

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

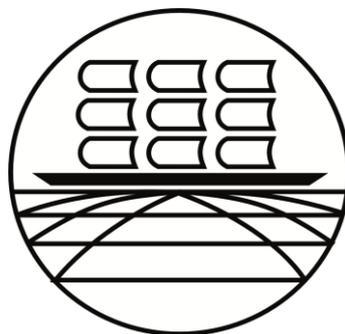
«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ОГСЭ.03 Иностранный язык
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии преподавателей
дисциплин иностранного языка (английский
язык) по специальностям, реализуемым
ММРК имени И.И. Месяцева.

Председатель МКо (МО/ ЦК) Горшкова Е. Н.

Протокол от «29» мая 2019

Разработано
на основе ФГОС СПО по специальности
19.02.10 Технология продукции обществен-
ного питания, утвержденного приказом
Министерства образования и науки РФ №
384 от 22 апреля 2014 г.

Автор (составитель): Дудинова С.В., преподаватель «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ
ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кремса А.А., преподаватель специальных дисциплин, иностранного
языка, высшая квалификационная категория.

Эксперт (рецензент) Белокурова Т.Л., преподаватель иностранного языка, высшая
квалификационная категория

Лист изменений, вносимых в РП

по учебной дисциплине «Иностранный язык»

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. _____

2. _____

3. _____

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МКо (МО/ ЦК) _____

наименование МКо (МО/ЦК)

от « ____ » _____ 20 ____ г., протокол № _____

Председатель МКо (МО/ЦК) _____ Ф.И.О.

1. Пояснительная записка

1.1.Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, учебного плана очной формы обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ.

1.2 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины: обеспечить более высокий уровень гуманитарной подготовки обучающихся.

1.3 Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1 общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

У2 переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

У3 самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

знать:

З1 – лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Компетенции, формируемые дисциплиной Иностранный язык в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

| Код компетенции | Содержание компетенции | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
|-----------------|---|--|
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | У 1, У2 ,У3, З1 |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | У 1, У2 ,У3, З1 |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | У 1, У2 ,У3, З1 |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | У 1, У2 ,У3, З1 |
| ОК 5. | Использовать информационно- | У 1, У2 ,У3, З1 |

| | | |
|-------|---|-----------------|
| | коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | У 1, У2 ,У3, 31 |
| ОК 7. | Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | У 1, У2 ,У3, 31 |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | У 1, У2 ,У3, 31 |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | У 1, У2 ,У3, 31 |

2. Структура и содержание учебной дисциплины Иностранный язык

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

| Виды учебной деятельности* | Объем часов по формам обучения | | |
|--|---|--------------|---------|
| | очная | очно-заочная | заочная |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 195 | | |
| Обязательная учебная нагрузка (всего) | 184 | | |
| в том числе: | | | |
| теоретические занятия (лекции, уроки) | | | |
| лабораторные занятия | | | |
| практические занятия (семинары) | 184 | | |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i> | | | |
| | | | |
| Самостоятельная работа (всего) | 3 | | |
| В том числе: | | | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | | | |
| | | | |
| Консультации | 8 | | |
| Промежуточная аттестация | Текущий контроль, Дифференцированный зачет | | |

2.2. Тематический план учебной дисциплины Иностранный язык по очной форме обучения

Таблица 3

| Коды компетенций/компетентностей | Наименование разделов (тем) учебной дисциплины | Максимальная учебная нагрузка, ч | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Консультации |
|--|--|----------------------------------|---|---------------|----------------------|----------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------|
| | | | Всего | в том числе | | | Всего | в том числе индивидуальные проекты | |
| | | | | лекции, уроки | практические занятия | лабораторные занятия | | | |
| Входное тестирование | | 2 | 2 | | 2 | | | | |
| Раздел 1 Пища и продукты питания (часть1) | | 57 | 56 | | 56 | | 1 | | |
| ОК1-ОК9 | Тема 1.1 Питание. | 26 | 26 | | 26 | | | | |
| | Тема 1.2. Здоровая пища | 12 | 12 | | 12 | | | | |
| | Тема 1.3. Питательные вещества. | 6 | 6 | | 6 | | | | |
| | Тема 1. 4. Витамины. | 6 | 6 | | 6 | | | | |
| | Тема 1.5. Вода. | 7 | 6 | | 6 | | 1 | | |
| Раздел 2 Пища и продукты питания (часть2) | | 63 | 58 | | 58 | | 1 | | 4 |
| ОК1-ОК9 | Тема 2.1. Овощи, зелень, приправы. | 4 | 4 | | 4 | | | | |
| | Тема 2.2. Фрукты, ягоды | 4 | 4 | | 4 | | | | |
| | Тема 2.3.Картофель | 8 | 6 | | 6 | | | | 2 |
| | Тема 2.4. Мука и мучные изделия. | 4 | 4 | | 4 | | | | |
| | Тема 2.5 Хлеб и хлебобулочные изделия. | 4 | 4 | | 4 | | | | |
| | Тема 2.6. Мясо, птица, дичь. | 4 | 4 | | 4 | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------|-----------|--|-----------|--|--|----------|--|----------|
| | Тема 2.7. Рыба, продукты моря. | 4 | 4 | | 4 | | | | | |
| | Тема 2.8. Молоко и молочные продукты. | 7 | 6 | | 6 | | | 1 | | |
| | Тема 2.9. Масло, сыр | 4 | 4 | | 4 | | | | | |
| | Тема 2.10. Яйца и блюда из яиц. | 4 | 4 | | 4 | | | | | |
| | Тема 2.11 Кондитерские изделия. | 4 | 4 | | 4 | | | | | |
| | Тема 2.12. Холодные и горячие напитки. | 8 | 6 | | 6 | | | | | 2 |
| | Тема 2.13. Речевой этикет. | 4 | 4 | | 4 | | | | | |
| Раздел 3. Сервировка стола и обслуживание. | | 43 | 40 | | 40 | | | 1 | | 2 |
| | Тема 3.1. Подготовка к обслуживанию. | 2 | 2 | | 2 | | | | | |
| | Тема 3.2. Сервировка стола к завтраку (европейский завтрак). | 2 | 2 | | 2 | | | | | |
| | Тема 3.3. Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина. | 4 | 4 | | 4 | | | | | |
| | Тема 3.4. Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в номере гостиницы. | 5 | 4 | | 4 | | | 1 | | |
| | Тема 3.5. Завтрак. | 2 | 2 | | 2 | | | | | |
| | Тема 3.6. Обед. Заказ обеда. | 2 | 2 | | 2 | | | | | |
| | Тема 3.7. Кавказские национальные блюда. | 4 | 4 | | 4 | | | | | |
| | Тема 3.8. Русские национальные супы. | 4 | 4 | | 4 | | | | | |
| | Тема 3.9. Ужин. | 2 | 2 | | 2 | | | | | |
| | Тема 3.10. В ресторане. | 4 | 4 | | 4 | | | | | |
| | Тема 3.11. Диетическое питание. | 6 | 4 | | 4 | | | | | 2 |
| | Тема 3.12. Специальное обслуживание. | 2 | 2 | | 2 | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|------------|------------|--|------------|--|--|----------|----------|
| | Тема 3.13. Приглашение на ланч. | 2 | 2 | | 2 | | | | |
| | Тема 3.14. Деньги. Расчёт с посетителями. | 2 | 2 | | 2 | | | | |
| Раздел 4 Кухни народов мира | | 32 | 30 | | 30 | | | | 2 |
| | Тема 4.1. Русская национальная кухня. | 4 | 4 | | 4 | | | | |
| | Тема 4.2. Кавказская национальная кухня. | 4 | 4 | | 4 | | | | |
| | Тема 4.3 Английская кухня. | 5 | 4 | | 4 | | | | 1 |
| | Тема 4.4. Шотландская кухня и американская кухня. | 5 | 4 | | 4 | | | | 1 |
| | Тема 4.5. Ирландская кухня. | 4 | 4 | | 4 | | | | |
| | Тема 4.6 Французская кухня. | 4 | 4 | | 4 | | | | |
| | Тема 4.7. Восточная кухня. | 4 | 4 | | 4 | | | | |
| | Тема 4.8. Питание иностранных туристов. | 2 | 2 | | 2 | | | | |
| Всего | | 195 | 184 | | 184 | | | 3 | 8 |

2.3. Содержание программы по учебной дисциплине Иностранный язык

Таблица 4

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|---|---|-------------|---------------|---------|------------------|
| | | очная | очно-заочная* | заочная | |
| 1 | 2 | 3 | | | |
| Раздел 1 Пища и продукты питания | | 57 | | | |
| Тема 1.1 Питание | Содержание учебного материала: | 26 | | | |
| | Практические занятия: | 26 | | | |
| | Организация питания в учебных заведениях | 2 | | | |
| | Виды предприятия питания. | 2 | | | |
| | Виды обслуживания в гостинице. | 2 | | | |
| | Виды обслуживания в кафе. | 2 | | | |
| | Виды обслуживания в ресторане. | 2 | | | |
| | Фаст фуд. | 2 | | | |
| | Особенности обслуживания в заведениях фаст фуда. | 2 | | | |
| | Разновидность салатов. | 2 | | | |
| | Вегетарианское меню. | 2 | | | |
| | Организация питания в дошкольных учреждениях | 2 | | | |
| | Виды обслуживания и питание в столовых. | 2 | | | |
| | Калорийность продуктов питания. | 2 | | | |
| Продукты питания и их пищевая ценность | 2 | | | | |
| Тема 1.2 Здоровая пища | Содержание учебного материала: | 12 | | | |
| | Практические занятия: | 12 | | | |
| | Виды диет | 2 | | | |
| | Правильное питание | 2 | | | |
| | Виды приготовления пищи | 2 | | | |
| | Питательные вещества | 2 | | | |
| | Биологически активные вещества | 2 | | | |
| Совершенствование диалогической речи «Мы накрываем на стол» | 2 | | | | |

| | | | | | |
|---|---|-----------|--|--|--|
| Тема 1.3. Питательные вещества | Содержание учебного материала: | 6 | | | |
| | Практические занятия: | 6 | | | |
| | Органические питательные вещества | 2 | | | |
| | Неорганические питательные вещества. | 2 | | | |
| | Продукты, богатые питательными веществами | 2 | | | |
| Тема 1. 4. Витамины | Содержание учебного материала: | 6 | | | |
| | Практические занятия: | 6 | | | |
| | Влияние витаминов на процессы обмена веществ. | 2 | | | |
| | Роль витаминов для здоровья человека | 2 | | | |
| | Избыток и недостаток витаминов, последствия и правильное распределение витаминов при приготовлении пищи | 2 | | | |
| Тема 1.5. Вода | Содержание учебного материала: | 7 | | | |
| | Практические занятия: | 6 | | | |
| | Роль воды для живых организмов. | 2 | | | |
| | Значение воды в приготовлении пищи. | 2 | | | |
| | Избыток и недостаток витаминов, последствия и правильное распределение витаминов при приготовлении пищи | 2 | | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: | 1 | | | |
| Раздел 2 Пища и продукты питания (часть 2) | | 63 | | | |
| Тема 2.1. Овощи, зелень, приправы | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Качественные характеристики. Кулинарные характеристики. | 2 | | | |
| | Разговорная практика "В овощном магазине". | 2 | | | |
| Тема 2.2. Фрукты. Ягоды | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Качественные характеристики. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. | 2 2 | | | |
| Тема 2.3. Картофель. | Содержание учебного материала: | 8 | | | |
| | Практические занятия: | 6 | | | |
| | История появления картофеля в Европе. | 2 | | | |
| | Содержание питательных веществ в картофеле. | 2 | | | |
| | Блюда из картофеля. Хранение картофеля. | 2 | | | |
| | Консультации | 2 | | | |

| | | | | | |
|--|---|----------|--|--|--|
| Тема 2.4. Мука и мучные изделия | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Мука и ее применение. | 2 | | | |
| | Крупяные блюда. | 2 | | | |
| Тема 2.5 Хлеб и хлебобулочные изделия | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Питательная ценность хлеба. | 2 | | | |
| | Хлебобулочные изделия. | 2 | | | |
| Тема 2.6. Мясо, птица, дичь | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Мясная гастрономия. « В мясном отделе» | 2 | | | |
| | Виды кулинарной обработки мясных продуктов. | 2 | | | |
| Тема 2.7. Рыба, продукты моря | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Разновидности рыб: речная рыба, озерная, морская. | 2 | | | |
| | Горячие и холодные рыбные блюда. | 2 | | | |
| Тема 2.8. Молоко и молочные продукты | Содержание учебного материала: | 7 | | | |
| | Практические занятия: | 6 | | | |
| | Польза молока для организма человека. | 2 | | | |
| | Молочные блюда и продукты. | 2 | | | |
| | Разговорная практика «В молочном отделе». | 2 | | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: | 1 | | | |
| Тема 2.9. Масло и сыр | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Виды масла. Хранение масла. | 2 | | | |
| | Виды сыров. Хранение сыров. | 2 | | | |
| Тема 2.10. Яйца и блюда из яиц | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Питательная ценность яиц. | 2 | | | |
| | Блюда из яиц. | 2 | | | |
| Тема 2.11. Кондитерские изделия | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Шоколад. Конфеты | 2 | | | |

| | | | | | |
|--|---|-----------|--|--|--|
| | Разговорная практика"В кондитерском отделе". | 2 | | | |
| Тема 2.12. Холодные и горячие напитки | Содержание учебного материала: | 6 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Вина. Карта вин. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. | 2 | | | |
| | Коктейли. Крепкие и слабые алкогольные напитки. | 2 | | | |
| | Консультации | 2 | | | |
| Тема 2.13. Речевой этикет | Содержание учебного материала: | 6 | | | |
| | Практические занятия: | 6 | | | |
| | Встреча гостей, приглашение в зал. | 2 | | | |
| | Предложение места, меню, преysкуранта. | 2 | | | |
| | Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню. | 2 | | | |
| Раздел 3 | Сервировка стола и обслуживание | 43 | | | |
| Тема 3.1. Подготовка к обслуживанию | Содержание учебного материала: | 2 | | | |
| | Практические занятия: | 2 | | | |
| | Сервировка стола. Предметы сервировки. | 2 | | | |
| Тема 3.2. Сервировка стола к завтраку (европейский завтрак) | Содержание учебного материала: | | | | |
| | Практические занятия: | 2 | | | |
| | Сервировка стола к завтраку. | 2 | | | |
| Тема 3.3. Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Сервировка стола к обеду, ужину | 2 | | | |
| | Сервировка стола к банкетам целевого назначения | 2 | | | |
| Тема 3.4. Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в номере гостиницы | Содержание учебного материала: | 5 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Предложение блюд на обед, ужин. | 2 | | | |
| | Предъявление претензий. Переговоры. | 2 | | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: | 1 | | | |
| Тема 3.5. Завтрак | Содержание учебного материала: | 2 | | | |
| | Практические занятия: | 2 | | | |
| | Составление и предложение меню завтрака. | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|---|----------|--|--|--|
| Тема 3.6. Обед. Заказ обеда | Содержание учебного материала: | 2 | | | |
| | Практические занятия: | 2 | | | |
| | Составление меню обеда, заказ обеда. | 2 | | | |
| Тема 3.7. Кавказские национальные блюда | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Кавказские национальные супы | 2 | | | |
| | Горячие мясные блюда. | 2 | | | |
| Тема 3.8. Русские национальные блюда | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Горячие закуски. | 2 | | | |
| | Русские национальные супы | 2 | | | |
| Тема 3.9. Ужин | Содержание учебного материала: | 2 | | | |
| | Практические занятия: | 2 | | | |
| | Составление и предложение меню для ужина. | 2 | | | |
| Тема 3.10. В ресторане | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Встреча гостей, приглашение в зал, предложение места, преискуранта | 2 | | | |
| | Рекомендация блюд, вин, напитков, мясных и рыбных блюд из предложенного меню. | 2 | | | |
| Тема 3.11. Диетическое питание | Содержание учебного материала: | 6 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Составление диетического меню, лечебного меню. | 2 | | | |
| | Кулинарные характеристики диетических блюд. | 2 | | | |
| | Консультации | 2 | | | |
| Тема 3.12. Специальное обслуживание | Содержание учебного материала: | 2 | | | |
| | Практические занятия: | 2 | | | |
| | Специальное обслуживание: банкеты, свадьбы, юбилеи. | 2 | | | |
| Тема 3.13. Приглашение на ланч | Содержание учебного материала: | 2 | | | |
| | Практические занятия: | 2 | | | |
| | Практика составления диалогических высказываний. | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|---|-----------|--|--|--|
| Тема 3.14 Деньги, расчёт с посетителем | Содержание учебного материала: | 2 | | | |
| | Практические занятия: | 2 | | | |
| | Совершенствование диалогической речи "Официант, счет, пожалуйста!", "Ошибка в счете". | 2 | | | |
| Раздел 4 Кухни народов мира. | | 32 | | | |
| Тема 4.1. Русская национальная кухня | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Особенности русской национальной кухни. | 2 | | | |
| | Совершенствование монологической речи «Русская национальная кухня». | 2 | | | |
| Тема 4..2. Кавказская национальная кухня | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Осетинская кухня. Грузинская кухня. | 2 | | | |
| | Совершенствование монологической речи «Кавказская национальная кухня». | 2 | | | |
| Тема 4.3. Английская кухня | Содержание учебного материала: | 5 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Особенности английской кухни. Совершенствование монологической речи «Английская кухня». | 2 | | | |
| | Рецепты фирменных блюд. | 2 | | | |
| | Консультации | 1 | | | |
| Тема 4.4. Шотландская и американская кухня | Содержание учебного материала: | 5 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Особенности шотландской и американской кухни. | 2 | | | |
| | Традиционные шотландские и американские блюда. | 2 | | | |
| | Консультации | 1 | | | |
| Тема 4.5. Ирландская кухня | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Особенности питания ирландцев. Диалоги и ситуации по теме «Ирландская кухня» | 2 | | | |
| | Рецепты ирландских блюд. | 2 | | | |

| | | | | | |
|--|--|------------|--|--|--|
| Тема 4.6. Французская кухня | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Особенности питания французов. Диалоги и ситуации. | 2 | | | |
| | Меню дневного рациона французских туристов. | 2 | | | |
| Тема 4.7. Восточная кухня | Содержание учебного материала: | 4 | | | |
| | Практические занятия: | 4 | | | |
| | Особенности питания народов Востока | 2 | | | |
| | Особенности обслуживания туристов с Востока. | 2 | | | |
| Тема 4.8. Питание иностраных туристов | Содержание учебного материала: | 2 | | | |
| | Практические занятия: | 2 | | | |
| | Особенности обслуживания иностранных туристов. | 2 | | | |
| Всего | | 195 | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине Иностранный язык

1. Методические указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельной работ для очной формы обучения.

2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:

1. Волкова, Т. П. Английский язык для студентов-бакалавров = English for Bachelor`s Degree Students : учеб. пособие по дисциплине "Иностранный язык" для студентов мл. курсов всех направлений подгот. / Т. П. Волкова, А. В. Малаева, И. В. Смирнова; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. - 238 с.
2. Агабекян, И.П. Английский язык для ссузов : учебное пособие / И.П. Агабекян. - М. : Проспект, 2015. - 280 с. - ISBN 978-5-392-16751-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=242028>
3. Биболетова, М. З. Английский язык. Английский с удовольствием = Enjoy English : учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений / М. З. Биболетова, Е. Е. Бабушис, Н. Д. Снежко. - 3-е изд., испр. и перераб. - Обнинск : Титул, 2013. - 214, [1] с. Английский язык. Базовый курс. Уровень А+. Часть 1 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Афонасова В.Н. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778223622.html>
4. Английский язык для учащихся средних профессиональных учебных заведений [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Г. Кияткина. - СПб. : Политехника, 2012. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785732509281.html>
5. Английский язык : 10-11 кл. : учебник для общеобразоват. учреждений / [В. П. Кузовлев и др.]. - 12-е изд. - Москва : Просвещение, 2010. - 350, [1] с.

Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

| Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем | | |
|---|--|---|
| Учебный год | Наименование ПО | Сведения о лицензии |
| 2019/2020 | Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN | лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.) |
| 2019/2020 | Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус) | договор №7236 от 03.11.2017г. |

2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Таблица 6

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. | Перечень оборудования и технических средств обучения |
|-------|--|---|
| 1. | Кабинет иностранного языка г. Мурманск, ул. Шмидта, д. 19, каб. 334 | Кабинет оснащен следующим оборудованием: Основное учебное оборудование: учебные стенды по «Иностранному языку» - 4шт.; демонстрационные плакаты по «Иностранному языку» - 15 шт.; таблицы по грамматике «Иностранного языка» -10шт.- Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: классная доска для письма мелом – 1 шт.; комплект инструмента для работы на классной доске – 1 шт.; магнитофон «Columbia», модель № 1168 – 1 шт.- Учебная мебель - учебные столы – 13 шт.; стол учителя – 1 шт.; шкаф-3 шт.; стол для раздаточного материала- 1 шт. |

2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Таблица 7

| Освоенные компетенции/ компетентности | Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Показатели оценки уровня сформированности | Формы и методы контроля и оценки |
|---------------------------------------|--|---|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную | У 1, У2, У3, З1 | - проявление серьезной мотивации к профессии; - выступление на научно- | Выполнение и защита практических |

| | | | |
|--|-----------------|--|---|
| значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | практических конференциях; - участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией (конкурсы проф. мастерства, выставки и т.п.) | работ, промежуточная аттестация |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | У 1, У2, У3, З1 | - способность и готовность выполнять деятельность по образцу; - способность работать самостоятельно; - уметь использовать различные источники для поиска информации, использования и её презентации. | Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | У 1, У2, У3, З1 | - способность к творчеству; - умение решать проблемы, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность. | Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | У 1, У2, У3, З1 | - стремление самостоятельно искать, извлекать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию; - умеет выделять в информации главное. | Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | У 1, У2, У3, З1 | - владение способами получения специальной информации; - владеет информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет). | Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, | У 1, У2, У3, З1 | - проявляет умение работать в группе, команде; - умеет координировать коллективные действия | Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация |

| | | | |
|--|-----------------|---|--|
| потребителями. | | работы группы. | аттестация |
| ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | У 1, У2, У3, З1 | проявляет ответственность за выполняемую работу. | Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация |
| ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | У 1, У2, У3, З1 | уметь реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки; - обладает способностью учиться; - умеет работать самостоятельно. | Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | У 1, У2, У3, З1 | владение терминологией по предмету; - владеет письменной и устной коммуникацией на родном языке; - владеет иностранными языками и способами взаимодействия с окружающими и удаленными событиями и людьми. | Выполнение и защита практических работ, промежуточная аттестация |