

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

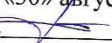
2021г.

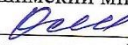
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, на основании приказа от 09.12.2016 года № 1565; на основании примерной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

Разработчик:

Новикова Екатерина Владимировна – преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Голикова Ольга Александровна – преподаватель первой категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 1 от «30» августа 2021г.
Председатель ЦК  О.Н.Комлякова

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
ГАПОУ Тюменской области
«Ишимский многопрофильный техникум»
 /Н.В. Осипенко/
«31» августа 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина принадлежит к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

лексический (2000 слов для рецептивного усвоения, из них 600 слов – для продуктивного усвоения) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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 общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Освоение содержания предмета ОГСЭ.03 Иностранный язык обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

ЛР 8) Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	164
Обязательная учебная нагрузка	154
в том числе:	
практические занятия	154
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Код ЛР реализации программы воспитания
1	2		3	4	
Введение	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	4		
	1. Вводно-коррективный курс	2	2	ОК 02., ОК 03.	
	2. Правила чтения гласных и согласных в английском языке. Транскрипция.	3	2	ОК 02., ОК 03.	
Раздел 1. Английский для общения					
Тема 1.1. Визит иностранного партнера	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	6		
	1. Представление, знакомство.	3	2	ОК 02., ОК 04.	
	2. Представление персонала фирмы	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	3. Множественное число существительных. Притяжательный падеж.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Тема 1.2 В командировку	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	6		
	1. Телефонный разговор. Правила ведения.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	

	2.Заказ билета (комнаты в гостинице по телефону).	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04..	
	3. Прилагательные и наречия. Степени сравнения	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Тема 1.3 Прибытие в страну	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8		
	1. На таможне. Оформление таможенной декларации	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	ЛР 8
	2. На вокзале. В аэропорту. Покупка билета. Городской транспорт.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	3. Местоимения в английском языке.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	4. Предлоги в английском языке.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Тема 1.4 Деловая документация	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6		
	1. Структура делового письма.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 10.	
	2. Виды деловых писем. Контракт.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 10.	
	3. Времена группы Simple. Present Simple.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 10.	
Тема 1.5	Содержание учебного материала	Уровень	16		

Страны изучаемого языка		освоения			
	1.Великобритания. Географическое положение и политическое устройство.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	ЛР 8
	2.Столица и крупные города Великобритании.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	3.США. Географическое положение и политическое устройство.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04..	ЛР 8
	4. Столица и крупные города США	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04..	
	5. Австралия. Географическое положение, города	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	6.Канада. Географическое положение, города	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	7.Past Simple	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	Самостоятельная работа: .Future Simple	2	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Раздел 2. Профессиональный английский					
Тема 2.1 Основные математические действия и физические явления	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8		
	1. Цифры. Числа. Математические действия.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	2. Единицы измерения.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	

	3. Основные физические явления.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	4. Основные геометрические понятия.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Тема 2.2 Покупки.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10		
	1. Магазины и покупки.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	2 В супермаркете.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	3 На восточном рынке.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	ЛР 8
	4. Покупки в США и Великобритании.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	ЛР 8
	5. Времена группы Continuous.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Тема 2.3 В ресторане	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12		
	1. Виды кафе и ресторанов.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	2. Меню.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03.,	

				OK 04.	
	3. В ресторане.	3	2	OK 01., OK 02., OK 03., OK 04.	
	4. В студенческой столовой.	3	2	OK 01., OK 02., OK 03., OK 04.	
	5. Времена группы Perfect.	3	2	OK 02., OK 03., OK 04.	
	Самостоятельная работа : Виды вопросительных предложений.	2	2	OK 02., OK 03., OK 04.	
Тема 2.4 Как и что едят в США и Великобритании	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10		
	1. Традиционная еда в США.	3	2	OK 01., OK 02., OK 03., OK 04., OK 09.	
	2 Традиционная еда в Великобритании.	3	2	OK 01., OK 02., OK 03., OK 04., OK 09.	
	3 Рецепты национальных блюд.	3	2	OK 01., OK 02., OK 03., OK 04., OK 09.	
	4.Хорошие манеры и правила поведения за столом в Великобритании и США.	3	2	OK 01., OK 02., OK 03., OK 04., OK 09.	
	Самостоятельная работа : Неличные формы глаголов: причастие.	2	2	OK 01., OK 02., OK 03., OK 04., OK 09.	

Тема 2.5 Русская кухня	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10		
	1. Русская кухня.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 06.	ЛР 8
	2 Национальные блюда.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	ЛР 8
	3 Меню русского ресторана.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	4 В ресторане русской кухни.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	ЛР 8
	5. Неличные формы глагола: герундий.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Тема 2.6 Приготовление пищи	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12		
	1. Приготовление пищи.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	2. Основные методы приготовления пищи.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	3. Посуда для приготовления пищи.	3	3	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04 ОК 04.	

	4. Приготовление фондю.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	5. Инфинитив.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	Самостоятельная работа: Инфинитивный оборот.	2	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Тема 2.7 Обслуживание.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	28		
	1 Меню.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	2. Планирование меню.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	3. Сервировка стола.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	4.Посуда и столовые приборы.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	5. Выбор вин.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	6. Сервировка вин в ресторане.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03.,	

				ОК 04.	
	7.Правила поведения за столом в ресторане.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	8.Беседа официанта с посетителями ресторана (кафе).	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	9.Страдательный залог. Времена группы Simple.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	10. Страдательный залог. Времена группы Continuous, Perfect.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	11. Перевод предложений в страдательном залоге.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	12. Согласование времен.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	13. Прямая и косвенная речь	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	Самостоятельная работа: .Перевод предложений из прямой речи в косвенную	2	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Тема 2.8 Моя профессия	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14		
	1.Моя профессия	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 11.	
	2. Карьера в профессии	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03.,	

				ОК 04., ОК 11.	
	3. Поиск работы.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 11.	
	4. Собеседование.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 11.	
	5. Резюме. Автобиография	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 11.	
	6. Продуктовая безопасность	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 11.	
	7. Виды предложений в английском языке.	3	2	ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Тема 2.9 Здоровое питание	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14		
	1.Здоровое питание	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07.	
	2. Вегетарианство.	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07.	
	3 Как оставаться здоровым?	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07.	
	4. Еда и калории	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03.,	

				ОК 04., ОК 07.	
	5. Полезные советы для здорового питания	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	6. Условные предложения	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	7. Дифференцированный зачет	3	2	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
Всего:			164		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) имеется учебный кабинет «Иностранный язык (английский)»

Оборудование учебного кабинета:

- Персональный компьютер
- Монитор Acer AL 1716.
- колонки

Мебель: классная доска (магнитная); стол преподавателя; кресло преподавателя; ученические столы; ученические стулья; шкаф для хранения раздаточного материала; шкаф для хранения учебно-планирующей документации.

Учебно-наглядные пособия

Плакаты:

- комплект учебно-наглядных пособий «Английский язык».
- Карты стран изучаемого языка.

Учебно-методическая документация

Тематические папки: «Деловой английский», «Грамматика английского языка» (для всех специальностей), «Профессиональный английский для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, «Деловая корреспонденция» (для всех специальностей), «Страны, города, традиции», «Грамматика. Лексика (промежуточный, итоговый контроль) для всех специальностей и профессий»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания

1. Н.И. Щербакова. Н.С. звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г. -320 с.
2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 336 с. - ISBN 978-5-7695-9875-3. Текст: непосредственный.

(электронные издания):

3. [britannica.com](https://www.britannica.com): сайт – URL: <https://www.britannica.com> (дата обращения 10.06.2020). – Яз. Англ. - Текст: электронный.

4.[lingvo-online.ru](https://www.lingvolive.com): сайт. - URL: <https://www.lingvolive.com> (дата обращения 10.06.2020). – Текст: электронный.

Дополнительная литература

Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО- 12-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 319 с. - ISBN 978-5-4468-4489-0. Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в</p>

	информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия, определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства	Применять средства	Современные средства физической

физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.	физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.	культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.