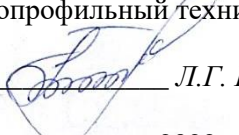


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ «Амвросиевский  
многопрофильный техникум»

 Л.Г. Баглай

подпись

«30» августа 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
ГБПОУ «Амвросиевский  
многопрофильный техникум»



Сысенко

«30» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 07**

**Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2022г.**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 09 июня 2020 г. № 88-НП.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Разработчики:

1. Харитоновна Н.А. – преподаватель ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум »

Рецензенты:

1. Варавина Наталья Павловна, методист ГБПОУ «Амвросиевский индустриальный колледж».
2. Калмыкова Ирина Стефановна, методист ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Одобрена и рекомендована  
с целью практического применения  
методической комиссией для подготовки  
работников для торговли и общ. питания  
и сферы услуг

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель М(Ц)К \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_\_ заседания МК от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и  
изменения (см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_)

Председатель М(Ц)К \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_\_ заседания М(Ц)К от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см.  
Приложение\_\_\_\_\_,стр.\_\_\_\_\_)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ - 4**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - 6**

**3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ -12**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - 14**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 09 июня 2020 г. № 88-НП.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Код ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9,10	ЛР1, ЛР4, ЛР 14	<p><b>Общие умения</b></p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><b>Диалогическая речь</b></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и</p>

		<p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение;  <b>Монологическая речь</b>  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  <b>Письменная речь</b>  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  <b>Аудирование</b>  понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p>	<p>порядок слов в них;  безличные предложения;  сложносочиненные предложения:  бессоюзные и с союзами and, but;  имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;  артикль: определенный, неопределенный, нулевой;  основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;  использование существительных без артикля;  имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;  наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every;  количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;  глагол, понятие глагола-связки;</p>
--	--	--	---

		<p><b>Чтение</b></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
практические занятия (если предусмотрено)	36
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет</b>	

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>– местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;</li> <li>– простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</li> <li>– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>– безличные предложения;</li> <li>– понятие глагола-связки</li> </ul> <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление кроссвордов по теме «Продукты питания»;</li> <li>– освоение лексического материала по теме,</li> <li>– чтение, перевод текстов,</li> <li>– выполнение грамматических упражнений</li> </ul>	<b>10</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b> <b>ОК 1-5,9,10</b> <b>ЛР1,</b> <b>ЛР4,</b> <b>ЛР 14</b>
<b>Тема 2.</b> <b>Типы организаций питания и работа персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>– имя существительное: его основные функции в предложении;</li> <li>– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также</li> </ul>	<b>4</b>	

	исключения		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочинение на тему «Работа кухни»;</li> <li>– освоение лексического материала по теме,</li> <li>– чтение, перевод текстов,</li> <li>– выполнение грамматических упражнений</li> </ul>		
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-5,9,10 ЛР1, ЛР4, ЛР 14</b>
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</li> <li>– употребление существительных без артикля</li> </ul>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление меню ресторана, кафе</li> </ul>		
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-5,9,10 ЛР1, ЛР4, ЛР 14</b>
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения</li> </ul>		
<b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-5,9,10 ЛР1, ЛР4, ЛР 14</b>
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.</li> </ul>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– освоение лексического материала по темам 4,5,</li> <li>– чтение, перевод текстов,</li> <li>– выполнение грамматических упражнений</li> </ul>		



<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-5,9,10 ЛР1, ЛР4, ЛР 14</b>
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»		
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-5,9,10 ЛР1, ЛР4, ЛР 14</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-5,9,10 ЛР1, ЛР4, ЛР 14</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов		
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-5,9,10 ЛР1, ЛР4, ЛР 14</b>
	Изучение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – подготовить презентации по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов		
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **1.2.1. Печатные издания**

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2013.-248с.
2. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А. Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009.-320с.
3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2011.-320с./
4. Голубев А.П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 7 изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2009.-336с.

##### **1.2.2. Электронные издания (ресурсы):**

Обучающие материалы

[www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com) - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.

[www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish>

[www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)<http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm>

[www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)<http://www.handoutsonline.com/>

[www.enlish-to-go.com](http://www.enlish-to-go.com) (for teachers and students)

[www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation) (authentic video clips on a variety of topics)

[www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)<http://www.icons.org.uk/>

Методические материалы

[www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight) Teacher's Portfolio

[www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)

[www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru)

[www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com) -

[www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru).

[www.hltnag.co.uk](http://www.hltnag.co.uk) (articles on methodology)

[www.iatefl.org](http://www.iatefl.org) (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

[www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com) (lesson plans, tips, articles and more)

[www.etprofessional.com](http://www.etprofessional.com) (reviews, practical ideas and resources)

[www.longman.com](http://www.longman.com/)  
[www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)  
[www.oup.com/elt/englishfile](http://www.oup.com/elt/englishfile)  
[www.oup.com/elt/wordskills](http://www.oup.com/elt/wordskills)  
[www.britishcouncil.org/learnenglish.htm](http://www.britishcouncil.org/learnenglish.htm)  
[www.teachingenglish.org.uk](http://www.teachingenglish.org.uk)  
[www.bbc.co.uk/skillswise](http://www.bbc.co.uk/skillswise)  
[www.bbclearningenglish.com](http://www.bbclearningenglish.com)  
[www.cambridgeenglishonline.com](http://www.cambridgeenglishonline.com)  
[www.teachitworld.com](http://www.teachitworld.com)  
[www.teachers-pet.org](http://www.teachers-pet.org)  
[www.coilins.co.uk/corpus](http://www.coilins.co.uk/corpus)  
[www.flo-joe.com](http://www.flo-joe.com)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>           профессиональные терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без         </p>	<p>           Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке            Владение лексическим и грамматическим минимумом            Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме         </p>	<p> <b>Текущий контроль при проведении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            - диктантов;            -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)         </p> <p> <b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:            -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>артикля;  имена прилагательные в  положительной, сравнительной и  превосходной степенях,  образованные по правилу, а также  исключения;  наречия в сравнительной и  превосходной степенях;  неопределенные наречия,  производные от some, any, every;  количественные местоимения much,  many, few, a few, little, a little;  глагол, понятие глагола-связки;  образование и употребление  глаголов в Present, Past, Future  Simple/Indefinite, Present, Past, Future  Continuous/Progressive, Present, Past,  Future Perfect</p>		
<p>Общие умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>– владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul> <p>Диалогическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>– осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>– обращаться за разъяснениями;</li> <li>– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</li> </ul>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>– вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</li> <li>– завершать общение</li> </ul> <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>– кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность.</li> </ul> <p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– небольшой рассказ (эссе);</li> <li>– заполнение анкет, бланков;</li> <li>– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом</li> </ul> <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать:</li> <li>– основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– выявлять наиболее значимые</li> </ul>	<p>структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. Правильное чтение и</p>	
--	--	--

<p>факты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию</li> </ul> <p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</li> </ul>	<p>адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
---	--	--

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся личностные результаты:**

<p>ЛР.1 Осознающий себя гражданином и защитником Донецкой Народной Республики</p>	<p>Осознает себя гражданином Донецкой Народной Республики</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР.4Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Соблюдает нормы правопорядка, следует идеалам гражданского общества.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ЛР.14.Соблюдающий в своей деятельности этические принципы честности, открытости, противодействия коррупции и экстремизму, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда</p>	<p>Соблюдает принципы честности, открытости, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>