение : Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 264 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/950189>

9. Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты : Учебно-практическое пособие. - Москва: КноРус, 2023. - 286 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/949195>

10. Брель Н.М., Пославская Н.А. Английский язык. Базовый курс : Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 272 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/945206>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>
- ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института <https://portal.rudn-sochi.ru/>

Методические материалы для обучающихся

Формирование содержания учебной дисциплины осуществлялся на основе следующих принципов:

учет возрастных особенностей обучающихся,

практическая направленность обучения;

дифференцированный и индивидуальный подход

формирование знаний, которые обеспечат обучающимся колледжа успешную адаптацию к профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа не предусмотрена. Учебно-методические материалы размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.
Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование

Практический опыт: Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.
---	---

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),
- имитационные компьютерные модели;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).