

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ЦПССЗ Тюрина Л.Е.
«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«27» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ФГОС СПО

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

Курс 2

Семестр 3,4

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП-II 3 г 6 м



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

Составитель: Храмцова Т.Г., преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 5 от «30» января 2026 г.

Зав. кафедрой Капсаргина С. А. к.п.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«30» января 2025 г

Лист согласования рабочей программы

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Оглавление

1. Пояснительная записка	5
1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы	5
1.2. Цели и задачи учебного предмета	5
1.3. Общая характеристика учебного предмета	5
1.4. Планируемые результаты освоения учебного предмета	5
2. Организационно-методические данные учебного предмета	6
3. Структура и содержание учебного предмета	6
3.1. Структура учебного предмета	6
3.2. Содержание модулей учебного предмета	6
3.3. Лекционный курс	-
3.4. Лабораторные и практические занятия	9
3.5. Самостоятельная работа и выполнение индивидуального проекта	-
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного предмета	11
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	12
6. Материально-техническое обеспечение учебного предмета	13
7. Методические указания для обучающихся по освоению учебного предмета	14
7.1. Методические указания по учебному предмету для обучающихся	15
7.2. Методические указания по учебному предмету для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	16

1. Пояснительная записка

Содержание рабочей программы по учебному предмету «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработано на основе:

- синхронизации образовательных результатов ФГОС СОО (личностных, предметных, метапредметных) и ФГОС СПО (ОК) с учетом профильной направленности специальности;
- интеграции и преемственности содержания по предмету «Иностранный язык в профессиональной деятельности» и содержания учебных дисциплин, профессиональных модулей ФГОС СПО.

1.1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет «Иностранный язык в профессиональной деятельности» изучается в рамках общеобразовательной подготовки основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по специальности 19.02.12 «Производство продуктов питания из мясного сырья» на базе основного общего образования.

1.2. Цели и задачи учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Иностранный язык в профессиональной деятельности» в структуре ООП СПО направлена на достижение цели по: освоению образовательных результатов ФГОС СОО: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные углубленного уровня (ПР у), подготовке обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций (далее – ОК, ПК) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Производство продуктов питания из мясного сырья»

В рабочей программе предусмотрено проведение практических занятий в форме практической подготовки в виде выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Цель изучения учебного предмета «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - овладение обучающимися знаниями о структуре иностранного языка и его месте в системе общеобразовательных дисциплин, и возможностях применения в будущей профессиональной деятельности.

В соответствии с ООП СОО содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Преподавание учебного предмета предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия. Общая трудоемкость освоения учебного предмета составляет 72 часа. Программой учебного предмета предусмотрены практические занятия (72 часа) и дифференцированный зачет.

1.3. Общая характеристика учебного предмета

Учебный предмет «Иностранный язык в профессиональной деятельности» изучается на углубленном уровне. Учебный предмет «Иностранный язык в профессиональной

деятельности» имеет междисциплинарную связь с предметами общеобразовательного цикла.

Содержание учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО.

В программе по учебному предмету «Иностранный язык в профессиональной деятельности», реализуемой при подготовке обучающихся по специальности, профильно-ориентированное содержание находит отражение в темах:

1. Моя будущая профессия
2. Пища и ее составляющие
3. Мясо и его ценность
4. Животные жиры и растительные масла
5. Почему еда портится?
6. Химические консерванты
7. Методы консервации пищи
8. История переработки пищи
9. Пищевые БАДы в производстве продуктов питания
10. Санитарная гигиена в пищевом производстве

1.4. Планируемые результаты освоения учебного предмета

В рамках программы учебного предмета «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обучающимися осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС СОО: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПР база):

Таблица 1

Коды результатов	Планируемые результаты учебного предмета
Личностные результаты (ЛР)	
ЛР. 1	Гражданского воспитания: готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества
ЛР. 2	Патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
ЛР. 3	Духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
ЛР. 4	Эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;
ЛР.5	Физического воспитания: понимание и реализация здорового и безопасного образа жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил и норм,

ЛР. 6	сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), бережного, ответственного и компетентного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; Трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
ЛР. 7	Экологического воспитания: экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе ее существования; повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;
ЛР. 8	Ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
Метапредметные результаты (МР)	
МР. 1	развивать креативное мышление при решении жизненных проблем
МР. 2	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему
Предметные результаты базовый уровень	
ПР. 1	применение знаний и конкретных умений по иностранному языку
ПР. 2	подготовка к последующему профессиональному образованию

В процессе освоения предмета «Иностраный язык в профессиональной деятельности» у обучающихся целенаправленно формируются универсальные учебные действия, включая формирование компетенций обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности, которые в свою очередь обеспечивают преемственность формирования общих компетенций ФГОС СПО.

Таблица 2

Виды универсальных учебных действий	Коды ОК	Наименование ОК
<p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального и комбинированного взаимодействия с использованием языковых средств;</p>	ОК 01	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>

<p>уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p>	<p>ОК 09</p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>
--	--------------	--

2. Организационно-методические данные учебного предмета

Таблица 4

Распределение трудоемкости учебного предмета по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	час.	по семестрам	
		№ 1	№ 2
Общая трудоемкость учебного предмета по учебному плану	72	32	40
Аудиторные занятия , в том числе:	72	32	40
Практические занятия (ПЗ)	72	32	40
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов			
самоподготовка к текущему контролю знаний			
подготовка к экзамену			
индивидуальный проект			
Консультации			
Вид контроля:			
дифференцированный зачет		-	+

3. Структура и содержание учебного предмета

3.1. Структура учебного предмета

Таблица 5

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	Практические занятия	СРС	Формы контроля
1	Модуль 1	16	16		Контрольная работа
2	Модуль 2	16	16		
3	Модуль 3	20	20		Дифференцированный зачет
4	Модуль 4	20	20		
	итого	72	72		

3.2. Содержание модулей учебного предмета

Модуль 1: Моя будущая профессия. Пицца 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

3.4. Лабораторные и практические занятия

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	16
	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
	Модульная единица 2 (Пища и ее составляющие)	Занятие № 5-6 Лексика: введение лексического материала Чтение: Ознакомительное чтение Грамматика: введение времен активного залога. Письмо: Аннотация текста	Контроль формирования навыков аннотации текста, грамматических навыков.	4
		Занятие № 7-8 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
2	Модуль 2		Контрольная работа	16
	Модульная единица 3 (Мясо и его ценность)	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
	Модульная единица 4 (Животные жиры и растительные масла)	Занятие № 13-14 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 № 15-16 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
3	Модуль 3		Контрольная работа	20
	Модульная единица 5 (Почему еда портится?)	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
	Модульная единица	Занятие № 21-22	Контроль навыков	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	6 (Химические консерванты)	Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: Устные высказывания по теме Чтение: изучающее чтение Аудирование	изучающего чтения, аудирования	
		Занятие № 23 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: поисковое чтение Аудирование	Контроль навыков поискового чтения, аудирования, диалогического чтения	2
	Модульная единица 7 (Методы консервации пищи)	Занятие № 24-25 Лексика: введение лексического материала Грамматика: группа времен активного залога Аудирование: текст на грамматику изучаемого языка	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4
		Занятие № 26 Лексика: закрепление лексического материала. Грамматика: артикль Говорение: монологические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение Аудирование: Национальные кухни	Контроль навыков изучающего чтения, аудирования, грамматических навыков	2
4	Модуль 4		Контрольная работа	20
	Модульная единица 8 (История переработки пищи)	Занятие № 27-28 Лексика: закрепление лексического материала. Грамматика: артикль Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение Аудирование	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	4
		Занятие № 29-30 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
	Модульная единица 9 (Пищевые БАДы в производстве продуктов питания)	Занятие № 31-32 Лексика: введение лексического материала Грамматика: сложноподчиненное предложение Письмо: Животные жиры	Контроль навыков аудирования, грамматических и навыков письма	4
		Занятие № 33 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: диалогические высказывания по теме Чтение: изучающее чтение	Контроль навыков диалогической речи, аудирования и письма	2
	Модульная единица 10 (Санитарная гигиена в пищевом производстве)	Занятие № 34-35 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 № 36 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
	ИТОГО			72

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного предмета

4.1. Основная литература

1. Смирнова Е.Ю., Смирнов Ю.А. Английский язык: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание; Акционерное общество "Издательство "Просвещение".
2. Малецкая О. П. Английский язык учебное пособие для среднего профессионального образования / О. П. Малецкая И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9.
3. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург Лань, 2021. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

4.2. Дополнительная литература

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя учебник для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-7926-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179018>.
2. Левченко, В. В. Английский язык. General English: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16157-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530542>.
3. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514010>
4. Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16355-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530851>
5. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517173>

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

Текущая аттестация студентов производится по итогам освоения модульных единиц дисциплинарного модуля дисциплины преподавателем в следующих формах:

-общетеоретические вопросы и задания с открытой формой ответа,
-переводы текстов.

-доклады студентов по освоению дисциплинарного модуля.

Промежуточный контроль по результатам семестра по дисциплине проходит в форме контрольной работы и дифференцированного зачета.

Таблица 8

План-рейтинг учебного предмета «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Модульные единицы	Вид контроля	Максимальное количество баллов
Модуль 1		
Модульная единица 1. Моя будущая профессия	Монологическое высказывание по теме	30
Модульная единица 2. Пища и ее составляющие.		
Модульная единица 3. Мясо и его ценность		
Модульная единица 4. Животные жиры и растительные масла	Тест	30
	Тестирование по модулю 1	40
	Итого за модуль 1	100
Модуль 2.		
Модульная единица 5. Почему еда портится?	Тест	10
Модульная единица 6. Химические консерванты	Ролевая игра	10
Модульная единица 7. Методы консервации пищи		
Модульная единица 8. История переработки пищи.	Презентация	20
Модульная единица 9. Пищевые БАДы в производстве продуктов питания		
Модульная единица 10. Санитарная гигиена в пищевом производстве.	Презентация	20
	Тестирование по модулю 2	40
	Итого за модуль 2	100

Дополнительные баллы: исследовательская работа с последующим написанием статьи и выступлением на студенческой конференции - 20-25 баллов;

Все виды учебных работ должны быть выполнены в установленные, предусмотренные графиком учебного процесса.

При изучении модульной единицы учебного предмета проводится рубежный контроль знаний с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала

и практических умений и навыков. Рубежный контроль знаний проводится по графику в часы практических занятий по основному расписанию.

Тема считается сданной, при условии получения студентом не менее 60% баллов от максимально возможного количества, которое он мог бы получить за этот модуль.

В конце семестра на основании поэтапного контроля обучения суммируются баллы текущего рейтинга, подсчитываются дополнительные баллы и принимается решение о допуске студента к выходному контролю или освобождению от его сдачи.

Студент обязан отчитаться по всем модулям дисциплины и с учетом выходного контроля набрать не менее 60 баллов по дисциплине. Студенту, не набравшему минимальное количество баллов (менее 60), дается 14 календарных дней после окончания календарного модуля для добора необходимого количества баллов.

Градации оценки:

60-73 балла для оценки «удовлетворительно»

74-86 балла для оценки «хорошо»

87-100 баллов для оценки «отлично».

Если по результатам текущего рейтинга студент набрал в сумме менее 60% баллов от максимального рейтинга учебного предмета, то до выходного контроля он не допускается и считается задолжником по этому учебному предмету. Для устранения задолженности студент получает индивидуальное задание для самостоятельной работы.

Если же сумма баллов составляет 60 и более, то по усмотрению преподавателя студенту может быть проставлен зачет без сдачи выходного контроля. Если студент не набрал на протяжении семестра необходимое количество баллов, он сдает зачет по расписанию сессии.

6. Материально-техническое обеспечение учебного предмета

Виды занятий	Аудитория	Оснащение
Практические занятия	304 /Стасовой 42	Медиа (компьютер, проектор)

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- пособия на печатной основе (таблицы, карты, учебники, дидактический материал и т.д.);
- экранно-звуковые средства обучения (ЭЗСО): видеофильмы;

7. Методические указания для обучающихся по освоению учебного предмета

7.1. Методические указания по учебному предмету для обучающихся

Изучение учебного предмета предполагает использование обучающимися многообразия форм 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, 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.

Образовательные технологии в изучении учебного предмета

Название раздела учебного предмета или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Моя будущая профессия	ПЗ	Презентация	2
Мясо и его ценность	ПЗ	Презентация	2
Почему еда портится?	ПЗ	Презентация	2
История переработки пищи	ПЗ	Дискуссия	2
Санитарная гигиена в пищевом производстве	ПЗ	Ролевая игра	2

7.2. Методические указания по учебному предмету для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения программы учебного предмета 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 предмету.

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 нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none"> ● в печатной форме; ● в форме электронного документа
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> ● в печатной форме увеличенным шрифтом; ● в форме электронного документа; ● в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> ● в печатной форме; ● в форме электронного документа; ● в форме аудиофайла

Синхронизация образовательных результатов ФГОС СОО и ФГОС СПО

Код и наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Код и наименование личностных результатов (ЛР) согласно ФГОС СОО	Код и наименование метапредметных (МР) результатов согласно ФГОС СОО
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ЛР. 3 Духовно-нравственного воспитания; ЛР. 4 Эстетического воспитания; ЛР. 8 Ценности научного познания	МР. 1 Овладение универсальными учебными познавательными действиями; МР. 3 Овладение универсальными регулятивными действиями
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ЛР. 1 Гражданского воспитания; ЛР. 3 Духовно-нравственного воспитания; ЛР. 5 Физического воспитания; ЛР. 6 Трудового воспитания	МР. 1 Овладение универсальными учебными познавательными действиями; МР. 2 Овладение универсальными коммуникативными действиями

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:
Преподаватель Храмцова Т.Г

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Рецензируемая рабочая программа дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» соответствует ФГОС СПО и 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 влияние 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 аудиторские занятия, 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 должен овладеть студенты в результате освоения дисциплины.

Структура программы логична и обоснована, структурные элементы находятся в логическом соответствии. Содержание рабочей программы включает материал, необходимый для обучения студентов по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Образовательные технологии обучения включают в себя общепринятые формы (лабораторные занятия) и интерактивные. В рабочей программе учтена специфика учебного заведения и отражена практическая направленность курса.

Рецензент

Заведующая кафедрой рекламы и культурологии,
ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет науки и технологий
имени академика М.Ф. Решетнева», доктор культурологии, доцент



Городищева А. Н.