

Министерство образования и науки Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
к.э.н., доцент Изместьев А.А.  
  
  
17.06.2019г.

Дата актуализации: 31.08.2019г.

## **Рабочая программа**

Дисциплина Иностранный язык  
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Базовая подготовка

Иркутск  
2019

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Согласовано:

Методист

 А. Д. Кожевникова

Разработал преподаватель

А. В. Кольцова, Ю.А. Рахвалова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ....	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):  
**речевая компетенция** – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

**языковая компетенция** – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

**социокультурная компетенция** – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

**компенсаторная компетенция** – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

**учебно-познавательная компетенция** – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

- **развитие и воспитание** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному

самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» обучающийся должен

**знать:**

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

**уметь:**

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

**Изучение дисциплины способствует формированию общих компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 216 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 162 часа;  
самостоятельная работа обучающегося 54 часа.

**1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины (заочное обучение):** максимальная учебная нагрузка обучающегося 216 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 30 часов.; самостоятельная работа обучающегося 186 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	216
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	162
в том числе:	
практические занятия	162
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	54
в том числе:	
презентации	17
сочинения	8
работа с текстом	2
рефераты	6
составление рецепта, меню	14
сообщение	4
творческая работа	3
<b>Итоговая аттестация</b> в форме зачета	

### 2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	216
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	30
в том числе:	
лекции	30
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	186
в том числе:	
презентации	18
сочинения	8
работа с текстом	2
рефераты	6
составление рецепта, меню	14
сообщение	6
творческая работа	3
<b>Итоговая аттестация</b> в форме зачета	

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

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Компетенции
1	2	3	4
Тема 1. Введение	Основные особенности английского языка.	2	1
Тема 2. Профессии и профессиональные качества, карьера.	Устройство на работу. Чтение объявлений о работе.	2	ОК 1,2,4,5
	Анкета, резюме.	2	
	Собеседование о работе.	2	
Тема 3. Магазины и покупки.	Типы магазинов.	2	ОК 1,2,4,5
	Продовольственные и непродовольственные товары и их характеристики.	2	
	Разговор с продавцом.	2	
	Видовременные формы Present Simple/ Continuous/Perfect.	2	
	Неопределенные местоимения.	2	
	Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	
	Магазины Великобритании и США. Магазин Гэрродс.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проект (в малых группах) «Магазины Иркутска» .	6	ОК 1,3,4,5,6,7,8	
<b>Контрольные работы:</b>	2	3	
Тема 4. Денежные единицы.	История возникновения денег.	2	2 ОК 1,2,4,5
	Денежные единицы США и Великобритании.	2	
	Будущее простое время.	2	
	Модальность глаголов shall/will.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написание эссе по теме «Деньги в нашей жизни»	2	ОК 2, 8	
Тема 5. Деловая поездка.	Заказ и покупка билетов.	2	ОК 1,2,4,5
	Оформление выездных документов.	2	
	Таможенный и паспортный контроль.	2	
	Бронирование гостиницы. Разговор по телефону.	2	
	Службы и персонал гостиницы.	2	
	Обед в ресторане гостиницы. Заказ в номер.	2	
	Речевой этикет: извинения.	2	
	Городской транспорт.	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>1. Работа с текстом, выполнение тестовых заданий.</p> <p>2. Творческая работа (реферат, рекламный проспект) по теме: «Гостиницы Иркутска»</p>	2 10	ОК 1,3,4,5,6,7,8
Тема 6. Правила этикета.	<p>Пунктуальность, подарки, одежда, Угощение, правила поведения за столом. Общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы; продолжительность визита, прощание и уход</p>	2 2 2	ОК 1,2,4,5
	<b>Контрольные работы</b>	2	ОК 2, 8
Тема 7. Сервировка стола и обслуживание.	<p>Подготовка к обслуживанию. Предметы сервировки: посуда, приборы, столовое белье. Структура меню. Подача меню гостям. Этапы обслуживания: разговорная практика. Причастие I, II, их отличие. Passive Voice, образование, употребление.</p>	2 2 2 2 2	ОК 1,2,4,5
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить рецепт любимого блюда.</p>	6	ОК 2, 8
Тема 8. Диетическое питание.	<p>Калории в различных группах продуктов. Белки, жиры, углеводы. Составление диетических меню. Диетическое питание: вегетарианство. Модальные глаголы, их особенности употребления.</p>	2 2 2 2 2	ОК 1,2,4,5
	<b>Контрольные работы</b>	2	ОК 2, 8
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление меню (на выбор):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Лечебное меню.</li> <li>• Меню в пост.</li> <li>• Меню в детском саду.</li> <li>• Вегетарианское меню.</li> </ul>	6	2
Тема 9. Кухни народов мира.	<p>Русская кухня: национальные блюда. Борщ. Заказ блюд русской кухни в ресторане. Английская кухня: питание британцев. Французская кухня. Американская кухня. Фаст фуд. Восточная кухня. Питание китайцев и японцев.</p>	2 2 2 2 2	ОК 1,2,4,5

	Кулинарные характеристики блюд. Причастия. Объяснение блюд в меню гостям. Рецепты знаменитых блюд: мировая кухня. Фондю. Герундий, его употребление. Методы приготовления пищи. Методы приготовления пищи. Рецепты первых блюд. Основные блюда и гарниры. Приготовление десертов. Блюда столовой колледжа.	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	
	<b>Контрольные работы</b>	2	ОК 2, 8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Составление монологического высказывания по таблице «Кухни народов мира» 2. Проект (в парах) «Видеорецепт»	3 7	ОК 1,3,4,5,6,7,8
Тема 10. Деловая переписка.	Виды деловых писем. Структура письма. Правила оформления деловых писем. Основные сокращения в переписке. Passive Voice.	2 2 2	ОК 1,2,4,5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написать письмо-рекламацию по образцу.	2	ОК 2, 8
Тема 11. Договоры купли-продажи.	Пункты договора. Речевой этикет деловых переговоров.	2 2	ОК 1,2,4,5
Тема 12. Типы предприятий.	Типы предприятий в США и Великобритании. Компании Nestle, Coca-Cola, Sony, Ford. Структура компаний. SWOT-анализ. Причастие 1, 2	2 2 2 2	ОК 1,2,4,5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проект (в малых группах) по теме: «Всемирно известные фирмы и компании»	6	ОК 1,3,4,5,6,7,8
Тема 13. Торговля.	Розничная торговля. Виды розничной торговли. Внешняя торговля. Числительные: количественные и порядковые. Выставки и ярмарки. Сибэкспоцентр.	2 2 2 2	ОК 1,2,4,5
	<b>Контрольные работы</b>	2	ОК 2, 8
Тема 14. Банки и их деятельность.	Персонал банка. Открытие счета в банке.	2 2	ОК 1,2,4,5

	Международные расчеты и валютно-кредитные отношения. Обмен валюты. Диалог: В банке. Разговор с оператором. Банковская система в России.	2 2 2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написание стихотворения с использованием герундия по образцу	2	ОК 2, 8
Тема 15. Основы маркетинга и менеджмента.	Понятие о маркетинге и менеджменте.	2	ОК 1,2,4,5
	Функции менеджера.	2	
	Кадры. Методы управления.	2	
	Роль рекламы в деятельности компании.	2	
	<b>Контрольные работы</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформление дисконтной карты по образцу.	2	ОК 2, 8 ОК 2, 8
	Всего:	162	
	Самостоятельная работа:	54	

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. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (заочное обучение)

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Компетенции
1	2	3	4
Тема 2. Профессии и профессиональные качества, карьера.	Устройство на работу. Чтение объявлений о работе.	2	ОК 1,2,3,4
	Анкета, резюме.	2	
	Собеседование о работе.	2	
Тема 3. Магазины и покупки.	Продовольственные и непродовольственные товары и их характеристики.	2	ОК 1,2,3,4
	Видовременные формы Present Simple/ Continuous/Perfect.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Типы магазинов.	2	ОК 1,2,3,4,5,8
	Разговор с продавцом.	2	
Неопределенные местоимения.	2		

	Степени сравнения прилагательных и наречий. Магазины Великобритании и США. Магазин Гэрродс. Проект: «Магазины Иркутска» .	2 2 6	
Тема 4. Денежные единицы.	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написание эссе по теме «Деньги в нашей жизни» История возникновения денег. Денежные единицы США и Великобритании. Будущее простое время. Модальность глаголов shall/will.	2 2 2 2 2	OK 1,2,3,4,5,8
Тема 5. Деловая поездка.	Обед в ресторане гостиницы. Заказ в номер. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с текстом, выполнение тестовых заданий. Творческая работа (реферат, рекламный проспект) по теме: «Гостиницы Иркутска» Заказ и покупка билетов. Оформление выездных документов. Таможенный и паспортный контроль. Бронирование гостиницы. Разговор по телефону. Службы и персонал гостиницы. Речевой этикет: извинения. Городской транспорт.	2 2 10 2 2 2 2 2 2 2	OK 1,2,3,4 3 OK 1,2,3,4,5,8
Тема 6. Правила этикета.	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Пунктуальность, подарки, одежда, Угощение, правила поведения за столом. Общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы; продолжительность визита, прощание и уход	2 2 4	OK 1,2,3,4,5,8
Тема 7. Сервировка стола и обслуживание.	Предметы сервировки: посуда, приборы, столовое белье. Структура меню. Подача меню гостям. Этапы обслуживания: разговорная практика. Причастие I, II, их отличие. Passive Voice, образование, употребление.	2 2 2 2	OK 1,2,4,5,8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка к обслуживанию. Предметы сервировки: посуда, приборы, столовое белье. Структура меню. Подача меню гостям.	2 2 2	OK 1,2,3,4

	Составить рецепт любимого блюда.	2	
Тема 8. Диетическое питание.	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Калории в различных группах продуктов.  Белки, жиры, углеводы.  Составление диетических меню.  Диетическое питание: вегетарианство.  Модальные глаголы, их особенности употребления.  Составление меню (на выбор):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Лечебное меню.</li> <li>• Меню в пост.</li> <li>• Меню в детском саду.</li> <li>• Вегетарианское меню.</li> </ul>	2 2 2 2 2 2	OK 1,2,3,4,5,8
Тема 9. Кухни народов мира.	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Русская кухня: национальные блюда.  Борщ. Заказ блюд русской кухни в ресторане.  Английская кухня: питание британцев.  Французская кухня.  Американская кухня. Фаст фуд.  Восточная кухня. Питание китайцев и японцев.  Кулинарные характеристики блюд. Причастия.  Объяснение блюд в меню гостям.  Рецепты знаменитых блюд: мировая кухня. Фондю.  Герундий, его употребление.  Методы приготовления пищи.  Рецепты первых блюд.  Основные блюда и гарниры.  Приготовление десертов.  Блюда столовой колледжа.</p>	4 2 4 2 2 2 2 2 2 2 4 4 4 2 2	OK 1,2,3,4,5,8
Тема 10. Деловая переписка.	<p>Виды деловых писем. Структура письма.  Правила оформления деловых писем.  Написать письмо-рекламацию по образцу.  <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Основные сокращения в переписке. Passive Voice.</p>	2 2 2 4	OK 1,2,3,4,5,8

Тема 11. Договоры купли-продажи.	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Пункты договора. Речевой этикет деловых переговоров.	2 2	ОК 1,2,3,4,5,8
Тема 12. Типы предприятий.	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Типы предприятий в США и Великобритании. Компании Nestle, Coca-Cola, Sony, Ford. Структура компаний. SWOT-анализ. Причастие 1, 2 Всемирно известные фирмы и компании	2 2 2 6 4	ОК 1,2,3,4,5,8
Тема 13. Торговля.	Розничная торговля. Виды розничной торговли. Числительные: количественные и порядковые. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Внешняя торговля. Выставки и ярмарки. Сибэкспоцентр.	2 2 2 2	ОК 1,2,3,4,5,8
Тема 14. Банки и их деятельность.	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Персонал банка. Открытие счета в банке. Международные расчеты и валютно-кредитные отношения. Обмен валюты. Диалог: В банке. Разговор с оператором. Банковская система в России.	2 2 2 4 4	ОК 1,2,3,4,5,8
Тема 15. Основы маркетинга и менеджмента.	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Понятие о маркетинге и менеджменте. Функции менеджера. Кадры. Методы управления. Роль рекламы в деятельности компании. Оформление дисконтной карты по образцу.	2 2 2 2 2	ОК 1,2,3,4,5,8
	Всего: Самостоятельная работа:	30 186	

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)

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Английский язык»

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству студентов, рабочее место преподавателя, рабочая немеловая доска, наглядные пособия (учебники, опорные конспекты, карточки, раздаточный материал, таблицы)

Технические средства обучения: система мультимедиа

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера: использование интернет материалов для наглядной иллюстрации грамматических и лексических тем.

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

##### **Основные источники:**

1. Агабекян, Игорь Петрович. Английский язык в сфере обслуживания = English for students in service sector, tourism, and hospitality : учеб. пособие для вузов : рек. Международной Акад. науки и практики организации производства / И. П. Агабекян. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 378 с.

2. Щербакова, Нина Ивановна. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учеб. пособие для сред. проф. образования : допущено М-вом образования РФ / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 14-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 319 с.

3. Шерсткова, И. А. Essential business English practice = Практикум по основам делового общения на английском языке : учебное пособие : рекомендовано УМО по образованию в области лингвистики / И. А. Шерсткова; Уфимский гос. нефтяной техн. ун-т. - Уфа : Изд-во УГНТУ, 2015. - 137 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Hutchinson, T. English for Life : Pre-intermediate : Student's Book / Tom Hutchinson. - Oxford : Oxford University Press, 2016. - 124 p.

##### **Электронные ресурсы**

1. <https://www.native-english.ru/grammar> (справочник по грамматике)
2. <http://study-english.info/vocabularies.php/> (глоссарий по темам)

### 3.3. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – 162 часа

Занятия в активных и интерактивных формах – 40 часов (25%)

Тема занятия	часы	Форма проведения
Основные особенности английского языка.	2	Лекция- беседа
Устройство на работу: интервью.	2	Ролевая игра
Анкета, резюме.	2	Творческое задание
Типы магазинов.	2	Разработка проекта
Разговор с продавцом.	2	Драматизация, обучающая игра
История возникновения денег.	2	Эвристическая беседа
Заказ и покупка билетов.	2	Ролевая игра
Таможенный и паспортный контроль.	2	Ролевая игра
Бронирование гостиницы. Разговор по телефону.	2	Ролевая игра
Английская кухня: питание британцев.	2	Интерактивная лекция
Диетическое питание: вегетарианство.	2	Интерактивная лекция
Видео-рецепт	2	Разработка проекта
Структура меню. Подача меню гостям.	2	Ролевая игра
Этапы обслуживания: разговорная практика.	2	Ролевая игра
Роль рекламы в деятельности компании.	2	Творческое задание
Типы предприятий в США и Великобритании.	2	Разработка проекта
Структура компаний. СВОТ-анализ.	2	Работа в малых группах
Выставки и ярмарки. Сибэкспоцентр.	2	Использование общественных ресурсов (обсуждение выставки)
Этика деловых отношений.	2	Интерактивная лекция
Речевой этикет деловых переговоров.	2	Ролевая игра

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется ведущим преподавателем, приглашенным преподавателем, в процессе проведения семинарских занятий, тестирования, дидактических игр, а также выполнения обучающимися письменных, индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения:</b> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	Устный (индивидуальный и фронтальный) опрос на определение качества речевых навыков (слухопроизносительных, лексических, грамматических) Анализ групповой работы в ходе ролевых игр, дискуссий, проектов монологических высказываний. Анализ самостоятельной работы с

	<p>           текстом            Устный опрос по прочитанному материалу            Экспертиза письменного творческого задания.            Тестирование.            Анализ практических и контрольных письменных работ.         </p>
<p> <b>Увоенные знания:</b>            - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности         </p>	<p>           Анализ самостоятельной работы обучающихся            Анализ качества выполнения письменного задания            Тестирование            Экспертиза и взаимоэкспертиза заданий малых групп, в ходе проектной деятельности.         </p>