

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств
Кафедра иностранных языков

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

ФГОС СПО

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

Курс 2,3

Семестр 3,4,5,6

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 3 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Храмцова Т.Г.

«18» марта 2022г

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» квалификация «Техник-технолог».

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «18» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Капсаргина С.А., канд. пед.наук, доцент

«05» марта 2022г

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 от 25 марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент

25 марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Величко Н.А., д.т.н., профессор 25 марта 2022 г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.2. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	7
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	11
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i> 12	
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	12
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	12
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	13
6.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	13
6.4. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	13
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	15
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	15
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	16
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	17

Аннотация

Дисциплина «Иностранный язык» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» и реализуется в институте пищевых производств кафедрой иностранных языков и профессиональных коммуникаций.

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с овладением ИЯ на бытовом и профессиональном уровне в рамках обсуждения проблем страноведческого, общенаучного и общетехнического характера, формирование навыков письменного и устного перевода литературы по специальности, составления аннотаций по прочитанной научно-технической литературе.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 192 часа. Программой дисциплины предусмотрены практические работы (168 часов), самостоятельная работа студента (24 часа).

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Иностранный язык» включена в ОПОП, в общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин. Реализация в дисциплине требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», должно формировать следующие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК-1);

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2);

- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК-3);

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК-4);

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК-5);

- работать коллективно в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6);

- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК-7);

- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации (ОК-8);

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК-9).

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Иностранный язык» являются школьный курс иностранного языка.

Дисциплина «Иностранный язык» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: Информатика, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Автоматизация технологических процессов, и др.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей аттестации и промежуточной – контрольных работ и дифференцированный зачет.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Цель дисциплины «Иностранный язык» - является приобретение обучающимися общих компетенций в области иностранного языка, необходимых для успешной профессиональной деятельности специалистов.

Задачи дисциплины:

- развитие у студентов умения самостоятельно приобретать знания для осуществления бытовой и профессиональной коммуникации на иностранном языке – повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию, электронными словарями, иноязычными ресурсами сети Интернет;
- развитие когнитивных и исследовательских умений, расширение кругозора и повышение информационной культуры студентов;
- формирование представления об основах межкультурной коммуникации, воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов;
- расширение словарного запаса и формирование терминологического аппарата на иностранном языке в пределах профессиональной сферы.

В результате изучения обязательной части учебного цикла 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

Знать:

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

Реализация в дисциплине требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», должно формировать следующие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК-1);
- организовывать собственную деятельность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК-3);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК-4);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК-5);
- работать коллективно в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК-7);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации (ОК-8);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК-9).

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 202 часа, их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость				
	час.	по семестрам			
		№3	№4	№5	№6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	192	38	54	54	46
Аудиторные занятия	168	32	48	48	40
Практические занятия (ПЗ)	168	32	48	48	40
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	24	6	6	6	6
контрольные работы	8	2	2	2	2
самоподготовка к текущему контролю знаний	16	4	4	4	4
Контроль: контрольная работа дифференцированный зачет		+	+	+	+

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	ПЗ	СРС	Формы контроля
1	Модуль 1	38	32	6	Контрольная работа
2	Модуль 2	54	48	6	
3	Модуль 3	54	48	6	
4	Модуль 4	46	40	6	Дифференцированный зачет
ИТОГО		192	168	24	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ПЗ	
Модуль 1	38	32	6
Модульная единица 1 (Моя будущая профессия)	20	16	4
Модульная единица 2 (Пицца и ее составляющие)	18	16	2
Модуль 2	54	48	6
Модульная единица 3 (Мясо и его ценность)	30	24	4
Модульная единица 4 (Животные жиры и растительные масла)	24	24	2
Модуль 3	54	48	6
Модульная единица 5 (Почему еда портится?)	20	16	2
Модульная единица 6 (Химические консерванты)	18	16	2
Модульная единица 7 (Методы консервации пищи)	16	16	2
Модуль 4	46	40	6
Модульная единица 8 (История переработки пищи)	16	14	2
Модульная единица 9 (Пищевые БАДы в производстве продуктов питания)	16	14	2
Модульная единица 10 (Санитарная гигиена в пищевом производстве)	14	12	2
ИТОГО	192	168	24

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1 Моя будущая профессия, Пища и ее составляющие.

Модуль 2 Мясо и его ценность, Животные жиры и растительные масла.

Модуль 3 Почему еда портится?, Химические консерванты, Методы консервации пищи.

Модуль 4 История переработки пищи, Пищевые БАДы в производстве продуктов питания, Санитарная гигиена в пищевом производстве.

4.4. Практические занятия

Таблица 4

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1.		Контрольная работа	32
	Модульная единица 1. (Моя будущая профессия)	Занятие № 1-2. Лексика: введение лексического материала Говорение: Монологические высказывания Аудирование Чтение: Ознакомительное чтение.	Контроль навыков ознакомительного чтения, монологической речи и аудирования	4
		Занятие № 3-4. Лексика: Закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические высказывания Чтение: чтение, с целью перевода	Контроль навыков диалогической речи и перевода текста	4
	 Занятие № 5-6 Лексика: Закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические и монологические высказывания Письмо: аннотация текста	Контроль навыков монологической, диалогической речи и навыков аннотации текста	4
		Занятие № 7-8 Лексика: Закрепление лексического материала. Говорение: Монологические высказывания Аудирование: Университет мечты	Контроль навыков монологической речи и аудирования	4
	Модульная единица 2 (Пища и ее составляющие)	Занятие № 9-10 Лексика: введение лексического материала Чтение: Ознакомительное чтение Грамматика: введение времен активного залога. Письмо: Аннотация текста	Контроль формирования навыков аннотации текста, грамматических навыков.	4
		Занятие № 11-12 Лексика: Закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические и монологические высказывания Чтение: изучающее чтение Грамматика: спряжение глаголов быть и иметь	Контроль формирования навыков чтения, лексических, грамматических навыков.	4
		Занятие № 13-14 Лексика: Закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические высказывания Аудирование: рассказ на изучаемый лексико-грамматический материал.	Контроль формирования навыков диалогической речи	4
		Занятие № 15 Лексика: Закрепление лексического материала. Говорение: Монологические высказывания Аудирование	Контроль формирования навыков монологической речи и аудирования	2
		Занятие № 16 Лексика: Контроль лексического материала. Говорение: Монологические высказывания по теме. Письмо: реферат текста	Контроль монологических высказываний. Контроль реферата текста.	2
2	Модуль 2		Контрольная работа	48
	Модульная единица 3 (Мясо и его	Занятие №17 Лексика: введение лексического материала Грамматика: простые времена	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	ценность)	Аудирование: Профессии Чтение: Ознакомительное чтение.		
		Занятие № 18-19 Лексика: закрепление лексического материала Говорение: диалогические высказывания по теме. Чтение: ознакомительное чтение Письмо: Аннотация текста	Контроль формирования навыков диалогической речи, аннотаций.	4
		Занятие № 20-21 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические высказывания Грамматика: предлоги	Контроль формирования навыков диалогической речи, грамматических навыков	4
		Занятие № 22-23 Лексика: закрепление лексического материала Говорение: монологические высказывания по теме. Письмо: диктант по лексике	Контроль навыков монологической речи	4
	Модульная единица 4 (Животные жиры и растительные масла)	Занятие № 24-25 Лексика: введение лексического материала Грамматика: группа времен активного залога Аудирование: Текст на изучаемую тему Чтение: просмотровое чтение.	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4
		Занятие № 26-27 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические и монологические высказывания по теме Грамматика: группа времен активного залога Аудирование: понимание диалогических и монологических высказываний	Контроль навыков аудирования, грамматических и лексических навыков	4
		Занятие № 28-29 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические и монологические высказывания по теме	Контроль навыков диалогической и монологической речи	4
		Занятие № 30-31 Лексика: закрепление лексического материала Говорение: диалогические высказывания по теме. Чтение: поисковое чтение Письмо: диктант по лексике	Контроль навыков диалогической речи, поискового чтения и письменной речи	4
		Занятие № 32-33 Лексика: Контроль лексического материала. Говорение: Монологические высказывания по теме. Чтение: поисковое чтение Письмо: реферат текста	Контроль монологических высказываний. Контроль реферата текста и поискового чтения.	4
		Занятие № 34-35 Лексика: введение лексического материала Грамматика: группа времен активного залога Аудирование	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4
		Занятие № 36-37 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические высказывания по теме Чтение: поисковое чтение Письмо: диктант по лексике	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 38-39 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические высказывания по теме Аудирование: Климат страны изучаемого языка	Контроль навыков аудирования и диалогической речи	4
3	Модуль 3		Контрольная работа	48
	Модульная единица 5 (Почему еда портится?)	Занятие № 40-41 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Монологические высказывания по теме Чтение: поисковое чтение Письмо: Тезисы текста.	Контроль навыков поискового чтения и монологической речи	4
		Занятие № 42-43 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Устные высказывания по теме	Контроль устных высказываний	4
	Модульная единица 6 (Химические консерванты)	Занятие № 44-45 Лексика: введение лексического материала Грамматика: группа времен пассивного залога Аудирование: текст на грамматику изучаемого языка	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4
		Занятие № 46-47 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Устные высказывания по теме Чтение: изучающее чтение Аудирование	Контроль навыков изучающего чтения, аудирования	4
		Занятие № 48-49 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: поисковое чтение Аудирование	Контроль навыков поискового чтения, аудирования, диалогического чтения	4
		Занятие № 50-51 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Мои приемы пищи Письмо	Контроль навыков диалогической речи, письма	4
	Модульная единица 7 (Методы консервации пищи)	Занятие № 52-53 Лексика: введение лексического материала Грамматика: группа времен активного залога Аудирование: текст на грамматику изучаемого языка	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4
		Занятие № 54-55 Лексика: закрепление лексического материала. Грамматика: артикль Говорение: монологические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение Аудирование: Национальные кухни	Контроль навыков изучающего чтения, аудирования, грамматических навыков	4
		Занятие № 56-57 Лексика: закрепление лексического материала. Грамматика: артикль Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4
		Занятие № 58-59 Лексика: закрепление лексического материала.	Контроль навыков монологической	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Говорение: монологические высказывания по теме «День матери» Аудирование	речи, аудирования	
		Занятие № 60-61 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: монологические высказывания по теме «Обычаи и традиции страны изучаемого языка» Аудирование: официальные и неофициальные праздники Письмо: «Обычаи и традиции России и страны изучаемого языка»	Контроль навыков монологической речи, аудирования и письма	4
		Занятие № 62-63 Лексика: введение лексического материала Грамматика: группа времен активного залога Аудирование: текст на грамматику изучаемого языка	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4
4	Модуль 4		Контрольная работа	40
	Модульная единица 8 (История переработки пищи)	Занятие № 64-65 Лексика: закрепление лексического материала. Грамматика: артикль Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение Аудирование	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4
		Занятие № 66-67 Лексика: закрепление лексического материала. Грамматика: сложносочиненные предложения Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических и лексических навыков	4
		Занятие № 68 Лексика: закрепление лексического материала. Грамматика: сложносочиненные предложения Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение Аудирование: Монологические высказывания	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических и лексических навыков	4
	Модульная единица 9 (Пищевые БАДы в производстве продуктов питания)	Занятие № 69-70 Лексика: введение лексического материала Грамматика: сложноподчиненное предложение Письмо: Животные жиры	Контроль навыков аудирования, грамматических и навыков письма	4
		Занятие № 71-72 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение	Контроль навыков диалогической речи, аудирования и письма	4
		Занятие № 73-74 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: монологические высказывания по теме Аудирование	Контроль навыков монологической речи, аудирования	4
		Занятие № 75-76 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: монологические высказывания по теме	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 10 (Санитарная гигиена в пищевом производстве)	Занятие № 77-78 Лексика: введение лексического материала Грамматика: группа времен активного залога Говорение: диалогические высказывания Аудирование: текст на грамматику Письмо: составление меню	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических и лексических навыков	4
		Занятие № 79 Лексика: закрепление лексического материала Говорение: презентация по теме «Кухни мира» Чтение: изучающее чтение Аудирование: понимание устных сообщений	Контроль навыков монологической речи, аудирования, изучающего чтения	2
		Занятие № 80 Лексика: закрепление лексического материала Говорение: монологические и диалогические высказывания Чтение: поисковое чтение Письмо: путеводитель по ресторанам	Контроль навыков монологической, диалогической речи, поискового чтения	2
		Занятие № 81 Лексика: закрепление лексического материала Говорение: монологические и диалогические высказывания по теме Чтение: ознакомительное чтение Аудирование: Использование растительных жиров	Контроль навыков монологической, диалогической речи, аудирования	2
		Занятие № 82 Лексика: закрепление лексического материала Говорение: монологические и диалогические высказывания Чтение: просмотровое чтение	Контроль навыков монологической, диалогической речи, просмотрового чтения	2
		Занятие № 83-84 Лексика: закрепление лексического материала Говорение: монологические высказывания по теме Аудирование	Контроль навыков монологической речи, аудирования	2
	ИТОГО			168

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям;
- выполнение типовых расчетов и домашних заданий;
- работа с иностранной литературой, журналами;
- выполнение переводов с иностранных языков.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1			6
1	Моя будущая профессия	Контрольные задания к текстам	4
2	Пища и ее составляющие	Контрольные задания к текстам	2
Модуль 2			6
3	Мясо и его ценность	Устное сообщение, презентация	2
4	Животные жиры и растительные масла	Устное сообщение, презентация	4
Модуль 3			6
5	Почему еда портится?	Контрольные вопросы к текстам, письменные переводы	2
6	Химические консерванты	Контрольные вопросы к текстам, письменные переводы	2
7	Методы консервации пищи	Устное резюме текста, презентация	2
Модуль 4			6
8	История переработки пищи	Контрольные задания к текстам, устное монологическое высказывание	2
9	Пищевые БАДы в производстве продуктов питания	Контроль письменных переводов, презентация	2
10	Санитарная гигиена в производстве продуктов питания	Устное резюме текста, устный перевод	2
ВСЕГО			34

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОК-1	1-84	1-10	Контрольная работа, дифференцированный зачет
ОК-2	1-84	1-10	
ОК-3	1-84	1-10	
ОК-4	1-84	1-10	
ОК-5	1-84	1-10	
ОК-6	1-84	1-10	
ОК-7	1-84	1-10	
ОК-8	1-84	1-10	
ОК-9	1-84	1-10	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Бескоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Planet of English: учебник английского языка для НПО и СПО: -М. Издательский центр «Академия», 2016-256 с.

2. Айснер Л.Ю., Агапова Т.В. Грамматика английского языка в таблицах, тестах и упражнениях: учеб. пособие / Л.Ю. Айснер, Т.В. Агапова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – 184 с
3. Кулакова Н.С. ЭУМК Иностраный (английский) язык 19.02.08 для 11 класс СПО (Электронный ресурс) / Н.С. Кулакова; Красноярский ГАУ, 2018.
4. Полякова Т.Ю. Английский язык для инженеров.- М.: Высш.шк., 2004.
5. Шишкина Т.А., немецкий язык (электронный ресурс) учебное пособие/ Т.А. Шишкина, Э.П. Бартновская, Е.В. Юрьева. М-во сел. Хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т.- Красноярск, 2006.
6. Айснер Л.Ю. и др. Учебное пособие по немецкому языку. М-во сел. Хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т.- Красноярск, 2006.
7. Борисенко Н.Ф. Бизнес-курс: немецкий язык. Словарь-справочник.- М., Логос, Славянский дом книги, 2000.

6.2. Дополнительная литература

1. O`Sullivan N., Libbin D.J. Career paths English: Agriculture/N. O`Sullivan, D.J. Libbin.- MacMillan, 2011.
2. Campbell S. English for the Energy Industry/ S. Campbell.- Oxford, 2008.
3. Bandis A., Hodson J. Guide to Science/ A. Bandis, J. Hodson.- MacMillan, 2011
4. Raitskaya L., Cochrane S., Guide to Economics/ L. Raitskaya, S. Cochrane.-MacMillan, 2011.
5. Cotton D. Market Leader. Intermediate/ D. Cotton.- Longman, 2006
6. Murphy R. English Grammar in Use/ R. Murphy. – Cambridge University Press, 2005.
7. Hewings M. Advanced Grammar in Use/ M. Hewings. – Paperback. Cambridge University Press, 2005.
8. Swan & Walter How English works: a grammar practice book. Oxford University Press., 2002.
9. Thomson A.J. A practical English grammar/ A.J. Thomson- Oxford: Oxford University Press., 2004.
10. Thomson A.J. A practical English grammar exercises/ A.J. Thomson- 3rd ed. Oxford: Oxford University Press., 2003.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

Справочники, словари, энциклопедии

1. Longman Dictionary of Contemporary English. Pearson Education Limited. 5th ed., 2009.
2. Thompson D. The Oxford Russian Dictionary: 3rd ed./ D. Thompson.- Oxford University Press Inc., New York, 2000.

6.4. Программное обеспечение

Для самостоятельной работы студентов используются Интерактивные компьютерные тесты, видеоматериалы, а также базы данных и информационно-справочные системы:

1. <http://www.audioenglish.net/dictionary/>
2. <http://www.englishclub.com/>
3. <http://www.edufind.com/english/grammar/toc.cfm>
4. <http://www.elsdesk.com/index.htm>
5. <http://www.usingenglish.com/>

Таблица 7

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра иностранных языков и профессиональных коммуникаций Специальность 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Дисциплина Иностранный языкОбщая трудоемкость дисциплины: практические занятия 168 час.; СРС 24 часа

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
1. ПЗ; СРС	Бескорвайная Г.Т., Соколова Н.И, Planet of English: учебник английского языка для НПО и СПО: -М. Издательский центр «Академия», 2012-256 с.	Бескорвайная Г.Т., Соколова Н.И	Издательский центр «Академия»	2016	печ		библ		30	50
2. ПЗ; СРС	Айснер Л.Ю., Агапова Т.В. Грамматика английского языка в таблицах, тестах и упражнениях: учеб. пособие / Л.Ю. Айснер, Т.В. Агапова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – 184 с.	Л.Ю. Айснер	Красноярск [КрасГАУ]	2013	печ.	Электр.	библ.		30	70
3.ПЗ; СРС	Кулакова Н.С. ЭУМК Иностранный (английский) язык 19.02.08 для 11 класс СПО (Электронный ресурс). – Режим доступа: http://e.kgau.ru/course/view.php?id=5011	Н.С. Кулакова	Красноярск: КрасГАУ	2018		Электр.				

Директор Научной библиотеки _____

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим практические работы по дисциплине в следующих формах:

- письменные домашние задания;
- осуществляется контроль лексических, грамматических навыков;
- контроль формирования навыков чтения, говорения (диалогическая, монологическая речь);
- производится контроль аудирования (понимания иностранной речи на слух);
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность)- работа у доски, своевременная сдача письменных домашних заданий.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме контрольной работы и дифференцированного зачёта (включает в себя ответ на устные вопросы экзаменатора и письменный перевод текста).

Оценка освоения дисциплины формируется на основании результатов модульно-рейтинговой системы контроля знаний. В фонде оценочных средств по изучаемой дисциплине представлена шкала интервальных баллов, соответствующая итоговому количеству баллов, достаточному для получения зачета.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- комплект учебно-методической, научной и справочной литературы по основным разделам дисциплины;
- мультимедийный проектор;
- компьютерный класс;
- доступ к локальной сети Красноярского ГАУ.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Преподавание дисциплины предполагает использование преподавателем многообразия форм и методов работы по формированию и развитию иноязычной коммуникативной компетенции студентов, включающих:

- в области развития устной речи: составление и воспроизведение диалогических и монологических высказываний (докладов, сообщений, заметок и пр.); сжатое изложение услышанного и прочитанного; творческое развитие мыслей, тем; презентации, интервью, переговоры, телефонные разговоры, дебаты, языковые и ролевые игры, драматизация, просмотр и обсуждение видеоматериалов, фильмов и т.д.

- в области письменной речи: написание персональных и деловых писем, служебных записок, отчетов, меморандумов, протоколов собрания, сочинений на заданную тему; словарных и текстовых диктантов, тестов, эссе; электронных сообщений, факсов, докладов и пр.

10. Образовательные технологии

Таблица 9

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Методы консервации пищи	ПЗ	Презентация	2
Моя будущая профессия	ПЗ	Презентация	2
Пищевые БАДы в производстве продуктов питания	ПЗ	Презентация	2
Пища и ее составляющие	ПЗ	Дискуссия	2
Почему еда портится?	ПЗ	Ролевая игра	2

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

ФИО, ученая степень, ученое звание

_____ (подпись)

**Рецензия
на рабочую программу дисциплины**

«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

для подготовки специалистов по специальности: 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Рецензируемая рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» отражает современные тенденции в обучении и воспитании личности, предусматривает разноуровневое обучение и отражает индивидуальный подход к обучающимся, направлена на выработку понимания особой значимости и роли иностранного языка и его влияния на профессиональную деятельность.

Рабочая программа определяет цели и задачи дисциплины, которые соответствуют ее сущности, а также включает разделы: место дисциплины в структуре основной образовательной программы; общую трудоемкость дисциплины, учитывающую максимальную нагрузку и часы на практические, самостоятельную работу обучающегося; результаты обучения представлены формируемыми компетенциями; образовательные технологии; формы промежуточной аттестации; содержание дисциплины и учебно-тематический план; перечень практических навыков; учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплины. Содержание дисциплины в рабочей программе разбито на модули, каждый модуль содержит темы, определены знания, умения и навыки, которыми должны овладеть студенты в результате освоения дисциплины.

Структура программы логична и обоснована, структурные элементы находятся в логическом соответствии.

В рабочей программе учтена специфика учебного заведения и отражена практическая направленность курса.

Таким образом, рецензент считает возможным рекомендовать данную рабочую программу для планирования работы по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Рецензент:

кандидат педагогических наук,
доцент кафедры
«Управление персоналом»
КРИЖТ, филиала ФГБОУ ВО ИРГУПС



Д.В. Зиновьев

Подпись Д.В. Зиновьева заверяю
Специалист по кадрам



Е.И. Агафонова