

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - естественно-научный

Казань
2022

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
О.Р. Скальская
« 5 » 09.2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».
Разработчик: Зарипова Р.В., преподаватель *Р.В. Зарипова*

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы общеобразовательных дисциплин

Протокол № 1 от « 2 » сентября 2022 г.
Руководитель МГ *Т.В. Валиахметова* Валиахметова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

Цель учебной дисциплины – формирование иноязычной коммуникативной компетенции, совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме), систематизация ранее изученного материала, овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения, формирование толерантного отношения к традициям и языковой культуре другой страны.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p align="center">ЛР 8</p>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p align="center">ЛР 11</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	
<p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p align="center">ЛР 13</p>
<p>Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.</p>	<p align="center">ЛР 16</p>
<p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p>	<p align="center">ЛР 17</p>
<p>Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм.</p>	<p align="center">ЛР 18</p>

Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 19
---	-------

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19	<p>- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности страны /стран изучаемого языка;</p> <p>- значения изученных грамматических явлений;</p> <p>- страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт учащихся: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, взаимоотношениях с нашей страной.</p>	<p>-вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); рассказывать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;</p> <p>-рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и представлять социокультурный портрет своей страны и страны/ стран изучаемого языка;</p> <p>-относительно полно и точно понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеоматериалов: прагматических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;</p> <p>-читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;</p> <p>-писать личное письмо, заполнять</p>

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

		анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране /странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;
--	--	--

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла – Иностранный язык, Техническое оснащение и организация рабочего места, Организация обслуживания, Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы (академических часов) всего – 36, в том числе:

– лаб. и практических занятий – 29;

самостоятельная учебная работа – 7.

2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	36
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	29
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	29
контрольные работы	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	7
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	7
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

<i>Наименование тем</i>	<i>Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>ТСО, применяемые на занятии</i>	<i>Используемая литература</i>	<i>Коды компетенций и личностных результатов², формированию которых способствует элемент программы</i>
1	2	3	4			5
Раздел 1. Моя профессия		10				
Тема 1.1 Моя профессия	Содержание учебного материала: Моя профессия, должностные обязанности					ОК 1,2,3,5,9, ЛР 8,11,13,16,17, 18,19
	Практическое занятие Изучение лексики по теме. Чтение и перевод текста. Работа с текстом	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9, 10,11 ЛР 8,11,13,16,17, 18,19
	Самостоятельная работа обучающихся: Создать электронную презентацию «Моя профессия – повар»	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17, 18,19
	Содержание учебного материала: Почему выбрана именно эта специальность ,ее особенности					ОК 1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17, 18,19
	Практическое занятие Работа с материалами учебника. Работа с текстом. Сочинение по теме	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17, 18,19
	Тема 1.3 Поиск работы	Содержание учебного материала: Лексический материал по теме				
	Практическое занятие	2	3			ОК

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Чтение и перевод текста «Как я попал в эту профессию», упражнения на закрепления лексического и грамматического материала					1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
Тема 1.4 Резюме	Содержание учебного материала:					ОК
	Как написать резюме.					1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
	Практическое занятие	2	3			ОК
	Составление резюме. Чтение и перевод правил составления резюме. Заполнение бланка подачи заявления					1,2,3,5,6,9, 10,11 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
Раздел 2 Приготовление пищи		16				
Тема 2.1 Праздничный ужин	Содержание учебного материала:					ОК
	Лексика по теме. Текст «Подготовка праздничного ужина»					1,2,3,5,6,9,
	Практическое занятие	2	3			ОК
	Изучение лексики по теме. Чтение и перевод текста «Подготовка праздничного ужина». Упражнение на закрепление пройденного лексического материала					1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
Тема 2.2 Приготовление пищи	Содержание учебного материала:					ОК
	Изучение нового лексического материала. Составление диалогов по теме с использованием новой лексики					1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
	Практическое занятие	2	3			ОК
	Упражнения на закрепление нового лексического материала.					1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
Тема 2.3 Ингредиенты	Содержание учебного материала:					ОК
	Фрукты, овощи, виды мяса					1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
	Практическое занятие	2	3			ОК
	Изучение нового лексического материала. Чтение и перевод текста. Выполнение индивидуальных заданий					1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19

Тема 2.4 Способы приготовления пищи	Содержание учебного материала:					ОК 1,2,3,5,6,9
	Изучение нового лексического материала. Методы приготовления пищи, преимущества и недостатки того или иного метода					ЛР 8,11,13,16,17,18,19
	Практическое занятие	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9
	Упражнения на закрепления нового лексического материала					ЛР 8,11,13,16,17,18,19
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9
Написать доклад по теме «Способы приготовления пищи»					ЛР 8,11,13,16,17,18,19	
Тема 2.5 Рецепт	Содержание учебного материала:					ОК 1,2,3,5,6,9
	Рецепт приготовления блюда .					ЛР 8,11,13,16,17,18,19
	Практическое занятие	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9
	Составление рецепта .Чтение и перевод диалога					ЛР 8,11,13,16,17,18,19
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9
Составить мини-книгу рецептов					ЛР 8,11,13,16,17,18,19	
Тема 2.6 Смешанная кухня	Содержание учебного материала:					ОК 1,2,3,5,6,9
	Текст «смешанная кухня», чтение и перевод					ЛР 8,11,13,16,17,18,19
	Практическое занятие	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9,
	Чтение и перевод текста «смешанная кухня». Индивидуальные задания. Чтение и перевод стихотворения					10,11 ЛР 8,11,13,16,17,18,19
Раздел 3 Обслуживание		5				
Тема 3.1 Планирование меню	Содержание учебного материала:		2			ОК 1,2,3,5,6,9
	Меню. Изучение нового лексического материала . Текст «планирование меню»					ЛР 8,11,13,16,17,18,19

	Практическое занятие	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
	Упражнение на закрепление нового лексического материала, совершенствование навыков чтения и перевода. Индивидуальные задания					
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	3			ОК 1,2,3,5,6,9,
	Составить меню кафе/ресторана					
Тема 3.2 Сервировка стола	Содержание учебного материала:					ОК 1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
	Изучение нового лексического материала. Способы сервировки стола . Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). Сервировка стола к обеду, ленчу, ужину. Виды посуды					
	Практическое занятие	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
	Совершенствование навыков перевода. Упражнения на закрепление нового лексического материала. Задания к тексту					
Раздел 4. Диетическое питание		5				
Тема 4.1 Здоровое питание.	Содержание учебного материала:		2			ОК 1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
	Диетическое питание. Составление диетического меню и предложение диетических блюд. Изучение нового лексического материала					
	Практическое занятие	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
	Диалог: «Здоровое питание». Модальные глаголы. «Диетическое питание», «Здоровое питание»					
Тема 4.2 Вегетарианство	Практическое занятие	2	3			ОК 1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19
	Совершенствование навыков перевода. Упражнения на закрепление нового лексического материала. Задания к тексту	1	3			ОК 1,2,3,5,6,9 ЛР 8,11,13,16,17 ,18,19

Форма рубежного контроля	Дифференцированный зачет	1	2			
Всего:		36				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по иностранному языку.

3.2 Оборудование учебного кабинета:

рабочая доска, наглядные пособия (учебники, плакаты, карточки, адаптированные конспекты, тестовый материал, индивидуальные карты мониторинга учебных знаний).

3.3 Технические средства обучения: мультимедийный проектор, ноутбук, интерактивная доска, колонки, источник бесперебойного питания, беспроводной Интернет.

3.4 Действующая нормативно-техническая документация: правила техники безопасности и производственной санитарии, инструкции по эксплуатации компьютерной техники.

Литература обязательная:

1. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие — М.: Проспект, 2019
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений — СПб.: КАРО, 2014
3. Голубев А.П. Английский язык: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений – М.: Издательский центр «Академия», 2017
4. Т. Фалла и П. Девис Solutions Elementary, Student's Book, 2nd Edition, Oxford University, 2018
5. К.Е. Моррис, Flash on English for cooking, catering and reception, ESP Series, 2018
6. Р.Талалла, English for restaurant workers, Second Edition, Compass Publishing, 2018

Литература дополнительная:

1. Р.Талалла, English for restaurant workers, Teacher's book, Compass Publishing, 2013

2. Ханникова Л.Н. Интенсивный курс английской разговорной речи. – М. Агентство «Компьютер Пресс», 2010.
3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания.: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений-М. Издательский центр «Академия», 2011

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. www.oup.com/elt/solutions
2. www.oxfordenglishtesting.com
3. www.English.language.ru
4. www.nonstopenglish.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, фронтальных опросов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий и самостоятельных проверочных работ и во время итоговой аттестации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
Знания: - значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Оценка сочинения «Моя профессия – повар». Оценка презентации на тему «Моя профессия» Оценка перевода тематических текстов Оценка выполнения заданий по аудированию,

<p>особенности страны /стран изучаемого языка;</p> <p>- значения изученных грамматических явлений;</p> <p>- страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт учащихся: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, взаимоотношениях с нашей страной.</p>	<p>руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p> <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p> <p>ЛР 13 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>ЛР 16 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.</p> <p>ЛР 17 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 18 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм.</p> <p>ЛР19 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе</p>	<p>просмотру тематических видео</p> <p>Оценка пересказа текста «How I got into cooking»</p> <p>Оценка выполнения заданий по тексту «The naked chef» о знаменитом шеф-поваре Джейми Оливере</p> <p>Оценка выполнения заданий после изучения «живого» английского языка и сленга в аутентичных текстах известных англоговорящих фуд-блогеров.</p> <p>Оценка разработки своего рецепта с переводом его на английский язык.</p> <p>Оценка разработанного меню кафе/ресторана.</p> <p>Оценка составления тематических диалогов согласно темам КТП на каждом уроке.</p> <p>Оценка написания личных и официальных писем, запросов, жалоб</p>
---	--	---

	самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	
<p>Умения: -вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); рассказывать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;</p> <p>-рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и представлять социокультурный портрет своей страны и страны/ стран изучаемого языка;</p> <p>-относительно полно и точно понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеоматериалов: прагматических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;</p> <p>-читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные,</p>	<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p> <p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p> <p>ЛР 13 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Оценка знания целей и задач дисциплины .</p> <p>Оценка самостоятельной работы студентов.</p> <p>Устный опрос, проверка письменных заданий/эскизов.</p> <p>Оценка результатов практических работ.</p> <p>Итоговая аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>прагматические , используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотро вое) в зависимости от коммуникативной задачи; -писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране /странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;</p>	<p>деятельности. ЛР 16 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии. ЛР 17 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности. ЛР 18 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм. ЛР19 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	
---	--	--

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

