

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОГСЭ.03 Иностранный язык**

код, специальность: **43.02.11 Гостиничный сервис**

форма обучения **очная**

Москва, 2018г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметной (цикловой) комиссией
«Иностранного языка»

Протокол № 1

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной (цикловой)
комиссии



Донец М.В.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа _____



Подпись

_____/ Е.Н. Махиненко/

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Прокопенко Т.Ч., преподаватель МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

Сформировать общие компетенции:

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. Пользоваться иностранным языком как средством общения.

Сформировать профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

- ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.
- ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.
- ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
- ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
- ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
- ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
- ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
- ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
- 5.2.4. Продажи гостиничного продукта.
- ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.
- ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.
- ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.
- ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося	132	часа
включая:		
обязательна аудиторная учебная нагрузка	108	часов
самостоятельная работа	14	часов
консультации	10	часов
ВСЕГО	132	часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	108
Консультации	10
Самостоятельная работа	14
Итоговая аттестация в форме: 3-й семестр другие формы контроля; 4-й семестр другие формы контроля ; 5-й семестр другие формы контроля; 6-й семестр экзамен.	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
II курс III семестр		38	
Раздел 1 Знакомство с отелем		6	
Тема 1.1 Познакомьтесь с нашим персоналом	Содержание учебного материала. Произношение, правила чтения. Части речи и их грамматические категории.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Персонал гостиницы».	4	
Тема 1.2 Добро пожаловать в нашу гостиницу	Содержание учебного материала. Способы словообразования. Предложения.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Составление диалога по теме.	2	
Раздел 2 Услуги в гостинице		8	
Тема 2.1. Услуги гостиниц	Содержание учебного материала. Притяжательный падеж существительных. Артикли.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Составление перечня услуг в гостинице.	2	
Тема 2.2. Удобства для семейного отдыха	Содержание учебного материала. Употребление личных, притяжательных и возвратных местоимений. Указательные и вопросительные местоимения.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Планирование мероприятий для семейного отдыха в гостинице.	2	
Тема 2.3. Служба парковки	Содержание учебного материала. Числительные. Present Simple.		
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Служба парковки».	2	

	Самостоятельная работа обучающихся. Создать презентации по теме «Знакомство с гостиницей».	2	
Раздел 3. Номера и регистрация		4	
Тема 3.1. Характеристика номеров гостиниц	Содержание учебного материала. Глагол to be и глагол to have в различных типах предложений.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление отличий в характеристиках номеров.	2	
Тема 3.2. Регистрация	Содержание учебного материала. Present Continious. Конструкция There is/There are.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Регистрация». Заполнения бланка регистрации в гостинице.	2	
Раздел 4. Питание в гостинице		10	
Тема 4.1. Характеристика служб питания.	Содержание учебного материала. Past Simple. Правильные и неправильные глаголы.	-	2
	Практические занятия. Отработка лексического материала по теме «Служба питания в отеле». Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию.	2	
Тема 4.2. Заказ столика в ресторане	Содержание учебного материала. Степени сравнения прилагательных.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Заказ столика в ресторане отеля.	2	
Тема 4.3. Завтрак в ресторане гостиницы	Содержание учебного материала. Модальные глаголы can, may, must, need.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление диалога по теме «Завтрак в ресторане отеля».	2	
Тема 4.4. Бары в гостинице	Содержание учебного материала. Present Perfect.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Бары в гостинице»	2	

	<u>Самостоятельная работа обучающихся.</u> Создать презентации по темам «Заказ столика», «Бары в отелях», «Служба питания в отеле» (по выбору)	2	
Раздел 5. Кухня ресторана гостиницы		6	
Тема 5.1. Познакомьтесь с персоналом кухни ресторана гостиницы	Содержание учебного материала. Функции причастия в предложении. Причастие настоящего времени.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Составление перечня должностей персонала кухни ресторанов гостиниц.	2	
Тема 5.2. Посуда, столовые приборы	Содержание учебного материала. Функции причастия в предложении. Причастие прошедшего времени.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Посуда, столовые приборы» Составление памятки об обращении со столовыми приборами.	2	
Тема 5.3. Оборудование для кухни в ресторане	Содержание учебного материала. Future Simple.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление диалога по теме.	2	
Раздел 6. Питание в гостинице		4	
Тема 6.1. Приготовление блюд	Содержание учебного материала. Future in the Past.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Приготовление блюд». Составление меню ресторана.	4	
	Консультации	4	
	II курс IV семестр	35	
Раздел 7 Бронирование		8	
Тема 7.1. Бронирование номера	Содержание учебного материала. Конструкция to be going to в предложениях.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Бронирование номера». Заполнение анкеты на сайте гостиницы.	2	

Тема 7.2. Бонусные программы	Содержание учебного материала. Конструкция to be going to в предложениях (продолжение.)	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление бонусных программ для постоянных клиентов отеля.	2	
Тема 7.3. Подтверждение бронирования	Содержание учебного материала. Модальные глаголы Shall, Will и их эквиваленты.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Составление диалога с работником гостиницы.	2	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся.</u> Создать презентацию по теме «Бронирование номера в отеле»	2	
Раздел 8. Служба горничной и консьержа		4	
Тема 8.1. Служба горничной	Содержание учебного материала. Страдательный залог в различных временных категориях.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление списка обязанностей горничной.	2	
Тема 8.2. Служба консьержа	Содержание учебного материала. Неопределенные местоимения some, any и их производные.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения. Отработка материала по теме «Служба консьержа Составление диалога по теме. Составление журнала дежурств консьержа	2	
Раздел 9. Трансфер и выезд из гостиницы		4	
Тема 9.1. Трансфер	Содержание учебного материала. Наречия, место наречий в предложениях.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического материала по теме «Навыки и образование». Организация трансфера в/из аэропорта, вокзала и т.д..	2	
Тема 9.2. Выезд из отеля	Содержание учебного материала. Времена группы Continuous.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения. Прослушивание диалога и составление диалога по теме. Составление счета для гостя отеля.	2	
Раздел 10. Случай экстренной помощи		2	

Тема 10. Случай экстренной помощи	Содержание учебного материала. Времена группы Perfect.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление деловых писем различных видов	2	
Раздел 11. Ресторанное обслуживание		17	
Тема 11.1 Ресторанное обслуживание: приветствие и рассадка гостей	Содержание учебного материала. Времена группы Perfect Continuous.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения. Отработка лексического материала по теме «Возврат или обмен товара». Подготовка диалогов-ситуаций «В ресторане».	4	2
Тема 11.2. Меню ресторана.	Содержание учебного материала. Главные члены предложения.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Подготовка заметок к статье «Меню ресторанов города ...»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Написание эссе по теме «Статья ресторанного критика»	1	
Тема 11.3. Заказы в ресторане. Официанты.	Содержание учебного материала. Главные члены предложения. (Продолжение).	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление деловых писем.	2	
Тема 11.4. Обслуживание в номере	Содержание учебного материала. Второстепенные члены предложения.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Подготовка информации «Обслуживание в номере – услуги и цены»	2	
Тема 11.5. Банкеты	Содержание учебного материала. Второстепенные члены предложения. (Продолжение).	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения. Отработка лексического материала. Написание памятки по проекту: «Подготовка банкета: свадьба (день рождения и т.д.).	4	

	<u>Самостоятельная работа обучающихся.</u> Создание презентации по теме «Подготовка банкета»	2	
	Консультации	2	
	III курс V семестр	24+3	
Раздел 1 Санитарные нормы хранения и заказ продуктов		4	
Тема 1.1. Ресторан. Санитарные нормы хранения продуктов	Содержание учебного материала. Повторение прошлого года. Предлоги и союзы.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Санитарные нормы хранения». Составление деловых писем.	2	
Тема 1.2. Ресторан. Заказ продуктов.	Содержание учебного материала. Таблица времен.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление бланка-заказа продуктов для ресторана.	2	
Раздел 2 Деловые поездки и дополнительные услуги		8	
Тема 2.1 Деловые поездки	Содержание учебного материала. Таблица времен. (продолжение)	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического материала. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление плана подготовки поездки.	4	
Тема 2.2 Дополнительные услуги	Содержание учебного материала. Простые и сложные предложения.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения. Отработка лексического материала по теме «Организация рабочего времени». Составление программы мероприятия.	2	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся.</u> Создать презентацию по теме: «Бизнес центр гостиницы» (по выбору обучающихся)	2	
Раздел 3. Администратор и бронирование		6	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала. Типы сложных предложений.	-	2

Администратор гостиницы	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Переговоры». Написание советов для коллеги по успешному ведению переговоров.	2	
Тема 3.2. Проблемы бронирования и их решение	Содержание учебного материала. Условные предложения трех типов.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление диалога по теме. Подготовка ролевых ситуаций «Проблемы бронирования».	4	
Раздел 4. Неисправности и жалобы		4	
Тема 4.1. Неисправности в номере	Содержание учебного материала. Прямая и косвенная речь.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Составление диалога по теме «Заказ билетов». Ролевые ситуации «Проблемы в номере и пути их решения».	2	2
Тема 4.2. Жалобы. Ответы на жалобы.	Содержание учебного материала. Прямая и косвенная речь. (продолжение)	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического материала по теме «Подготовка к поездке». Подготовка писем «Ответ на жалобу гостя отеля».	2	
Раздел 5. Служба безопасности отеля.		5	
Тема 5 Служба безопасности отеля.	Содержание учебного материала. Предложения с wish.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление диалога по теме. Написание статьи для вебсайта о ценностях компании.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся. Написание эссе по теме «Служба безопасности отеля»	1	
	Консультации	2	
	III курс VI семестр	22	
Раздел 6. Деньги		8	
Тема 6.1.	Содержание учебного материала. Инфинитив.	-	2

Деньги	Практические занятия. Речевые упражнения. Отработка лексического материала по теме. Подготовка ролевых ситуаций «Обмен валюты».	4	
Тема 6.2. Способы оплаты услуг в отеле	Содержание учебного материала. Формы инфинитива.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление диалога по теме. Написание инструкции для гостей отеля.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Создать презентацию «Предложения для гостей отеля»	2	
Раздел 7. Что можно порекомендовать гостям отеля?		2	
Тема 7. Предложения и рекомендации гостям отеля.	Содержание учебного материала. Герундий.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Предложения». Составление бланка-заказа продуктов для ресторана.	2	
Раздел 8. Проблемы и работа в команде		4	
Тема 8.1. Проблемы в ресторане отеля	Содержание учебного материала. Герундий. (Продолжение)	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Подготовка ролевых ситуаций «Работа ресторана».	2	
Тема 8.2. Работаем вместе	Содержание учебного материала. Герундий и инфинитив. (закрепление)	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Проект «Один за всех и все за одного».	2	
Раздел 9. Санитарные нормы		2	
Тема 9. Безопасность на кухне, санитарные нормы.	Содержание учебного материала. Сложное подлежащее.	-	2
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой. Составление инструкции для персонала ресторанов, баров и кафе в отеле.	2	

Раздел 10. Поиск работы		6	
Тема 10.1. Резюме	Содержание учебного материала. Сложное дополнение.	-	2
	Практические занятия. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление личного резюме.	2	
Тема 10.2. Собеседование	Содержание учебного материала. Обобщение всего курса.	-	
	Практические занятия. Речевые упражнения с новой лексикой.. Проведение собеседования.	4	
Консультации		2	
Всего		132	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия

№п\п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1	посадочные места по количеству учащихся	телевизор	20
2	рабочее место преподавателя;	CD-проигрыватель для	
3	комплект учебно-наглядных пособий (карты, раздаточный материал)	возможности прослушивания аудирования,	
4	грамматические таблицы	компьютер и медиа-проектор для возможности показа видеофайлов	

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
I	Основные источники
1.1	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza Hotels & Catering. Student's book – Express Publishing, 2015.
1.2	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza Tourism. Student's book – Express Publishing, 2016.
1.3	Андрюшкин А.П. Business English. Деловой английский язык. – Норинт, 2014.
1.4	Francis O'Hara. Be my guest: English for the Hotel Industry - Student's Book.//Cambridge University Press, 2016.
II	Дополнительные источники
2.1	R. Murphy «English Grammar in Use». Cambridge University Press, 2014
2.2	Ухтомский А.В. Английские фразеологизмы в устной речи – URSS, 2013.
2.3	Ухтомский А.В. Английские фразеологизмы в современной английской прессе – URSS, 2015.
2.4	Мюллер В. К. Англо-русский и русско-английский словарь – Эксмо, 2014.
III	Интернет-ресурсы
3.1	www.macmillanenglish.com
3.2	www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
3.3	www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.html
3.4	www.handoutsonline.com
3.5	www.english-to-go
3.6	www.bbc.co.uk/videonation
3.7	www.icons.org.uk
3.8	https://biblio-online.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем. Прокопенко Т.Ч.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией другими формами контроля.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является экзамен.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения 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	<u>Методы оценки результатов обучения:</u> – Накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка – Традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которой выставляется итоговая отметка – Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.
Знания Лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения, перевода текстов профессиональной направленности (со словарем)	<u>Формы контроля:</u> – домашнее задание, – практические задания по работе с информацией, документами, литературой – защита индивидуальных проектов.