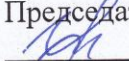


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2021 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол №9 от 18.05.2021 г.
Председатель МО
 Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

4. Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчики:

Брюханова Мария Владимировна, преподаватель, первая квалификационная категория,
Юнилайнен Евгения Вячеславовна, преподаватель

Рецензент:
ИП Лоскутова



Лоскутова О.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИН	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства
	У. 2	понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию
	У. 3	читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи
	У. 4	заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка
Знать		
	З. 1	значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения
	З. 2	лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения
	З. 3	тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО
Практический опыт		
	П. 1	использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни
Формируемые компетенции		
	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 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 101 час, в том числе:

Учебная нагрузка обучающихся 101 час, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 101 час:

практические занятия 84 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	<i>101</i>
учебная нагрузка обучающегося	
во взаимодействии с преподавателем	<i>101</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>84</i>
Самостоятельная работа обучающегося	<i>17</i>
Промежуточная аттестация в форме <i>устного экзамена</i>	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс		4 курс		Всего часов
	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
Объем образовательной нагрузки	-	39	62	-	101
учебная нагрузка обучающегося	-	39	62	-	101
во взаимодействии с преподавателем	-	39	62	-	101
в том числе:					
практические занятия	-	32	52	-	84
Самостоятельная работа обучающегося	-	7	10	-	17
Промежуточная аттестация в форме <i>устного экзамена</i>					

Тема 2.1. Первые блюда – супы	13,14	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №11,12 Виды супов. Супы холодные, горячие, сладкие. Заправки к супам.	Тип учебного занятия: изучение нового Методы: словесные, практические. Форма: фронтальная, парная.	2	У2,У3,31	OK01 OK02	2	+
Тема 2.2. Крупы, каши, гарниры	15,16	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №13,14 Виды круп, макаронных изделий. Каши на воде, молоке, заправки к кашам. Виды гарниров.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные, практические Форма: фронтальная, парная.	2	У2,У3,31	OK01 OK02	2	
Тема 2.3. Десертные блюда	17,18	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №15,16 Ассортимент сладостей, десертные лакомства, блюда, отношение к ним.	Тип учебного занятия: изучение нового Методы: словесные, практические. Форма: фронтальная, групповая, парная.	2	У2,У3,31	OK01 OK02	2	
Тема 2.4. Напитки	19,20	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №17,18 Работа с текстом, заполнение таблицы	Тип учебного занятия: обобщение Методы: словесные, наглядные, практические Форма: фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31	OK01 OK02	2	
	21,22	Самостоятельная работа обучающегося №3,4 Выполнение лексического теста		2				
Раздел 3. Как и что едят в США и Великобритании								
Тема 3.1. Как едят американцы?	23,24	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №19,20 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
	25	Самостоятельная работа обучающегося №5 Подготовка сообщения «Еда в Англии»		1				
Тема 3.2. Что едят англичане?	26,27	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №21,22 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные,	2	У2,У3,32, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	

			практические Форма: индивидуальная, фронтальная					
	28	Самостоятельная работа обучающегося №6 Подготовка сообщения «Особенности Британской кухни»		1				
Тема 3.3. Британская кухня	29,30	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №23,24 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
	31	Самостоятельная работа обучающегося №7 Подготовка сообщения «Английские пабы»		1				
Тема 3.4. Рецепты традиционных английских блюд	32,33	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №25,26 Работа с рецептами, выполнение обобщающего теста	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 3.5. Ирландская еда	34,35	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №27,28 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 3.6. Хорошие манеры для англичанина и американца	36,37	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №29,30 Работа с текстом, вопросно-ответная работа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 3.7. Контрольная работа	38,39	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №31,32 Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы: практические Форма: индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	+
Раздел 4. Национальная кухня								
Тема 4.1.	40,41	Содержание учебного материала						

Русская кухня		Практическое занятие №33,34 Общая характеристика кухни: закуски, супы, вторые блюда, молочная продукция, выпечка, напитки.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК03 ОК04	2	
Тема 4.2. Национальные русские блюда	42,43	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №35,36 Национальные блюда русской кухни: заливные блюда, блины, винегрет, десерт и другие.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	2	У1,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК03 ОК04	2	
Тема 4.3. Рецепты русских блюд	44,45	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №37,38 Технология приготовления русских блюд: пельмени, борщ, холодец, окрошка. Выполнение контрольной работы на 2 варианта	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК03 ОК04	2	
	46	Самостоятельная работа обучающегося №8 Составление рецепта русского блюда		1				
Тема 4.4. Ежедневное русское меню	47,48	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №39,40 Работа с текстом, вопросно-ответная работа, выполнение лексических упражнений		2	У2,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК03 ОК04	2	
	49,50	Самостоятельная работа обучающегося №9,10 Разработка меню «Русский стиль»		2				
Тема 4.5. Кавказская кухня	51,52	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №41,42 Общая характеристика кухни, особенности кавказских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных кавказских блюд – чахохбили, цыпленок «Табака», мацони, приправа – аджика	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК03 ОК04	2	
	53,54	Самостоятельная работа обучающегося №11,12 Составление рецепта кавказской кухни, его презентация		2				
Тема 4.6. Украинская кухня	55,56	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №43,44 Общая характеристика кухни, особенности украинских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных украинских блюд – борщ,	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная,	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК03 ОК04	2	

		холодец, голубцы	индивидуальная					
	57,58	Самостоятельная работа обучающегося №13,14 Составление рецепта украинской кухни, его презентация		2				
Тема 4.7. Белорусская кухня	59,60	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №45,46 Общая характеристика кухни, особенности белорусских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных белорусских блюд – холодник, драники. Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК03 ОК04	2	
	61,62	Самостоятельная работа обучающегося №15,16 Составление рецепта белорусской кухни, его презентация		2				
Раздел 5. Кухни народов мира								
Тема 5.1. Китайская кухня	63,64	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №47,48 Общая характеристика китайской кухни, национальные блюда с добавлением карамели.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У1,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК03 ОК04	2	
	65	Самостоятельная работа обучающегося №17 Презентация блюд китайской кухни		1				
Тема 5.2. Японская кухня	66,67	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №49,50 Общая характеристика японской кухни, главные национальные блюда, суши, соусы к блюдам.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК03 ОК04	2	
Тема 5.3. Тайская кухня	68,69	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №51,52 Общая характеристика кухни Таиланда, специфические блюда тайцев, технология приготовления.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 5.4. Национальная кухня Франции	70,71, 72,73	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №53,54,55,56 Общая характеристика французской кухни,	Тип учебного занятия: комбинированный	4	У2,У3,32, 33, П1	ОК01 ОК02	2	

		национальные блюда – луковый суп, лягушачьи лапки, круассаны, напитки – сидр, кальвадос.	Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная			OK03		
Тема 5.5. Итоговое занятие по теме «национальные кухни разных стран»	74,75	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №57,58 Обобщение темы в игровой форме. Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы словесные, практические. Формы – фронтальная	2	У2,У3,32, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Раздел 6. Приготовление пищи								
Тема 6.1. Подготовка к празднику.	76,77	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №59,60 Работа с текстом и ЛЕ, работа с диалогом, вопросно-ответная работа. Драматизация диалога	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 6.2. Способы приготовления пищи.	78,79	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №61,62 Работа с ЛЕ, выполнение тренировочных упражнений Составление кроссворда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 6.3. Способы приготовления пищи.	80,81	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №63,64 Выполнение лексико-грамматических упражнений Меры веса разных стран	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 6.4. Меры веса.	82,83	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №65,66 Знакомство и отработка новых ЛЕ Работа с текстом	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 6.5. Приготовление в стиле фьюжн.	84,85	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №67,68 Работа с текстом, заполнение таблицы, вопросно-ответная работа. Чтение текста «Какао»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная,	2	У2,У3,31, 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	

			индивидуальная					
Тема 6.6. Обобщение по теме.	86,87	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №69,70 Составление рецепта горячего блюда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Раздел 7. Обслуживание								
Тема 7.1. Планирование меню.	88,89	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №71,72 Четыре базовых типа меню: а-ля карт (выбор блюд по меню), комплексный обед или ужин, меню на данный день, циклическое меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, Формы – фронтальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 7.2. Виды посуды.	90,91	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №73,74 Работа с текстом, вопросно-ответная работа. Выполнение лексических заданий	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Формы – фронтальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 7.3. Столовые приборы.	92,93	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №75,76 Сервировка столовых приборов – ложек, вилок, ножей, тарелок, фужеров, бокалов для гостей	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Формы – фронтальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 7.4. Карта вин	94,95	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №77,78 Работа с текстом. Виды вина	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Формы – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 7.5. Правила заказа вина	96,97	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №79,80 Разбор видов меню и составляющих каждого вида на примере одного из ресторанов Лондона	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Формы – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,31, 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 7.6. Обобщение пройденного материала	98,99,100, 101	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №81,82,83,84 Выполнение лексико-грамматических заданий, написание рецептов		4	У4,,31, 33, П1	ОК01 ОК02 ОК10	2	+
Всего:				101				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранный язык.

Оборудование учебного кабинета: плакаты по странам и континентам, таблицы по грамматике – 17 штук; комплект учебников, словарей, тематические папки с текстами, диалогами, упражнениями, мини – библиотека по методической и учебной дополнительной литературе, материалы комплексно – методического обеспечения предмета.

Технические средства обучения: ноутбук, колонки, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. Учебное пособие. Издательский центр «Академия», 2017.- 320 стр.

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2017. -248с.

Интернет-ресурсы

1. «Английский язык on-line» [Электронный ресурс], Режим доступа <http://www.english.language.ru>, свободный.

2. «Английский для всех». Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура [Электронный ресурс], Режим доступа <http://english-language.chat.ru>, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.п.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; -сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; -развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; -осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; -готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
<p>Метапредметные</p> <ul style="list-style-type: none"> -умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; -владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; -умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; -умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства 	
<p>Предметные</p> <ul style="list-style-type: none"> -сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; -владение знаниями о социокультурной 	

специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

-достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

-сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях