

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Казань 2021

Саляхова А.А. Иностранный язык. Рабочая программа дисциплины. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 16 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021
©Саляхова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3.Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Количество часов на освоение дисциплины	5
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1 Объем дисциплины и виды работы.....	5
2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык».....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	13
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	14
3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины "Иностранный язык" является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

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

Сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области применения иностранного языка, для освоения общих компетенций по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

В результате освоения 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 студент осваивает следующие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой

для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение дисциплины

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 202 часа, в том числе:

Обязательная часть 168 часов

Вариативная часть 38 часов

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 202 часа, в том числе:

работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 168 часов;
самостоятельная работа обучающегося 34 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	202
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	168
в том числе:	
<i>лекции</i>	
<i>практические занятия</i>	168
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно-коррективный курс			
Тема 1.1 Введение	Практические занятия		ОК 1-9
	№ 1. Активизация частично забытой лексики и навыков. Произношение, правила чтения. <i>Грамматика: Части речи и их грамматические категории. Способы словообразования.</i>	2	
	№2. Понятие об инфинитиве. <i>Глагол to be. Артикль. Местоимения.</i> Совершенствование навыков употребления определенного/неопределенного/нулевого артиклей. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи притяжательных, указательных, возвратных, местоимений;	2	
	Самостоятельная работа. СРС №1. Работа с грамматическим материалом. Выполнить грамматические упражнения.	1	
Раздел 2. Развивающий курс			
Тема 2.1. Речевой этикет. Приветствие при встрече гостей.	Содержание учебного материала		ОК 1-9
	Практические занятия. № 3. Формы обращения и приветствия, слова при встрече и прощании. Личные контакты. Приглашения, выражения благодарности, извинения. №4. Грамматика: Настоящее продолжительное время (<i>Present Continuous Tense</i>)	2 2	
	Самостоятельная работа. № 2. Формы обращения и приветствия, слова при встрече и прощании. Личные контакты. Приглашения, выражения благодарности, извинения. №3. Настоящее продолжительное время (<i>Present Continuous Tense</i>)	1 1	
Тема 2.2 Устройство на работу. Отношения внутри коллектива.	Практические занятия		ОК 1-9
	№ 5. Введение и отработка новой лексики. Выражение предпочтений и утверждение своего мнения. знакомство с наиболее популярными и перспективными профессиями и сферами деятельности.	2	
	№ 6. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Обстоятельственная конструкция <i>there is/ there are.</i>	2	
	№7. Резюме или CV. Клише и выражения по теме. Составление анкеты, резюме, интервью для устройства на работу.	2 2	
	№ 8. Лексика по теме устройство на работу.		
	Самостоятельная работа.		

	СРС№4. Выучить слова и выражения по теме: Устройство на работу. СРС№5. Работа с грамматическим материалом: Обстоятельственная конструкция <i>there is/ there are.</i>	1 1	
Тема 2.3. Этикет делового и неофициального общения. Предлоги места и времени.	Практические занятия		ОК 1-9
	№ 9. Бытовое и профессиональное общение. Этикет общения с клиентами и коллегами. Учет субординации в разговоре, правила учтивости и вежливости №10. Овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога. № 11. Этикет делового и неофициального общения. Язык жестов в деловом общении с иностранными партнерами. № 12. Национальные особенности делового общения. Вербальные и невербальные особенности общения англичан. № 13. Роль дресс-кода в деловом общении. Хорошие манеры, деловой этикет. Фразы делового общения, подготовка интервью, изучение и закрепление новой лексики. Предлоги места и времени.	2 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа. СРС№ 6. Выучить слова и выражения по теме бытовое и профессиональное общение. СРС№ 7. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1 1	
Тема 2. 4 Повседневное поведение.	Практические занятия		ОК 1-9
	№ 14. Телефонные переговоры. Деловая встреча по и без предварительной договоренности. “Telephone conversations”. Введение новой лексики. № 15. Договоренность о встрече, деликатные нюансы неписанных правил поведения в коллективе. <i>Оборот to be going to.</i> № 16. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда. Лексический материал по темам «Еда», «Рецепты» и «В ресторане». Правила этикета при деловых встречах. Клише и выражения разговорной речи. <i>Грамматика: Модальные глаголы CAN, MAY, MUST</i>	2 2 2	
	Самостоятельная работа. СРС№ 8. Выучить слова и выражения по теме: повседневное поведение.	1	
	Всего за 3 семестр	32/8	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности			
4 семестр			
Тема 3.1 Алкогольные и безалкогольные напитки. Меры	Практические занятия		ОК 1-9-
	№ 17. Вина. Коктейли. Качественные характеристики напитков и вин. № 18. Алкогольные и безалкогольные напитки. № 19. Овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы	2 2 2	

массы и объема.	и ситуации устного и письменного общения. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога. № 20. Холодные и горячие напитки. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. № 21. <i>Разделительные и альтернативные вопросы</i> . Меры массы и объема. № 22. Холодные и горячие напитки.	2 2 2	
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме. Алкогольные и безалкогольные напитки. СРС№ 2. Выучить слова и выражения по теме. СРС № 3. Подготовка творческой работы по составлению меню коктейлей (аперитивов, коктейлей др. с указанием технологии и рецептуры приготовления) Выучить слова и выражения по теме. СРС№ 4. Приготовить рецепт коктейля, указанием технологии и рецептуры приготовления. Составить диалоги.	1 1 1 1	
Тема 3.2 Кухонная утварь и бытовая техника. (The description of the kitchen).	Практические занятия		
	№ 23. Кухонная утварь (посуда, приборы). № 24. Бытовая техника. № 25. Овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. № 26. The description of the kitchen. <i>The Future Indefinite Tense. The Future Continuous Tense.</i> № 27. Активизация навыков диалогической речи по теме: Кухонная утварь и бытовая техника. № 28. Совершенствование слухо-произносительных навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога: <i>The Past Indefinite Tense (Regular and Irregular Verbs). The Past Continuous Tense.</i> Автоматизация грамматических навыков.	2 2 2 2 2 2 2	OK 1-9
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме: Кухонная утварь и бытовая техника. СРС№ 2. Выучить слова и выражения по теме: The description of the kitchen. СРС № 3. Доклад по теме. СРС№ 4. Выучить слова и выражения по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составить диалоги.	1 1 1 1	
Тема 3.3 Технология производства	Практические занятия		
	№ 29 . Введение новой лексики по теме. «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий»	2 2	OK 1-9

хлебобулочных и макаронных изделий.	№30. Любимые хлебобулочные изделия. № 31. Речевые клише. № 32. <i>The Present Perfect Tense</i> . № 33. <i>Прошедшее неопределенное время</i> . № 34. Диалоги по теме. Типы вопросов: <i>Специальный вопрос</i> . № 35. Активизация навыков диалогической и монологической речи по теме: Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий.	2 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова. Подготовить свой рецепт хлебобулочного изделия, с указанием технологии и рецептуры приготовления. Выполнение лексико-грамматических упражнений. СРС№ 2. Выучить слова. Составить диалоги. Выполнение лексико-грамматических упражнений. СРС№3. Написать эссе на тему «Любимые хлебобулочные изделия» СРС№4. Выучить рецепт блюда с макаронами. СРС№5. Составить диалог по теме. СРС№6. Найти рецепты разных хлебобулочных изделий. СРС№7. Выполнение упражнений (The Present Perfect Tense). СРС№8. Ингредиенты макаронных изделий.	1 1 1 1 1 1 1	OK 1-9
Всего за 4 семестр		38/16	
Тема 3.4 Рецепты. Меню. (Recipes. Here is the menu). Обслуживающий персонал.	Практические занятия		
	№ 36. Рецепты. Совершенствование слухо-произносительных навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу; овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. № 37. Меню. Составление меню. Обслуживающий персонал и их обязанности. № 38. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи <i>Future in the Past</i> . Автоматизация грамматических навыков.	2 2 2	OK 1-9
Тема 3.5 Десерты. (Desserts).	Практические занятия		
	№ 39. Десерты. Качественные и кулинарные характеристики. №40. Десерты разных стран. № 41. Неопределенные <i>местоимения some, any, no</i> и их производные. № 42. Ингредиенты десертов. № 43. Рецепты любимых десертов. № 44. Прямая и косвенная речь (<i>Direct and Indirect Speech</i>)	2 2 2 2 2	OK 1-9
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме: Десерты.	1	
Тема 3.6	Практические занятия		

Национальная кухня. Татар ашлары. Хлебобулочные изделия в татарской кухне. (National cuisine. Tatar ashleri).	№ 45. Татарская национальная кухня. № 46. Традиции татарской кухни. № 47. Рецепты татарской кухни . Работа с рецептами. <i>Страдательный залог. Словообразовательные суффиксы.</i> № 48. Основные блюда национальной кухни. Изучение лексико-грамматического материала по теме «National cuisine» «Tatar ashleri». Составление рецептов татарской кухни. № 49.Хлебобулочные изделия в татарской кухне. №50-51. Рецепт любимого хлебобулочного изделия.	2 2 2 2 2 2	ОК 1-9		
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме.	1			
	Всего за 5 семестр			32/2	
	6 семестр				
	Практические занятия				
Тема 3.7 Кухни народов мира.	№ 52. Русская кухня. Украинская национальная кухня. Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме. Повторение пройденных времен английского языка. № 53. Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики блюд. Национальные напитки. Чай по-английски. Диалоги и ситуации по теме. № 54. Особенности американской кухни. Кулинарные характеристики блюд. Традиционные американские блюда. Диалоги и ситуации по теме. № 55. Осетинская кухня Кулинарные характеристики блюд. <i>Степени сравнения прилагательного.</i> № 56. Итальянская кухня. Национальные блюда. № 57. Французская кухня. Меню дневного рациона французских туристов. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями. №58. Восточная кухня. Особенности питания народов Востока. Составление меню дневного рациона. Особенности обслуживания, подачи блюд. Диалоги по теме. № 59. Самостоятельная работа.	2 2 2 2 2 2 2	ОК 1-9		
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Кулинарные характеристики блюд. Работа с грамматическим материалом.	1			
	Практические занятия				
	Тема 3.8 Технология хлебопечения. Авторский хлеб. Артдизайн.	№60. Технология хлебопечения. №61. Технология хлебопечения. Авторский хлеб. № 62. Мелкоштучные хлебобулочные изделия. Багеты. № 63. Самостоятельная работа. № 64.Артдизайн. <i>Present Simple Passive. Future Simple Passive, Past Simple Passive, Present Perfect Passive.</i>		2 2 2 2 2	ОК 1-9

	№ 65. Артдизайн. <i>Словообразование</i> . № 66. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи существительных с наиболее распространенными суффиксами и префиксами.	2	
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме. Перевод текста с использованием словаря.	1	
Тема 3.9 Молоко и молочные продукты в кулинарии. Специи.	Практические занятия № 67. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты .Молочные блюда в кулинарии. №68. Специи. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод. <i>Страдательный залог в The Indefinite Tense</i> . Автоматизация грамматических навыков.	2 2	OK 1-9
	Всего за 6 семестр	34/2	
	7 семестр		
Тема 3.10 Кондитерские изделия.	Практические занятия № 69. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики. № 70. Кулинарные характеристики. № 71. Шоколад. <i>Повторение времен (Present Simple, Present Progressive)</i> . № 72. Десерты разных стран. № 73. Неопределенные местоимения <i>some, any, no</i> и их производные. Составление рецепта своего любимого торта с указанием технологии и рецептуры приготовления. № 74. Прямая и косвенная речь (<i>Direct and Indirect Speech</i>) № 75. Контрольная работа	2 2 2 2 2 2	OK 1-9
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме «Кондитерские изделия». СРС№ 2. Написать рецепт торта. СРС№ 3. Выучить слова и выражения по теме: десерты разных стран. СРС№ 4. Ответить на вопросы по тексту: кондитерские изделия.	1 1 1 1	OK 1-9
	Практические занятия.		

Тема 3.12 Профессия пекаря. Технический перевод.	№76. Лексика и фразеология. Введение и закреплениелекסיки по теме «Профессия пекаря».	2	ОК 1-9
	№77. Проблема выбора профессии. Профессия пекаря. Тексты на данную тематику для чтения, аудирования, коммуникативные задания.	2	
	№78. Грамматика. Инфинитив.	2	
	№79. Грамматика. Способы выражения будущего времени.	2	
	№80. Сообщение на тему «Профессия пекаря».	2	
	№81. Технический перевод.	2	
	№82. Условные предложения.	2	
	№83. Функции и перевод слова one.	2	
	№84. Контрольная работа.		
	Самостоятельная работа:		
СРС№1. Выучить слова и выражения по теме «Профессия пекаря».	1		
СРС№2. Перевод текста по специальности.	1		
	Всего за 7 семестр	32/6	
	Итого часов по дисциплине: 202		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в кабинетах *иностранного языка*.

Оборудование учебных кабинетов:

Стандартная учебная мебель:

Столы письменные;

Стулья офисные;

Столы ученические;

Стулья ученические;

Доски аудиторные;

Кафедры.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Плакат по английскому языку: «The united kingdom of Great Britain»;

Плакат по английскому языку: «SightsofLondon».

Наглядное пособие «Прямая речь и косвенная речь».

Оборудование, технические средства обучения:

переносное мультимедийное оборудование

Программное обеспечение:

1. DesktopSchoolALNGLicSAPkMVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Система тестирования INDIGO.

3. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

В процессе освоения программы учебной дисциплины студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам в ЭБС.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2019. — 267 с. - (для СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930711>

Дополнительная литература:

1. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (a2-b2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/447132> (дата обращения: 12.11.2019).

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензиянапакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Результаты обучения (умения, знания)	Формы контроля результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Доклады, эссе, творческие задания, контрольная работа Аудиторные контрольные работы, зачеты дифференцированный зачет
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности	Доклады, эссе, творческие задания, контрольная работа Аудиторные контрольные работы, зачеты дифференцированный зачет
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Доклады, эссе, творческие задания, контрольная работа Аудиторные контрольные работы, зачеты дифференцированный зачет
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Доклады, эссе, творческие задания, контрольная работа Аудиторные контрольные работы, зачеты дифференцированный зачет