

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК.02.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

Специальность  
*43.02.14 Гостиничное дело*

Квалификация выпускника:  
*Специалист по гостеприимству*

2021

Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания: Рабочая программа междисциплинарного курса. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 15 с.

Программа междисциплинарного курса МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1552.

**Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МДК.....	4
1.1 Область применения программы МДК.....	4
1.2 Место МДК в структуре образовательной программы.....	4
1.3 Цель и задачи МДК.....	4
1.4 Количество часов на освоение МДК.....	5
1.5 Результаты освоения МДК.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК.....	6
2.1. Объем МДК и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание МДК.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.....	9
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению.....	9
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК.....	9
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК.....	10
3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК.....	12

## **1. ПАСПОРТ МДК**

### **1.1 Область применения программы МДК**

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 9 декабря 2016 г., № 1552, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

### **1.2 Место МДК в структуре образовательной программы**

МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания относится к профессиональному модулю ПМ.02.

### **1.3 Цель и задачи МДК**

МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания - овладеть видом деятельности (ВД) Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения МДК должен:

иметь практический опыт:

- разработке операционных процедур и стандартов службы питания;
- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания;

знать:

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- технологии организации процесса питания;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;

- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;

- критерии и показатели качества обслуживания;

уметь:

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.

#### **1.4 Количество часов на освоение МДК**

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 59 часов, в том числе:

**Обязательная часть 48 часов**

**Вариативная часть 11 часов**

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 59 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 39 часов;  
самостоятельная работа обучающегося 20 часов.

#### **1.5 Результаты освоения МДК**

Результатом освоения МДК является овладение обучающимися необходимым уровнем владения иностранным языком в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения иностранных граждан.

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных 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 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2 Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

### 2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	59
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	38
в том числе:	
<i>практические занятия</i>	38
в том числе в форме практической подготовки	20
<i>консультации</i>	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (6 семестр)	

## 2.2. Тематический план и содержание МДК

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Тема 1.1 Основы работы службы питания	Содержание учебного материала:		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 10, ПК 2.1
	Практические занятия:		
	1. Работа с текстом «Food and Beverage». Послетекстовые лексико-грамматические упражнения.	1	
	2. Составление диалогов по теме «Are You Ready to Order?»	1	
Тема 1.2 Организация работы службы питания	Содержание учебного материала:		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 10, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практические занятия:		
	1. Работа с текстом «Accounting». Послетекстовые лексико-грамматические упражнения.	1	
	2. Составление диалогов по теме «At the Restaurant».	1	
	3. Речевой этикет при работе с гостями ресторана. Речевые клише.	2/2	
4. Практика устной речи по теме «Waiter's Profile»	2/2		
Тема 1.3 Соблюдение и контроль стандартов качества работы службы питания	Содержание учебного материала:		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 10, ПК 2.2
	Практические занятия:		
	1. Практика устной речи по теме «Ideal Meal»	1	
	2. Работа с текстом «Food and Beverage Service». Послетекстовые лексико-грамматические упражнения.	1	
	3. Составление диалогов по теме «Речевые клише при работе с гостями».	2/2	
	4. «What Is It Made of?», отработка диалогов с учетом особенностей национальной культуры гостя	2/2	
	5. Практика устной и письменной речи по теме «Cultural Peculiarities for Food Service».	1	
	7. Составление диалогов по теме «Would You Like to order Some Wine?»	1	
	8. Работа с текстом «Drinks». Послетекстовые лексические упражнения.	1	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к промежуточной аттестации	10		
Тема 1.4 Работа с жалобами в сфере питания	Содержание учебного материала:		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 10, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практические занятия:		
	1. «Safety Regulation». Составление и отработка диалогов по теме.	1	
	2. Работа с текстом «Safety and Security». Послетекстовые лексические упражнения.	1	
3. Практика устной речи с использованием речевых клише. Лексические упражнения.	1		

	4. Работа с текстом «Dealing with Customer Complaints».	1	
	5. Послетекстовые лексико-грамматические упражнения.	1	
Тема 1.5 Работа с заказами и организация допол- нительных услуг в службе питания	Содержание учебного материала:		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 10, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практические занятия:		
	1. Работа с текстом «Three Great Days in Adelaide». Послетекстовые лексико-грамматические упражнения.	1	
	2. Речевые клише для выражения предложений, разрешений. Составление диалогов по теме.	2/2	
	3. Практика письменной речи по теме «Crazy Travel Stories».	1	
	4. Составление диалогов по теме «I'm Here on Business».	1	
	5. Практика письменной речи по теме «Sample Complaint Letter».	1	
	6. Речевые клише для выражения мнения. Составление диалогов по теме.	2/2	
	7. Работа с диалогами по теме «Additional Hotel Services».	2/2	
	8. Речевые клише для выражения согласия/несогласия с мнением собеседника. Тренировочные диалоги.	2/2	
	9. Отработка устойчивых речевых выражений по теме «How Much Is It?»	2/2	
	10. Практика письменной речи по теме «Профессиональные термины и сокращения в сфере гостеприимства».	2/2	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к промежуточной аттестации	10		
Консультация		1	
	Всего	59	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Учебная дисциплина реализуется в кабинетах *иностранного языка*.

Стандартная учебная мебель:

Компьютерное место преподавателя;

Стол письменный;

Столы ученические;

Стул офисный;

Стулья ученические;

Доска учебная;

Кафедра.

Учебные пособия;

Раздаточный материал.

Технические средства обучения:

Видеопроекционным оборудованием для презентаций;

Экран;

Колонки;

Программное обеспечение;

Персональный компьютер преподавателя с доступом к интернету;

Ноутбуки.

#### **3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК**

##### **а) основная литература:**

1. Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг : учебное пособие / В. А. Радовель. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01813-2. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091306> (дата обращения: 21.08.2020).

2. Брель, Н.М. Английский язык для гостиничного дела : учебник / Брель Н.М., Пославская Н.А. — Москва : КноРус, 2020. — 280 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07609-5. — Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт].— URL: <https://book.ru/book/936526> (дата обращения: 20.08.2020).

##### **б) дополнительная литература:**

1. Кабанова, К. В. Английский язык для индустрии гостеприимства : учебное пособие / К.В. Кабанова, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 190 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013648-6. - Текст : электронный //

ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1069788> (дата обращения: 21.08.2020).

2. Семенова, М.Ю. Английский язык: туризм и сервис : учебное пособие / Семенова М.Ю. — Москва : КноРус, 2021. — 260 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02152-1. — Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт].— URL: <https://book.ru/book/936083> (дата обращения: 21.08.2020).

3. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09515-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453934> (дата обращения: 21.08.2020).

### **3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК**

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
    - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия пакет Office Professional Plus)
    - b. Windows 8
  2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
  3. Система тестирования INDIGO.
  4. 1С: Предприятие 8
4. Свободно распространяемое программное обеспечение
1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

### **3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателями в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения рабочей программы МДК включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию по итогам освоения МДК.

Формируемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля и оценки
ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– задачи, функции и особенности работы службы питания;</li><li>технологии организации процесса питания;</li><li>– требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;</li><li>– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;</li><li>– критерии и показатели качества обслуживания.</li></ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;</li><li>– оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;</li><li>– анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</li><li>использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;</li><li>– контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований</li></ul>	<p>Оценка результатов выполнения решения контрольных работ</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов проведенного Дифференцированного зачета по МДК 02.02.</p>

<p>ПК 2.2 Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<p>к организации питания.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– задачи, функции и особенности работы службы питания;</li> <li>технологии организации процесса питания;</li> <li>– требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;</li> <li>– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;</li> <li>– критерии и показатели качества обслуживания.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;</li> <li>– оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>– анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;</li> <li>– контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения решения контрольных работ</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов проведенного Дифференцированного зачета по МДК 02.02</p>
<p>ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– задачи, функции и особенности работы службы питания;</li> <li>технологии организации процесса питания;</li> <li>– требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;</li> <li>– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;</li> <li>– критерии и показатели качества об-</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения решения контрольных работ</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов проведенного Дифференцированного зачета по МДК 02.02</p>

	<p>служивания.  уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;</li> <li>– оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>– анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;</li> <li>– контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</li> </ul>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности	<p>Оценка результатов выполнения решения контрольных работ</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов проведенного Дифференцированного зачета по МДК 02.02</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Способность определять задачи поиска информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения решения контрольных работ</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов</p>

	<p>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>- оформлять результаты поиска</p>	<p>проведенного Дифференцированного зачета по МДК 02.02</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Способность - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p>	<p>Оценка результатов выполнения решения контрольных работ</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов проведенного Дифференцированного зачета по МДК 02.02</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Правильный выбор информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Оценка результатов выполнения решения контрольных работ</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов проведенного Дифференцированного зачета по МДК 02.02</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Готовность к самообразованию</p>	<p>Оценка результатов выполнения решения контрольных работ</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов проведенного Дифференцированного зачета по МДК 02.02</p>