

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»  
(ФГАОУ ВО «СПБПУ»)  
**Институт среднего профессионального образования**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«Иностранный язык»**

для специальности

***19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»***

*Год начала подготовки по УП 2020*

*На базе основного общего образования*

Санкт-Петербург  
2023 год

РАССМОТРЕНА  
предметной (цикловой)  
комиссией иностранных языков  
Протокол № 9  
От «27» апреля 2023 г.  
Председатель ПЦК

М.Н. Гусарова \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИСПО

\_\_\_\_\_ Р.А. Байбиков

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Рекомендована

Методическим советом ИСПО СПбПУ

Протокол № 9

от «28» апреля 2023 г.

Зам. директора по УМР

Е.Г. Конакина \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого.

Разработчики: Л.С. Балдина, преподаватель ИСПО.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» и реализуется на 2, 3, 4 курсах.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы и направлена на формирование ОК1-9

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **знать**:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

## **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 222 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 168 часов;  
самостоятельная работа обучающегося - 36 часов.  
Консультации – 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>222</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>168</b>
в том числе:	
лабораторные работы <i>(не предусмотрено)</i>	-
практические занятия	<b>168</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
<b><i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 5,6,8 семестры</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов
1	2	3	4
	2 курс	78+36 с/р	
	<b>ОСНОВНОЙ МОДУЛЬ</b>		
<b>Тема 1.1</b> <b>Россия – Моя Родина.</b> <b>Санкт-Петербург – культурная столица России</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ЛР 1-12
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Лексический материал по теме.</li> <li>– Работа с текстами по теме, выполнение послетекстовых заданий.</li> <li>– Монологические высказывания по теме.</li> <li>– Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок слов в английском предложении;</li> <li>- глаголы <i>to be/ to have (have got)</i>;</li> <li>- артикль с географическими названиями;</li> <li>- оборот <i>there is/ there are</i>;</li> <li>- времена глагола в активном залоге <i>Present Simple/ Past Simple</i></li> </ul> </li> </ul>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка монологического высказывания «Мой родной город»	6	
<b>Тема 1.2</b> <b>Наука и технология.</b> <b>Система образования в России и англоязычных странах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ЛР 1-12
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Лексический материал по теме.</li> <li>– Чтение текстов, выполнение послетекстовых заданий.</li> <li>– Дискуссионные высказывания по теме.</li> <li>– Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>- времена группы <i>Continuous</i>, сравнение <i>Present Simple/ Present Continuous</i>;</li> <li>- причастие I и II;</li> <li>- времена группы <i>Perfect</i>;</li> <li>- выражение будущих действий</li> </ul> </li> </ul>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> сообщение по теме «Различия в системе образования в России и англоязычных странах»	4	

<b>Тема 1.3 Покупки. Виды магазинов. Речевой этикет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ЛР 2,3,4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Лексический материал по теме.</li> <li>– Работа с текстом «В супермаркете», выполнение послетекстовых заданий.</li> <li>– Виды магазинов. Диалоги между продавцом и покупателем. Речевой этикет.</li> <li>– Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>- повелительное наклонение глагола/ сослагательное наклонение глагола</li> <li>- типы вопросов (общий, специальный, альтернативный, разделительный)</li> </ul> </li> </ul>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовить диалог «Продавец – покупатель» по выбранной теме	6	
<b>Тема 1.4 Система питания в России и англоязычных странах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ЛР 2,3,4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Лексический материал по теме.</li> <li>– Работа с текстами по теме, выполнение послетекстовых заданий.</li> <li>– Заказ еды и напитков; предприятия общественного питания.</li> <li>– Диалоги «В кафе», «В ресторане», «В студенческой столовой».</li> <li>– Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>- многозначность слов в английском языке; словообразование</li> <li>- сложноподчиненные предложения; союзы и союзные слова</li> </ul> </li> </ul>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовить диалог «Заказ еды и напитков»	6	
<b>Тема 1.5 Страноведение. Англоязычные страны: политическая система, география, история, достопримечательности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ЛР 2,3,4,10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Лексический материал по теме.</li> <li>– Работа с текстами по теме «Великобритания», «США», «Лондон», «Вашингтон», выполнение послетекстовых заданий.</li> <li>– Речевая практика по теме «Лингвострановедение».</li> <li>– Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассивный залог; формы пассивного залога; выполнение грамматических упражнений;</li> <li>- типы условных предложений.</li> </ul> </li> </ul>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка презентаций по выбранной теме «Страноведение»	6	
<b>Тема 1.6 Международное общение в современном мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ЛР 1-12
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Лексический материал по теме (фразы делового этикета; клише)</li> <li>– Разговор по телефону; совершенствование диалогической речи.</li> <li>– Письменное общение. Деловое письмо. Электронные сообщения.</li> </ul>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> составить запрос по телефону (бронирование номера в гостинице; заказ столика в ресторане)	8	

<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНО НАПРАВЛЕННЫЙ МОДУЛЬ</b>			
<b>III курс – 44 часа</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Рациональное питание.</b> <b>Вещества,</b> <b>используемые в</b> <b>технологическом</b> <b>процессе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ЛР 13-22
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Введение в курс «Технология производства продуктов питания»</li> <li>– Лексический материал по теме.</li> <li>– Работа с текстом «Здоровое питание», выполнение послетекстовых заданий</li> <li>– Грамматический материал: страдательный залог; употребление страдательного залога при описании рецептуры блюда.</li> </ul>		
<b>Тема 2.2</b> <b>Здоровый образ жизни.</b> <b>Вегетарианство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ЛР 13-22
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Здоровое питание. Совершенствование диалогической речи по теме.</li> <li>– Лексический материал по теме «Вегетарианство». Работа с текстом, выполнение послетекстовых заданий.</li> <li>– Лексика по теме «Фрукты, ягоды», использование фруктов и ягод в технологическом процессе.</li> <li>– Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>- инфинитив; герундий; конструкция «сложное дополнение»</li> </ul> </li> </ul>		
<b>Тема 2.3</b> <b>Белки животного происхождения.</b> <b>Кулинарные</b> <b>характеристики блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ЛР 9, 13-22
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Белки животного происхождения.</li> <li>– Лексический материал по темам «Мясо, птица, дичь», «Рыба и морепродукты»</li> <li>– Речевая практика по пройденным темам.</li> <li>– Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>- модальные глаголы;</li> <li>- эквиваленты модальных глаголов</li> </ul> </li> </ul>		
<b>Тема 2.4</b> <b>Моя будущая</b> <b>профессия. Технология</b> <b>мяса и мясных</b> <b>продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ЛР 13-22
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Расширение словарного запаса по теме.</li> <li>– Виды кулинарной обработки.</li> <li>– Питательная ценность мясных продуктов.</li> <li>– Вкус и качество блюд.</li> <li>– Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>- словообразование; формальное подлежащее;</li> <li>- функции “one” в предложении;</li> <li>- придаточные предложения условия и времени, относящиеся к будущему.</li> </ul> </li> </ul>		



IV курс – 46 часов			
<b>Тема 3.1</b> <b>Санитария и гигиена на пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ЛР 13-22
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа с текстом.</li> <li>– Монологические высказывания по теме «Сохранность пищевых продуктов. Способы консервации»</li> </ul>		
<b>Тема 3.2</b> <b>Свойства мяса.</b> <b>Первичная обработка мясного сырья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ЛР 13-22
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа с текстом. Речевая практика по теме.</li> <li>– Выполнение тестовых заданий по теме.</li> <li>– Грамматический материал: - согласование времен глагола в дополнительных придаточных предложениях</li> </ul>		
<b>Тема 3.2</b> <b>Сохранение пищевых продуктов, способы консервации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ЛР 13-22
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Расширение словарного запаса по теме. Перевод профессионально-ориентированных текстов.</li> <li>– Грамматические особенности перевода профессионально-ориентированных текстов. Работа с технической литературой</li> </ul>		
<b>Тема 3.3</b> <b>Организация и управление производством мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ЛР 13-22
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Введение лексики по теме «Структура промышленного предприятия»</li> <li>– Лексика по теме «Персонал промышленного предприятия».</li> <li>– Работа с текстовым материалом по теме.</li> </ul>		
<b>Тема 3.4</b> <b>Производство различных видов мясной продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ЛР 13-22
	<p>Работа с текстом профессиональной направленности.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. сбалансированный рацион питания;</li> <li>2. определение качества поступившего мяса;</li> <li>3. разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса;</li> <li>4. общая характеристика полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>5. оборудование мест для убоя;</li> <li>6. первичная обработка туш в домашних условиях;</li> <li>7. подготовка тушек к тепловой обработке;</li> <li>8. приготовление полуфабрикатов из птицы.</li> </ol>		
	<b>Тестирование по курсу. Контрольная работа. Дифференцированный зачет</b>	<b>4</b>	
		<b>Всего: 222 (с учетом консультаций)</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

кабинет оснащен мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- для рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- для организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;
- аудио магнитола;
- телевизор и DVD плеер;
- компьютер или ноутбук.

В кабинете находится:

- паспорт кабинета; УМК

#### **Основные источники:**

1. Кауфман, Клара Исааковна. Английский язык. Счастливый английский.ру / Happy English.ru : учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений / К. И. Кауфман, М. Ю. Кауфман .— 2-е изд. — [Обнинск] : Титул, 2015 .— 319 с. : цв. ил., портр. ; 22 см .— На обл. и корешке: Happy English.ru: 11 класс / К. Kaufman, М. Kaufman.
2. Кауфман, Клара Исааковна. Английский язык. Счастливый английский.ру / Happy English.ru : учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений / К. И. Кауфман, М. Ю. Кауфман .— 2-е изд. — [Обнинск] : Титул, [2014] .— 318 с. : цв. ил., портр. ; 22 см .— На обл. и корешке: Happy English.ru: 10 класс / К. Kaufman, М. Kaufman

#### **Дополнительные источники:**

1. Мальком Манн, Стив Тейлор-Ноулс. Macmillan Exam Skills for Russia: Учебное пособие для подготовки к ЕГЭ по английскому языку: говорение и аудирование. Книга для учащегося, MacMillan. 2010
2. Информационно-библиотечный комплекс СПбПУ. Фундаментальная библиотека <http://www.library.spbstu.ru>
3. Рубцова М.Г. Чтение и перевод английской научной и технической литературы. – М.: Астрель-АСТ, 2006

#### **Интернет ресурсы**

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>2 курс</b>	
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.</li> <li>– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul> <p><i>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– устный и письменный опрос (текущий опрос);</li> <li>– словарный диктант (текущий опрос);</li> <li>– самостоятельная внеаудиторная работа :</li> <li>– подготовка сообщений</li> <li>– написание сочинений</li> <li>– контрольные работы (рубежный контроль)</li> </ul>
<b>3 и 4 курсы</b>	
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.</li> <li>– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul> <p><i>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практические задания по работе с информацией, документами, литературой (текущий контроль);</li> <li>– выполнение заданий – творческая работа (текущий контроль);</li> <li>– практические задания по переводу профессионально-ориентированных текстов (текущий контроль);</li> <li>– разработка проектов (текущий контроль);</li> <li>– защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера (текущий контроль);</li> <li>– устные сообщения (текущий контроль);</li> <li>– тестирование (промежуточный контроль)</li> <li>– контрольные работы (рубежный контроль)</li> </ul>

##### **Формы оценки результативности обучения:**

пятибалльная, на основе, которой выставляется итоговая отметка.

**Методы оценки результатов обучения по дисциплине:** итоговая оценка по окончании изучения дисциплины выставляется на основании результатов дифференцированного зачета с учетом текущей успеваемости.

**19.02.08** Технология мяса и мясных продуктов

Таблица 1

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и	<b>ЛР 12</b>

воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<b>ЛР 13</b>
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	<b>ЛР 16</b>
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	<b>ЛР 17</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Санкт-Петербургом</b>	
Воспринимающий город как часть уникального отечественного и всемирного культурного наследия, демонстрирующий эмоционально-ценностное отношение к городу, бережное отношение к памятникам истории и культуры	<b>ЛР 18</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Демонстрирующий способность к творчеству и профессиональному самоопределению в условиях модернизации современной отечественной экономики	<b>ЛР 19</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ИСПО.</b>	
Понимающий роль русского языка как основы успешной социализации личности, формирования гражданской идентичности	<b>ЛР 20</b>
Ориентированный на развитие предпринимательских навыков	<b>ЛР 21</b>
Уважающий традиционные духовно-нравственные ценности, правила и нормы поведения в ИСПО.	<b>ЛР 22</b>