

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

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 ВО

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Курс 1-2

Семестр 1-3

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Михельсон Светлана Викторовна
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«14» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211

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

Зав. кафедрой: Капсаргина С. А., канд. пед. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» марта 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

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

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

Содержание

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. ..	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Структура дисциплины.....	6
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.3. Лабораторные занятия	6
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	8
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9
6.1. Основная литература	9
6.2. Дополнительная литература.....	9
6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям	9
6.4. Программное обеспечение	9
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	11
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	11
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	11
10. Образовательные технологии	12

Аннотация

Дисциплина «иностранный язык» относится к базовой части Блока 1 Дисциплин по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий». Дисциплина реализуется в Институте пищевых производств кафедрой иностранных языков и профессиональной коммуникации.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных (ОК-3, ОК-9) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с овладением ИЯ на бытовом и профессиональном уровне в рамках обсуждения проблем страноведческого, общенаучного 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: лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контроля формирования навыков монологической речи и аудирования и промежуточный контроль в форме зачета и экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Программой дисциплины предусмотрены лабораторные (18 часа), самостоятельной работы студента (253 часов), контроль (17 часов).

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Иностранный язык» включена в ОПОП, в базовую часть блока Б.1. по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий».

Реализация в дисциплине требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, должно формировать следующие компетенции:

- иметь способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- иметь способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Иностранный язык» являются знания полученные студентами в процессе освоения школьной программы среднего (полного) общего образования по иностранному языку.

Дисциплина «Иностранный язык» является основополагающим для изучения следующих дисциплин «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Научно-исследовательская работа по профилю».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины «иностранный язык» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области ИЯ для их успешного применения в будущей профессии.

Основной задачей дисциплины является овладение навыками межкультурной коммуникации на иностранном языке.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы грамматики иностранного языка;
- общеупотребительную лексику;
- стилистическую дифференциацию изучаемых текстов.

Уметь:

- выбирать адекватный ситуации стиль общения;
- инициативно задавать вопросы различных типов
- выражать утверждение согласие/несогласие
- принимать активное участие в дискуссии по знакомой проблеме,
- воспроизводить прочитанный или прослушанный текст
- составлять сочинение с постепенным увеличением объема (до 20-22 фраз) в указанных сферах;

Владеть:

- навыками использования иностранного языка в устной и письменной форме в сфере профессиональной коммуникации;
- базовыми навыками обработки текстов различного характера.

Реализация в дисциплине требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, должно формировать следующие компетенции:

- иметь способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

- иметь способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единицы (288 часов), и их распределение по видам работ и по семинарам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость				
	зач. ед.	час.	по семестрам		
			№1	№2	№3
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	8	288	72	108	108
Контактная работа , в том числе:	0,5	18	6	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		18	6	6	6
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	0,75	253	62	98	93
самоподготовка к текущему контролю знаний		92	62	98	93
Подготовка к зачету	0,2	8	4	4	-
Подготовка и сдача экзамена	0,25	36			9
Вид контроля:			зачет	зачет	экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план					
№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			ЛЗ	СРС	
	Модуль 1	68	6	62	Зачет
	Модуль 2	104	6	98	
	Подготовка и сдача зачета	8			
	Модуль 3	72	6	93	Экзамен
	Подготовка и сдача экзамен	9	-	-	
	ИТОГО	288	18	253	

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	Контактная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ЛЗ	
Модуль 1	68	6	62
Модульная единица 1 (Моя семья)	16	-	16
Модульная единица 2 (Красноярск)	16	2	14
Модульная единица 3 (Мой университет)	16	2	14
Модульная единица 4 (Моя будущая профессия)	20	2	18
Подготовка и сдача зачета	4		-
Модуль 2	104	6	98
Модульная единица 5 (Что такое еда?)	36	2	34
Модульная единица 6 (Животные жиры и растительные масла)	32	2	30
Модульная единица 7 (Крупы и злаковые)	36	2	34
Подготовка и сдача зачета	4	-	-
Модуль 3	99	6	93
Модульная единица 8 (Кондитерские изделия)	30	2	28
Модульная единица 9 (Консервация продуктов питания)	36	2	34
Модульная единица 10 (Национальная кухня страны изучаемого языка)	33	2	31
Подготовка и сдача экзамена	9	-	-
ИТОГО	288	18	253

4.3. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий				
№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1.		тестирование	6
	Модульная единица 2 (Красноярск)	Занятие № 5 Лексика: введение лексического материала Чтение: Ознакомительное чтение Грамматика: введение времен активного залога. Письмо: Аннотация текста	Контроль формирования навыков аннотации текста, грамматических	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
			навыков.	
	Модульная единица 3 (Мой университет)	Занятие № 9 Лексика: Закрепление лексического материала. Говорение: Диалогические высказывания Аудирование: рассказ на изучаемый лексико-грамматический материал.	Контроль монологических высказываний. Контроль реферата текста.	2
	Модульная единица 4 (Моя будущая профессия)	Занятие № 13 Лексика: закрепление лексического материала. Говорение: монологические высказывания по теме. Письмо: диктант по лексике	Контроль навыков монологической речи	2
2.	Модуль 2.		тестирование	6
	Модульная единица 5 (Что такое еда?)	Занятие № 18 Лексика: Контроль лексического материала. Говорение: Монологические высказывания по теме. Чтение: поисковое чтение. Письмо: реферат текста	Контроль монологических высказываний. Контроль реферата текста и поискового чтения.	2
	Модульная единица 6 (Животные жиры и растительные масла)	Занятие №28 Лексика: введение лексического материала. Грамматика: группа времен. пассивного залога. Аудирование: текст на грамматику изучаемого языка	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	2
	Модульная единица 7 (Крупы и злаки)	Занятие №36 Лексика: введение лексического материала Грамматика: группа времен активного залога Аудирование: текст на грамматику изучаемого языка	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	2
3.	Модуль 3.		тестирование	6
	Модульная единица 8 (Кондитерские изделия)	Занятие №45. Лексика: введение лексического материала. Грамматика: группа времен активного залога. Аудирование: текст на грамматику изучаемого языка	Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков	2
	Модульная единица 9 (Консервация продуктов питания)	Занятие №53. Лексика: введение лексического материала Грамматика: сложноподчиненное предложение	Контроль навыков аудирования, грамматических и навыков письма	2
	Модульная единица 10 (Национальная кухня страны изучаемого языка)	Занятие №63. 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	2
	ИТОГО			18

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

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом;
- подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам;
- выполнение контрольных заданий при самостоятельном изучении дисциплины;
- самотестирование по контрольным вопросам (тестам);
- выполнение переводов с иностранных языков;
- самостоятельная работа с обучающими программами в домашних условиях.

4.4.1. 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 для 1 и 2 курсов

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1			62
1	Моя семья	Контрольные задания к текстам	16
2	Красноярск	Контрольные задания к текстам	14
3	Мой университет	Устное сообщение, презентация	14
4	Моя будущая профессия	Устное сообщение, презентация	18
Модуль 2			98
5	Что такое еда?	Контрольные вопросы к текстам	34
6	Животные жиры и растительные масла	Контрольные вопросы к текстам	30
7	Крупы и злаки	Устное резюме текста, презентация	34
Модуль 3			93
8	Кондитерские изделия	Контрольные задания к текстам, устное монологическое высказывание	28
9	Консервация продуктов питания	Контроль письменных переводов, презентация	34
10	Национальные кухни	Устное резюме текста	31
ВСЕГО			253

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОК-3 иметь способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия ОК-9 иметь способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	+	+	зачет, экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Английский язык : учебное пособие для академического бакалавриата / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова. — 12-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 145 с.
2. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для академического бакалавриата / Г.Д. Невзорова, Г.И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 213 с.
3. Немецкий язык (B1): учебник и практикум для академического бакалавриата / Р. В. Винтайкина, Н. Н. Новикова, Н. Н. Саклакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 447 с.
4. Немецкий язык: учебник и практикум для академического бакалавриата / Г. Г. Ивлева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 280 с.
5. Английский язык : [учебно-методическое пособие] / Т. В. Агапова, Л. Ю. Айснер ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2018. - 178 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Немецкий язык: учебное пособие для студентов / А. А. Крылова. - КрасГАУ, 2010. - 172 с.
2. Грамматика английского языка в таблицах, тестах и упражнениях [Электронный учебник]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по всем специальностям и направлениям подготовки / Л. Ю. Айснер, Т. В. Агапова. - КрасГАУ, 2013. - 183 с.
3. Английский язык : учебно-методическое пособие / С.А. Капсаргина, Е.А. Черепанова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2013. - 115 с.
4. Шишкина Т.А. немецкий язык (электронный ресурс) учебное пособие / Т.А.Шишкина, Э.П. Бартоновская, Е.В. Юрьева. М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск: КрасГАУ 2006.
5. Айснер Л.Ю и др. Учебное пособие по немецкому языку. М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск,(КрасГАУ),2006.
6. Борисенко Н.Ф. Бизнес-курс: немецкий язык. Словарь-справочник. – М., Логос, Славянский дом книги, 2000.
7. 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.
8. Айснер Л.Ю., Коршунова Т.М. Экономические термины на английском языке: учеб. пособие / Л.Ю. Айснер, Ю.М. Коршунова; Краснояр.гос. аграр.ун-т. – Красноярск, 2011. – 284 с.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Справочники, словари, энциклопедии
2. Longman Dictionary of Contemporary English. Pearson Education Limited. Fifth ed., 2015
3. Thompson D. The Oxford Russian Dictionary: Third Edition / D.Thompson.- Oxford University Press Inc., New York, 2014.

6.4. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Иностранный язык» Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» Дисциплина «Иностранный язык»

Количество студентов 20 Общая трудоемкость дисциплины : лабораторные занятия 18 час.; СРС 253 час.

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
ЛЗ; СРС	Английский язык	Аитов В.Ф., Аитова В.М	Москва: Издательство Юрайт	2017		+			https://www.biblio-online.ru/bcode/399339	
ЛЗ; СРС	Английский язык. Грамматика: учебное пособие для академического бакалавриата	Невзорова Г.Д., Никитушкина Г.И.	Москва: Издательство Юрайт	2019		+			https://www.biblio-online.ru/bcode/434606	
ЛЗ; СРС	Немецкий язык (B1): учебник и практикум для академического бакалавриата	Р.В. Винтайкина, Н. Н. Новикова, Н. Н. Саклакова	Москва : Издательство Юрайт	2017		+			https://www.biblio-online.ru/bcode/399069	
ЛЗ; СРС	Немецкий язык: учебник и практикум для академического бакалавриата	Г. Г. Ивлева	Москва : Издательство Юрайт	2017		+			https://www.biblio-online.ru/bcode/405971	
ЛЗ; СРС	Английский язык	Т.В. Агапова	Красноярск [КрасГАУ]	2018	+	+	+	+	20	50/ирбис
ЛЗ; СРС	Грамматика английского языка в таблицах, тестах и упражнениях	Айснер Л.Ю., Агапова Т.В.	Красноярск [КрасГАУ]	2013	+	+	+	+	20	70

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Иностранный язык» со студентами в течение семестра проводятся лабораторные занятия. Зачет и экзамен определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

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

- Контроль навыков ознакомительного чтения, аудирования, грамматических навыков;
- тестирование;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета и экзамена с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается выбрать один билет, в котором указано два вопроса из заранее выданного списка. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету и экзамену представлены в фонде оценочных средств.

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

Ауд. 1-28 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Наглядные пособия.

Ауд. 1-41 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Наглядные пособия.

Ауд. 2-09 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Наглядные пособия.

Ауд. 3-08 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Наглядные пособия.

Ауд. 3-17 Лингафонный кабинет. Компьютер Celeron 3000/2*256/160-15 шт., принтер CanonLBP-2900, ноутбук AcerAspire, мультимедийный проектор PanasonicPT- D35000E, пульт, интерактивная доска Smarttechnologies 660, фотоаппарат Canon

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов (СРС) предполагает приобретение новых знаний студентами посредством работы с дополнительными информационными ресурсами, развитие иноязычных коммуникативных умений. Самостоятельная работа студента направлена на закрепление, расширение и углубление знаний, полученных на практических занятиях, а также на развитие умений применять полученные знания на практике.

–внеаудиторную работу студентов с материалом практического занятия в виде выполнения домашних (индивидуальных) заданий, в том числе с использованием сетевых образовательных ресурсов;

–подготовку к текущему и промежуточному контролю с использованием тестирующих материалов;

–самостоятельное изучение отдельных тем по заданию или рекомендации преподавателя.

–поиск, анализ, структурирование и презентацию информации;

–выполнение групповых проектных и проблемно-ориентированных заданий по заданному формату.

Оценка результатов самостоятельной работы студентов организуется как единство двух форм: самоконтроль и контроль со стороны преподавателя.

Самостоятельная работа рассматривается как основной вид работы студентов. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов по дисциплине является комплексный, системный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной, поисково-аналитической, практической и творческой (научно-исследовательской) деятельности.

10. Образовательные технологии

Для реализации познавательной и творческой активности студентов в учебном процессе используются современные образовательные технологии, дающие возможность повышать качество образования, более эффективно использовать учебное время.

Реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов и т.д.)

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Модуль 1-3	ЛЗ	Презентация	18
Всего:			18
из них, в интерактивной форме			12

**Рецензия
на рабочую программу дисциплины**

«Иностранный язык»

**по направлению подготовки 19.03.02
«Продукты питания из растительного сырья»**

Рецензируемая рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования 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 влияния на профессиональную деятельность.

Рабочая программа определяет цели и задач 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, аудиторные 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 должны овладеть студенты в результате освоения знаний, также в рабочей программе представлен рейтинг-план, позволяющий студентам набрать баллы для успешного прохождения промежуточной аттестации и итогового контроля.

Структура программы логична и обоснованна, структурные элементы находятся в логическом соответствии. Содержание рабочей программы включает материал, необходимый для обучения студентов высших учебных заведений по дисциплине «Иностранный язык».

Образовательные технологии обучения включают в себя общепринятые формы (практическое/лабораторное/семинарское занятие). В рабочей программе учтена специфика учебного заведения и отражена практическая направленность курса. Таким образом, рецензент считает возможным рекомендовать данную рабочую программу для планирования работы в высшем учебном заведении по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Рецензент:

кандидат филологических наук
доцент кафедры иностранных языков
Красноярского государственного
педагогического
университета им. В.П.Астафьева

Н.О. ЛЕФЛЕР	
Подпись	заверяю
Начальник общего отдела	Г.И. Москалина
КГПУ им. В.П. Астафьева	

