

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Количество часов – 162

Составитель: Ландихова Дарья Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 4 |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 7 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 17 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 19 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
дисциплина относится к общеобразовательной базовой учебной дисциплине.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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;

знать:

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

В результате изучения дисциплины должны быть сформированы ОК 1 – 9:

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. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 266 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 177 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 89 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 243 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 162 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 68 |
| контрольные работы | 12 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 81 |
| в том числе: тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ul style="list-style-type: none">• выполнение лексических и грамматических упражнений;• перевод текстов;• составление тематических диалогов, кроссвордов;• подготовка сообщений, рефератов, презентаций по теме;• работа с дополнительными источниками информации;• работа со словарем;• написание домашних сочинений. | |
| Промежуточная аттестация в форме зачетов (5 и 7 семестр) и дифференцированных зачетов (4, 6, 8 семестры) | 6 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Английский язык.

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2 курс | | | |
| Раздел 1. Оборудование предприятий общественного питания | | 66 | |
| Тема 1. Оборудование предприятий общественного питания | Содержание учебного материала: | 21 | 3 |
| | 1. Введение | | |
| | 2. Детали машин | | |
| | 3. Общие сведения о механическом оборудовании | | |
| | 4. Машины для обработки овощей | | |
| | 5. Машины для обработки мяса и рыбы | | |
| | 6. Машины для приготовления и обработки теста | | |
| | 7. Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование | | |
| | 8. Классификация и общая характеристика теплового оборудования | | |
| | 9. Оборудование для раздачи пищи | | |
| | 10. Холодильное оборудование | | |
| | 11. Охрана труда и техника безопасности | | |
| | Лабораторная работа | | |
| | Практические занятия | 11 | |
| | Контрольные работы. | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: выполнение домашнего задания по теме | 10 | |
| Раздел 2. Физиология питания | | | |
| Тема 2. Физиология питания | Содержание учебного материала: | 13 | 2 |
| | 1. Введение | | |
| | 2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма человека | | |
| | 3. Физиология пищеварения | | |
| | 4. Рациональное питание | | |
| | 5. Питание как лечебный и профилактический фактор | | |
| | 6. Особенности новой системы стандартных диет | | |

| | | | |
|---|--|----|---|
| | 7. Зачет | | |
| | Лабораторная работа | | |
| | Практические занятия | 11 | |
| | Контрольные работы. | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: выполнение домашнего задания по теме | 6 | |
| Раздел 3. Санитария и гигиена | | | |
| Тема 3. Санитария и гигиена | Содержание учебного материала: | 17 | 3 |
| | 1. Введение | | |
| | 2. Основы микробиологии | | |
| | 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления | | |
| | 4. Общие сведения о санитарии и гигиене | | |
| | 5. Гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий питания | | |
| | 6. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю | | |
| | 7. Гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов | | |
| | 8. Санитарные требования к обработке пищевых продуктов | | |
| | 9. Личная гигиена работников общественного питания | | |
| | Лабораторная работа | | |
| | Практические занятия | 11 | |
| | Контрольные работы. | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: выполнение домашнего задания по теме | 9 | |
| Раздел 4. Технология приготовления сложной кулинарной продукции | | | |
| Тема 4. Технология приготовления сложной кулинарной продукции | Содержание учебного материала: | 15 | 2 |
| | 1. Введение | | |
| | 2. Бульоны и их разновидности | | |
| | 3. Заправочные супы | | |
| | 4. Классификация супов. Щи, рассольник | | |
| | 5. Работа со сборником рецептов | | |
| | 6. Составление технологических карт | | |

| | | | |
|---|--|----|---|
| | 7. Дифференцированный зачет | | |
| | Лабораторная работа | | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | Контрольные работы. | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: выполнение домашнего задания по теме | 8 | |
| Итого | | 66 | |
| 3 курс | | | |
| Раздел 4. Технология приготовления сложной кулинарной продукции | | 58 | |
| Тема 4. Технология приготовления сложной кулинарной продукции | Содержание учебного материала: | 42 | 3 |
| | 8.Технология приготовления щей | | |
| | 9. Технология приготовления борщей | | |
| | 10. Технология приготовления рассольников | | |
| | 11. Технология приготовления солянок | | |
| | 12.Супы картофельные | | |
| | 13.Приготовление супов-пюре | | |
| | 14.Супы молочные, холодные, сладкие. | | |
| | 15.Работа с нормативными документами | | |
| | 16.Соусы и их приготовление | | |
| | 17.Соус красный и его приготовление | | |
| | 18.Соус белый и его приготовление | | |
| | 19.Соусы грибные, сметанные, молочные | | |
| | 20.Зачет | | |
| | 21.Приготовление блюд и гарниров из круп | | |
| | 22.Блюда и гарниры из овощей, грибов и сыра | | |
| | 23. Рыбные блюда | | |
| | 24. Блюда из мяса и субпродуктов | | |
| | 25. Блюда из жаренного мяса | | |
| | 26.Блюда из тушеного мяса | | |
| | 27.Блюда из запеченного мяса | | |
| | 28. Блюда из птицы | | |
| | Лабораторная работа | | |

| | | | |
|------------------------------|--|----|---|
| | Практические занятия | 6 | |
| | Контрольные работы. | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: выполнение домашнего задания по теме | 21 | |
| Раздел 5. Кухни народов мира | | | |
| Тема 5. Кухни народов мира | Содержание учебного материала: | | 2 |
| | 1. Введение | | |
| | 2. Русская кухня | | |
| | 3. Закуски русского стола | | |
| | 4. Супы русского стола | | |
| | 5. Блюда из овощей, и грибов, яиц, творога и сыра русского стола | | |
| | 6. Блюда из птицы, дичи, кролика, мясные и рыбные блюда | | |
| | 7. Изделия из теста, напитки и сладкие блюда | | |
| | 8. Дифференцированный зачет | | |
| | Лабораторная работа | | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | Контрольные работы. | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: выполнение домашнего задания по теме | | |
| Итого | | 58 | |
| 4 курс | | | |
| Раздел 5. Кухни народов мира | | | |
| Тема 5. Кухни народов мира | Содержание учебного материала: | 16 | 3 |
| | 9.Кухни славянских народов | | |
| | 10.Кухни народов Европы | | |
| | 11.Кухни народов Азии | | |
| | 12.Кухни народов Америки | | |
| | Лабораторная работа | | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | Контрольные работы. | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: выполнение домашнего задания по теме | 8 | |

| | | | |
|-----------------------|---|------------|---|
| Раздел 6. Барное дело | | 38 | |
| Тема 6. Барное дело | Содержание учебного материала: | 38 | 3 |
| | 1. Основы барного дела | | |
| | 2. Обслуживающий персонал. Ответственность и обязанность | | |
| | 3. Барная посуда, инвентарь | | |
| | 4. Правильное составление меню | | |
| | 5. Технология приготовления сиропов, морсов | | |
| | 6. Способы заваривания чая | | |
| | 7. Способы приготовления и подачи кофе | | |
| | 8. Характеристика и подача смешанных напитков | | |
| | 9. Зачет | | |
| | 10. Материально-техническое обеспечение деятельности бара | | |
| | 11. Дифференцированный зачет | | |
| | Лабораторная работа | | |
| | Практические занятия | 11 | |
| | Контрольные работы. | | |
| | Самостоятельная работа обучающегося: выполнение домашнего задания по теме | 19 | |
| Итого | | 243 | |

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете по дисциплинам общеобразовательного цикла «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- преподавательский стол, стул;
- двухместные парты, посадочные места по количеству обучающихся;
- цветочные горшки, информационные стенды:
- комплект учебно-наглядных пособий «Грамматика английского языка»;
- комплект учебно-наглядных пособий «Достопримечательности Лондона»;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, обучающие аудиодиски.

-доска трехстворчатая.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1 Безкорвайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2016.

2 Безкорвайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. — М., 2015.

3 Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

4 Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

5 Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.

6 Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.

7 Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО.— М., 2015.

8 Марковина И.Ю., Громова Г.Е. Английский язык для медицинских колледжей = English for Medical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.

9 Соколова Н.И. Planet of English: Humanities Practice Book = Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. — М., 2015.

Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2017.

Интернет-ресурсы

www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Иностранный язык» осуществляется преподавателем в процессе устного опроса, тестирования, а также проведения практических занятий, выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| Умения: | |
| Аудирование Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного | Фронтальная, устная, дискуссия, диалог, монолог, ролевая игра. Оценка выполнения домашней работы, рефератов, презентаций. |
| Говорение (Монологическая речь) Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. | Фронтальная, устная, дискуссия, диалог, монолог, ролевая игра. Оценка выполнения домашней работы, рефератов, презентаций. |

| | |
|---|--|
| <p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам. (Диалогическая речь) Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> | |
| <p>Чтение: • просмотровое Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p> | <p>Фронтальный устный опрос, монолог, ролевая игра. Оценка выполнения домашней работы, рефератов, презентаций.</p> |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • поисковое Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам • ознакомительное Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему • изучающее Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста. | |
| <p>Письмо</p> <p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p> <p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких</p> | <p>Устный опрос, домашние работы, защита рефератов, аудирование, дискуссия, интервью, репортаж.</p> <p>Оценка выполнения домашней работы, рефератов, презентаций.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме.</p> <p>Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты приготовления блюд.</p> <p>Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).</p> <p>Готовить текст презентации с использованием технических средств</p> | |
| <p>Лексические навыки</p> <p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (<i>first(ly)</i>, <i>second(ly)</i>, <i>finally</i>, <i>at last</i>, <i>on the one hand</i>, <i>on the other hand</i>, <i>however</i>, <i>so</i>, <i>therefore</i> и др.).</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации</p> | <p>Словесный, поисковый, устное сообщение, дискуссия.</p> <p>Оценка выполнения практического задания.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>синоним или антоним (например, <i>plump</i>, <i>big</i>, но не <i>fat</i> при описании чужой внешности; <i>broad/wide avenue</i>, но <i>broad shoulders</i>; <i>healthy</i> — <i>ill</i> (BrE), <i>sick</i> (AmE)).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря (<i>Olympiad</i>, <i>gym</i>, <i>piano</i>, <i>laptop</i>, <i>computer</i> и др.).</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (<i>G8</i>, <i>UN</i>, <i>EU</i>, <i>WTO</i>, <i>NATO</i> и др.)</p> | |
| <p>Грамматические навыки</p> <p>Знать основные различия систем английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикл, герундий и др.); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).</p> | <p>Словесно-практический, мини-сочинение, статья, эссе, личное письмо.</p> <p>Оценка выполнения домашней работы.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.</p> <p>Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в Past Simple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + <i>is</i> в сокращенной форме при восприятии на слух: <i>his</i> — <i>he's</i> и др.).</p> <p>Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста</p> | |
| <p>Орфографические навыки</p> <p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p> <p>Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка.</p> <p>Проверять написание и перенос слов по словарю</p> | <p>Словесно-практический, грамматический, тестирование, контрольная работа. Оценка выполнения домашней работы, рефератов, презентаций.</p> |
| <p>Произносительные навыки</p> <p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</p> <p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.</p> <p>Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</p> <p>Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного</p> | <p>Устный опрос, домашние работы, словесный монолог, сообщение, диалог — дискуссия, составление вопросов, ответы на вопросы. Оценка выполнения домашней работы.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Специальные навыки и умения</p> <p>Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.</p> <p>Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.</p> | <p>Устный опрос, домашние работы, словесный–практический, тестирование, ситуативный диалог.</p> <p>Оценка выполнения домашней работы.</p> |
|---|---|