

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 Технология, оборудование бродильных и  
пищевых производств

СОГЛАСОВАНО:  
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.  
«30» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор Пыжикова Н.И.  
«30» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
ФГОС СПО

по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Курс 1

Семестр 1,2

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 6 м

Красноярск, 2023

Составитель: Слива Марина Евгеньевна, преподаватель

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №10 29.06.2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Величко Н.А., д.т.н., профессор

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ</b> .....	<b>4</b>
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ .....	4
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>6</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>6</b>
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 10	
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i> .....	10
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	<b>10</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>10</b>
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	10
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	11
6.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ .....	11
6.4. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ .....	11
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>14</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
<b>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b> ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА. <b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>

## **Аннотация**

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью и социально-гуманитарного цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» реализуется в институте пищевых производств кафедрой иностранных языков и профессиональных коммуникаций.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций ОК-2, ОК-4, ОК-5, ПК 1.2, ПК 2.3 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.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных заданий, и промежуточный контроль в форме в форме зачёта с оценкой (в 1 и 2 семестрах).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены лабораторные занятия (68 часов), самостоятельная работа студента (4 часа).

## **1. Требования к дисциплине**

### ***1.1. Внешние и внутренние требования***

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в ОПОП, в общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин. Реализация в дисциплине требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», должно формировать следующие компетенции:

- Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 2);
- Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 4);
- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 5);
- Организовывать выполнение техно-огических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ПК 1.2);
- Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья (ПК 2.3).

### ***1.2. Место дисциплины в учебном процессе***

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» 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 – устные и письменные задания, и промежуточной –зачета с оценкой.

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

**Цель дисциплины** «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - приобретение обучающимися общекультурных и профессиональных компетенций в области иностранного языка, необходимых для успешной профессиональной деятельности специалистов.

Задачи освоения 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 рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код и наименование компетенции	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 2 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.02	приемы структурирования информации
ОК 4 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 5 - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ПК 1.2 - Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими	У 1.2.01	Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими	З 1.2.01	Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями

инструкциями		инструкциями		
ПК 2.3 - Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	У 2.3.01	Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	З 2.3.01	Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72 часа, их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	час.	по семестрам	
		№1	№2
<b>Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>Аудиторные занятия</b>	<b>68</b>	<b>32</b>	<b>36</b>
Лабораторные занятия (ЛЗ)	68	32	36
<b>Самостоятельная работа (СРС), в том числе:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
самоподготовка к текущему контролю знаний	2	2	0
Самостоятельное изучение тем	2	2	0
<b>Контроль: зачет с оценкой</b>		+	+

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

№	Раздел дисциплины	Всего часов	ПЗ	СРС	Формы контроля
1	<b>Модуль 1</b>	<b>18</b>	16	2	Контроль устных и письменных заданий
2	<b>Модуль 2</b>	<b>18</b>	16	2	
3	<b>Модуль 3</b>	<b>18</b>	18	0	
4	<b>Модуль 4</b>	<b>18</b>	18	0	Зачет с оценкой
<b>ИТОГО</b>		<b>72</b>	<b>68</b>	<b>4</b>	

#### 4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ЛЗ	
<b>Модуль 1</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>2</b>
Модульная единица 1 (Моя будущая профессия, Пища и	18	16	2

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ЛЗ	
ее составляющие)			
<b>Модуль 2</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>2</b>
Модульная единица 2 (Мясо и его ценность, Животные жиры и растительные масла)	18	16	2
<b>Модуль 3</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
Модульная единица 3 (Химические консерванты и методы консервации пищи)	18	18	0
<b>Модуль 4</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
Модульная единица 4 (Пищевые БАДы в производстве продуктов питания и санитарная гигиена в пищевом производстве)	18	18	0
<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>68</b>	<b>4</b>

#### 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.	<b>Модуль 1.</b>			<b>16</b>
	Модульная единица 1. (Моя будущая профессия, Пища и ее составляющие)	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: Диалогические и	Контроль навыков монологической, диалогической	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		монологические высказывания Письмо: аннотация текста	речи и навыков аннотации текста	
2	<b>Модуль 2</b>			<b>16</b>
	Модульная единица 2 (Мясо и его ценность, Животные жиры и растительные масла)	Занятие № 9-10 Лексика: введение лексического материала Грамматика: простые времена Аудирование: Профессии Чтение: Ознакомительное чтение.	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования	4
		Занятие № 11-12 Лексика: закрепление лексического материала Говорение: диалогические высказывания по теме. Чтение: ознакомительное чтение Письмо: Аннотация текста	Контроль формирования навыков диалогической речи, аннотаций.	4
		Занятие № 13-14 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические высказывания Грамматика: предлоги	Контроль формирования навыков диалогической речи, грамматических навыков	4
		Занятие № 15-16 Лексика: закрепление лексического материала Говорение: диалогические высказывания по теме. Чтение: ознакомительное чтение Письмо: Аннотация текста	Контроль формирования навыков диалогической речи, грамматических навыков	4
3	<b>Модуль 3</b>			<b>18</b>
	Модульная единица 3 (Почему еда портится?, Химические консерванты, Методы консервации пищи)	Занятие № 17-18 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Монологические высказывания по теме Чтение: поисковое чтение Письмо: Тезисы текста.	Контроль навыков поискового чтения и монологической речи	4
		Занятие № 19-20 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Устные высказывания по теме	Контроль устных высказываний	4
		Занятие № 21-22 Лексика: введение лексического материала Грамматика: группа времен пассивного залога	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
		Аудирование: текст на грамматику изучаемого языка	грамматических навыков	
		Занятие № 23-24 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Устные высказывания по теме Чтение: изучающее чтение Аудирование	Контроль навыков изучающего чтения, аудирования	4
		Занятие № 25 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: поисковое чтение Аудирование	Контроль навыков поискового чтения, аудирования, диалогического чтения	2
4	<b>Модуль 4</b>			<b>18</b>
	Модульная единица 4 (История переработки пищи, Пищевые БАДы в производстве продуктов питания, Санитарная гигиена в пищевом производстве)	Занятие № 26-27 Лексика: закрепление лексического материала. Грамматика: артикль Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение Аудирование	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4
		Занятие 28-29 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 № 30-31 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
		Занятие № 32-33 Лексика: введение лексического материала Грамматика: сложноподчиненное предложение Письмо: Животные жиры	Контроль навыков аудирования, грамматических и навыков письма	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 34 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение	Контроль навыков диалогической речи, аудирования и письма	2
	<b>ИТОГО</b>			<b>68</b>

#### 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:

- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям;
- выполнение домашних заданий;

##### 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
<b>Модуль 1</b>			<b>2</b>
1	Моя будущая профессия	Контрольные задания к текстам	2
<b>Модуль 2</b>			<b>2</b>
2	Мясо и его ценность	Устное сообщение, презентация	2
<b>ВСЕГО</b>			<b>4</b>

#### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

#### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОК-2, ОК -4, ОК -5, ПК -1.2, ПК -2.3	1-34	1-2	Зачет оценкой

#### 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. Кулакова Н. С. ЭУМК Иностраный (ан-глийский) язык 19.03.02 (Электронный ре-сурс). – Режим доступа: <http://www.kgau.ru/new/student/do/#x>

3. Аитов В.Ф. Английский язык [Текст]: Учебное пособие для СПО – 12-е изд, испр. и доп. – М: Издательство Юрайт, 2017. – 145 с.
4. Агапова Т.В., Айснер Л.Ю. Английский язык: учеб.-метод. пособие / Т.В. Агапова, Л.Ю. Айснер, Краснояр. Гос. Аграр. Ун-т. – Красноярск, 2018. – 179 с.
5. 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.

## **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- 3<sup>rd</sup> 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. 5<sup>th</sup> ed., 2009.
2. Thompson D. The Oxford Russian Dictionary: 3<sup>rd</sup> 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 Специальность 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Дисциплина Иностранный язык в профессиональной деятельностиОбщая трудоемкость дисциплины : практические занятия 68 час.; СРС 4 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	Бескоровайная Г.Т., Соколова Н.И, Planet of English: учебник английского языка для НПО и СПО: -М. Издательский центр «Академия», 2012-256 с.	Бескоровайная 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: <a href="http://e.kgau.ru/course/view.php?id=5011">http://e.kgau.ru/course/ view.php?id=5011</a>	Н.С. Кулакова	Красноярск: КрасГАУ	2018		Электр.				
-----------	---	---------------	------------------------	------	--	---------	--	--	--	--

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_

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

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра и складывается из оценки за работу в семестре. Суммарная оценка складывается из оценок за отдельные виды работ:

Устные задания:

1. устный опрос
2. диалогические и монологические высказывания по изучаемой тематике.

Письменные задания:

3. выполнение грамматических упражнений по изучаемой тематике
4. выполнение перевода текстов

Промежуточный контроль – зачет с оценкой (1 семестр), зачет с оценкой (2 семестр).

### Рейтинг-план по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование модулей дисциплины	Письменные задания	Устные задания	Максимальный балл за модуль
Модуль 1	5	10	15
Модуль 2	5	10	15
Модуль 3	5	10	15
Модуль 4	5	10	15
Промежуточная аттестация – зачет с оценкой			40
ИТОГО	20	40	100

### Шкала оценок:

Для зачета с оценкой

Для получения положительной аттестации необходимо набрать от 60 до 100 баллов.

Оценка «3» («удовлетворительно») соответствует 60-72 баллам;

Оценка «4» («хорошо») соответствует 73-86 баллам

Оценка «5» («отлично») соответствует 87- 100 баллам.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

1. Комплект учебно-методической, научной, справочной литературы по проблемам дисциплины.
2. Мультимедийный проектор.
3. Интернет – класс.
4. Доступ к локальной сети университета.

### 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

#### 9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Освоение дисциплины предполагает использование обучающимися всего многообразия форм и методов работы по формированию и развитию иноязычной коммуникативной компетенции, 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, соревнования, 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 собраний, сочинений на заданную тему; словарных и текстовых диктантов, тестов, эссе; электронных сообщений, факсов, докладов и пр.

## **9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Освоение учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
  - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
  - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа</li> </ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме с увеличенным шрифтом;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла;</li> </ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла.</li> </ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.