

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»

Приложение № 4.2  
к ООП ППССЗ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
(НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм 2018 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Юрасова Марина Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории,  
Титова Ирина Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК гуманитарных,  
естественнонаучных и математических дисциплин  
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

| Код ПК, ОК                                    | Умения   | Знания   |
|---|--|--|
| ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09,<br>ОК 10 | <ul style="list-style-type: none"><li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li><li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li><li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li><li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li><li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li><li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li><li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li><li>- особенности произношения</li><li>- правила чтения текстов профессиональной направленности.</li></ul> |

1.3. Изучение учебной дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы   | 164         |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем                   | 156         |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | -           |
| лабораторные занятия  | -           |
| практические занятия  | 156         |
| курсовая работа (проект)  | -           |
| Самостоятельная работа  | -           |
| Консультации  | 2           |
| Промежуточная аттестация (контрольная работа, 1-4 семестры; экзамен, 5 семестр) | 6           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|-------------|---|
| 1   | 2  | 3           | 4   |
| Раздел 1. Вводно-коррективный курс  |  | 16          |   |
| Тема 1.1.<br>Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества) | Содержание учебного материала  |             | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10                                     |
|   | Практические занятия   | 8           |   |
|   | Практическое занятие № 1. Роль немецкого языка в современном мире.         | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 2. Правила чтения букв и буквосочетаний.            | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 3. Основные речевые клише.                          | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 4. Внешность и характер человека.                   | 2           |   |
| Тема 1.2.<br>Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе                               | Содержание учебного материала  |             | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10                                     |
|   | Практические занятия   | 8           |   |
|   | Практическое занятие № 5. Моя биография.                                   | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 6. Моя семья  | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 7. Мои друзья.                                      | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 8. Моя учёба.                                       | 2           |   |
| Раздел 2. Основной курс   |  | 86          |   |
| Тема 2.1.<br>Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день                             | Содержание учебного материала  |             | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10                                     |
|   | Практические занятия   | 6           |   |
|   | Практическое занятие № 9. Режим дня.                                       | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 10. Учебный день студента.                          | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 11. Выходной день.                                  | 2           |   |
| Тема 2.2.<br>Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни  | Содержание учебного материала  |             | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10                                     |
|   | Практические занятия   | 6           |   |
|   | Практическое занятие № 12. Здоровый образ жизни.                           | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 13. Виды спорта.                                    | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 14. Олимпийские игры.                               | 2           |   |
| Тема 2.3.<br>Город, деревня, инфраструктура   | Содержание учебного материала  |             | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10                                     |
|   | Практические занятия   | 6           |   |
|   | Практическое занятие № 15. Жизнь в деревне.                                | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 16. Жизнь в городе.                                 | 2           |   |
|   | Практическое занятие № 17. Инфраструктура населенного пункта.              | 2           |   |
| Тема 2.4.   | Содержание учебного материала  |             | ОК 02, ОК 03, ОК 05,  |

|   |  |   |                                      |
|---|--|---|--------------------------------------|
| Досуг   | Практические занятия   | 6 | ОК 09, ОК 10                         |
|   | Практическое занятие № 18. Формы досуга современной молодежи. Контрольная работа | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 19. Посещение учреждений культуры и спорта                | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 20. Моё любимое увлечение.                                | 2 |                                      |
| Тема 2.5.<br>Новости, средства<br>массовой<br>информации  | Содержание учебного материала  |   | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Практические занятия   | 6 |                                      |
|   | Практическое занятие № 21. Средства массовой информации в нашей жизни.           | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 22. Пути получения информации.                            | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 23. Интернет и его место в жизни молодёжи.                | 2 |                                      |
| Тема 2.6.<br>Природа и человек<br>(климат, погода,<br>экология)   | Содержание учебного материала  |   | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Практические занятия   | 6 |                                      |
|   | Практическое занятие № 24. Виды климата.   | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 25. Погода в Германии и России.                           | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 26. Охрана окружающей среды.                              | 2 |                                      |
| Тема 2.7.<br>Образование в<br>России и за<br>рубежом, среднее<br>профессиональное<br>образование          | Содержание учебного материала  |   | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Практические занятия   | 6 |                                      |
|   | Практическое занятие № 27. Структура образования в России.                       | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 28. Дуальная система СПО В Германии.                      | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 29. СПО в моей жизни.                                     | 2 |                                      |
| Тема 2.8.<br>Культурные и<br>национальные<br>традиции,<br>краеведение,<br>обычаи и праздники              | Содержание учебного материала  |   | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Практические занятия   | 8 |                                      |
|   | Практическое занятие № 30. Традиции в Германии.                                  | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 31. Традиции в России.                                    | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 32. Уникальные достопримечательности                      | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 33. Обычаи и праздники                                    | 2 |                                      |
| Тема 2.9.<br>Общественная<br>жизнь<br>(повседневное<br>поведение,<br>профессиональные<br>навыки и умения) | Содержание учебного материала  |   | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Практические занятия   | 6 |                                      |
|   | Практическое занятие № 34. Современные условия жизни. Контрольная работа.        | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 35. Современный колледж.                                  | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 36. Требования к профессиональным навыкам.                | 2 |                                      |
| Тема 2.10.<br>Научно-<br>технический<br>прогресс  | Содержание учебного материала  |   | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|   | Практические занятия   | 6 |                                      |
|   | Практическое занятие № 37. Современные устройства и их применение.               | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 38. Изобретения и изобретатели 20 и 21 веков.             | 2 |                                      |
|   | Практическое занятие № 39. Современная техника в общественном питании.           | 2 |                                      |
| Тема 2.11.  | Содержание учебного материала  |   | ОК 02, ОК 03, ОК 05,                 |

|  |   |    |                                      |
|--|---|----|--------------------------------------|
| Профессии, карьера   | Практические занятия  | 6  | ОК 09, ОК 10                         |
|  | Практическое занятие № 40. Профессии в сфере общественного питания. Выбор.                          | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 41. Моя будущая профессия.   | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 42. Рабочий день повара, кондитера   | 2  |                                      |
| Тема 2.12.<br>Отдых, каникулы,<br>отпуск.<br>Туризм                | Содержание учебного материала   |    | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|  | Практические занятия  | 6  |                                      |
|  | Практическое занятие № 43. Отдых.   | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 44. Путешествия за границу.  | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 45. Туризм.  | 2  |                                      |
| Тема 2.13.<br>Искусство и<br>развлечения                           | Содержание учебного материала   |    | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|  | Практические занятия  | 4  |                                      |
|  | Практическое занятие № 46. Виды искусства.  | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 47. Предпочтения, увлечения.   | 2  |                                      |
| Тема 2.14.<br>Государственное<br>устройство,<br>правовые институты | Содержание учебного материала   |    | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|  | Практические занятия  | 8  |                                      |
|  | Практическое занятие № 48. Национальные символы, политическое устройство, столица России.           | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 49. Национальные символы, политическое устройство, столица Германии.         | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 50. Немецкоязычные страны.   | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 51. Международные отношения России и Германии: прошлое, настоящее и будущее. | 2  |                                      |
| Раздел 3. Профессиональный курс                                    |   | 56 |                                      |
| Тема 3.1.<br>Продукты питания                                      | Содержание учебного материала   |    | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|  | Практические занятия  | 14 |                                      |
|  | Практическое занятие № 52. Овощи и фрукты.  | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 53. Мясо и птица.  | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 54. Рыба и морепродукты.   | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 55. Крупы. Контрольная работа.   | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 56. Молоко и молочные продукты.  | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 57. Яйца.  | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 58. Специи и приправы.   | 2  |                                      |
| Тема 3.2.<br>Рецепты блюд  | Содержание учебного материала   |    | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|  | Практические занятия  | 22 |                                      |
|  | Практическое занятие № 59. Холодные закуски. Салаты.  | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 60. Блюда из мяса.   | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 61. Блюда из птицы.  | 2  |                                      |
|  | Практическое занятие № 62. Блюда из рыбы и морепродуктов.   | 2  |                                      |



|  |   |     |                                      |
|--|---|-----|--------------------------------------|
|  | Практическое занятие № 63. Рецепты каш.                                       | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 64. Рецепты супов.                                     | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 65. Рецепты гарниров.                                  | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 66. Выпечка. Кондитерские изделия. Контрольная работа. | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 67. Десерты.   | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 68 .Напитки  | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 69. Моё любимое блюдо                                  | 2   |                                      |
| Тема 3.3.<br>Национальные<br>кухни             | Содержание учебного материала   |     | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|  | Практические занятия  | 8   |                                      |
|  | Практическое занятие № 70. Национальная кухня России.                         | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 71. Национальная кухня Германии.                       | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 72. Национальные кухни Европы.                         | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 73. Национальная кухня Ближнего и Дальнего Востока.    | 2   |                                      |
| Тема 3.4.<br>Организация сферы<br>обслуживания | Содержание учебного материала   |     | ОК 02, ОК 03, ОК 05,<br>ОК 09, ОК 10 |
|  | Практические занятия  | 12  |                                      |
|  | Практическое занятие № 74. Предприятия общественного питания.                 | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 75. Персонал и его обязанности.                        | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 76. Охрана труда.                                      | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 77. Столовая посуда и приборы. Сервировка стола.       | 2   |                                      |
|  | Практическое занятие № 78. Меню, правила составления.                         | 2   |                                      |
| Консультации                                   |   | 2   |                                      |
| Промежуточная аттестация                       |   | 6   |                                      |
| Всего:   |   | 164 |                                      |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинет иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; стенды; учебно-методический комплекс; наглядные пособия.

Технические средства обучения: мультимедиа проектор, компьютер, экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (B1): учебник для СПО / Р. В. Винтайкина, Н. Н. Новикова, Н. Н. Саклакова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2018. — 446 с. — (Серия: Профессиональное образование).

##### 3.2.2. Электронные издания:

1. Миляева Н.Н., Кукина Н.В. Немецкий язык. Deutsch (A1-A2): учебник и практикум для СПО. –М.: Юрайт- 2018. -348 с. – URL: <https://biblio-online.ru>

##### 3.2.3. Дополнительные источники (интернет-ресурсы):

1. DeutscheSprache.ru [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.deutschesprache.ru/> (Дата обращения 10.05.2020 г.)

2. Немецкий язык [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.deutsch-uni.com.ru/> (Дата обращения 10.05.2020 г.)

3. Studygerman.ru [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.studygerman.ru/> (Дата обращения 10.05.2020 г.)

4. Deutschonline.ru [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.de-online.ru/> (Дата обращения 10.05.2020 г.)

5. Deutschkurse.ru [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://deutschkurse.de/Sommerkurse/> (Дата обращения 10.05.2020 г.)

6. Zeitungen.de [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.zeitungen.de/> (Дата обращения 10.05.2020 г.)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|---|---|--|
| <p><b>Знания:</b><br/>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br/>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br/>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br/>особенности произношения<br/>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>  | <p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке<br/>Владение лексическим и грамматическим минимумом<br/>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме<br/>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.<br/>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.<br/>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.<br/>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p> | <p>Текущий контроль при проведении:<br/>- письменного перевода текстов,<br/>- устного опроса подготовленных сообщений, монологов, диалогов;<br/><br/>- лексико-грамматических тестов;<br/>- чтения текстов;<br/>- аудирования.<br/><br/>Промежуточная аттестация в форме контрольных работ, экзамена в виде:<br/>- письменных, устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p> |
| <p><b>Умения:</b><br/>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br/>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br/>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br/>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br/>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br/>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> |   |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

| Результаты освоения ОК  | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки   |
|---|---|--|
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет задачи для поиска информации;</li> <li>- определяет необходимые источники информации;</li> <li>- планирует процесс поиска;</li> <li>- структурирует получаемую информацию;</li> <li>- выделяет наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивает практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформляет результаты поиска</li> </ul> | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-78 |

|  |   |  |
|--|---|--|
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>  | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-78 |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- проявляет толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>   | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-78 |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использует современное программное обеспечение</li> </ul>  | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-78 |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>- понимает тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> </ul> | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-78 |