

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного

происхождения

(направление подготовки - Технология мяса и мясных продуктов)

Новосибирск, 2024 г.

Рабочая программа дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18 мая 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.12 Технология продуктов питания животного происхождения».

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки».

Составители: Серова Ольга Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории, Прокопьева Оксана Борисовна, преподаватель высшей квалификационной категории, Пушкинова Маргарита Андреевна, преподаватель

Согласовано

Методист _____/Н.И. Дугаева/

Рассмотрено на заседании ПЦК общеобразовательных, математических и общих естественнонаучных дисциплин
протокол №1 от «29» августа 2024г.

Председатель комиссии _____/И.В.Чернова/

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОПОП СПО) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью социально-гуманитарного цикла учебного плана ОПОП СПО.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины является формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на иностранном языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения.

Для достижения цели предусмотрено решение следующих задач:

- освоение базовой лексики и грамматики для работы с текстовыми источниками сферы профессиональной деятельности;
- формирование умений подготовки сообщений на иностранном языке по результатам изучения тестовых источников для решения задач профессиональной деятельности;

- развитие и совершенствование разговорных навыков и понимания речи на изучаемом иностранном языке;

- расширение и углубление объема знаний относительно культуры страны (стран) изучаемого языка на основе изучения материалов, представленной в средствах массовой информации, Интернет-ресурсов на иностранном языке в профессиональной сфере деятельности.

Программа учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС СПО направлена на формирование соответствующих знаний и умений, общих компетенций (далее ОК), профессиональных компетенций (далее ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее ЛР).

Знания и умения

Знания	Умения
Должен знать: 1.Лексический минимум (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Должен уметь: 1.Общаться (устно и письменно)на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы 2.Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности 3.Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

Общие компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 4.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Личностные результаты воспитания

Коды	Наименование компетенций
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 283 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 189 часов,

практических занятий -189 часов,

самостоятельной работы обучающегося - 94 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	283
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	189
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	189
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	94
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Всего часов	В том числе		Коды компетенций и личностных результатов
			ПЗ	СР	
2 курс		90	60	30	
Семестр 3		39	26	13	
РАЗДЕЛ 1. Значение иностранного языка в профессиональном обучении	Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи. Роль образования в современном мире. Значение иностранного языка в освоении профессии	78	26	13	
Тема 1.1 Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	12	8	4	ОК.01- ОК.04, ЛР 9
	Практическое занятие № 1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	2	2		
	Самостоятельная работа № 1. Иностранный язык как средство международного общения в современном мире	4		4	
	Практическое занятие № 2. Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка	2	2		
	Практическое занятие № 3. Настоящее простое время	2	2		
	Практическое занятие № 4. Национальные традиции в изучаемых странах	2	2		
Тема 1.2 Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала	10	6	4	ОК 02-ОК 08 ЛР 8
	Практическое занятие № 5. Система образования в России	2	2		
	Самостоятельная работа № 2. Система образования в стране изучаемого языка	4		4	
	Практическое занятие № 6. Роль образования в моей жизни	2	2		
	Практическое занятие № 7. Система образования в Великобритании	2	2		
Тема 1.3 Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание учебного материала	17	12	5	ОК 03- ОК 06 ЛР 3
	Практическое занятие № 8. Я и моя профессия	2	2		
	Самостоятельная работа №3 Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии	5		5	
	Практическое занятие № 9. История развития мясного производства в Англии	2	2		

	Практическое занятие № 10. Основные понятия профессии «Технолог мясных продуктов»	2	2		
	Практическое занятие № 11. Традиционные мясные продукты в Британии	2	2		
	Практическая работа №12. Тематический словарь технолога мясных продуктов	2	2		
	Практическая работа №13. Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие	2	2		
	Семестр 4	51	34	17	
Раздел 2. Деловой иностраный язык	Основы делового общения. Машины и механизмы. Чертежи и техническая документация. Что такое сельское хозяйство. Повседневная жизнь	124	84	40	
Тема 2.1 Основы делового общения	Содержание учебного материала	34	22	12	ОК 04 – ОК 06, ОК 08 ЛР 10 ПК 1.1
	Практическая работа №14. Основы делового общения. Полезные фразы/клише и т.д	2	2		
	Практическая работа №15. Правила ведения разговоров по телефону	2	2		
	Практическая работа №16. Переписка в интернете.	2	2		
	Практическая работа №17. Составление резюме	2	2		
	Практическая работа №18. Деловое письмо. Виды писем.	2	2		
	Практическая работа №19. Составление письма-запроса в государственные органы	2	2		
	Практическая работа №20. Размещение объявления на сайтах	2	2		
	Практическое занятие № 21. Трудоустройство и карьера, Интервью и собеседование	2	2		
	Практическое занятие №22. Собеседование с работодателем в кадровом агентстве	2	2		
	Самостоятельная работа №4. Собеседование, диалог	6		6	
	Самостоятельная работа №5 «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	6		6	
	Практическое занятие № 23. Настоящее длительное время	2	2		
	Практическое занятие № 24. Рынок труда и уровень безработицы	2	2		
Тема 2.2 Знакомство с организацией	Содержание учебного материала	17	12	5	ОК 01 – ОК 06 ЛР 2
	Практическое занятие №25 Знакомство с фирмой	2	2		
	Практическое занятие №26 Обсуждение планов работы	2	2		
	Самостоятельная работа №6 Письмо-предложение	5		5	
	Практическое занятие № 27. Прошедшее длительное время	2	2		

	Практическое занятие № 28. Реклама и развлечения в Англии	2	2		
	Практическое занятие № 29. Рекламные постеры	2	2		
	Дифференцированный зачёт	2	2		
	3 курс	108	72	37	
	5 семестр	45	30	15	
Тема 2.3 Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели	Содержание учебного материала	18	14	4	ОК 01 – ОК 06 ЛР 6 ПК1.1
	Практическое занятие № 30. Великие умы человечества и их изобретения	2	2		
	Практическое занятие № 31. Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь	2	2		
	Самостоятельная работа № 7. Посещение отраслевой выставки	4		4	
	Практическое занятие № 32. Настоящее совершенное время	2	2		
	Практическое занятие № 33. Интересные научные изобретения для технологов	2	2		
	Практическое занятие № 34. Удивительные технологии будущего	2	2		
	Практическое занятие № 35. Прорывные технологии в производстве	2	2		
	Практическое занятие № 36. Наука и инновации в России. Современные исследования и инновации в технологическом процессе	2	2		
Тема 2.4 Машины и механизмы.	Содержание учебного материала	17	10	7	ОК 01 – ОК 06 ЛР 7 ПК 2.1
	Практическое занятие № 37. Промышленное оборудование.	2	2		
	Самостоятельная работа № 8. Преимущества профессии.	2		4	
	Практическое занятие № 38. Наука и технология	2	2		
	Практическое занятие № 39. Оборудование для обработки мяса	2	2		
	Практическое занятие № 40. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	2	2		
	Практическое занятие № 41. Оборудование для мясной обработки	2	2		

	Самостоятельная работа № 9. Детали. Механизмы	3		3	
Тема 2.5 Чертежи и техническая документация	Содержание учебного материала	10	6	4	ОК 02-ОК 08
	Практическое занятие № 42. Соответствие изделия рабочему чертежу.	2	2		
	Самостоятельная работа № 10 История создания макета	4		4	ЛР 8
	Практическое занятие № 43. План эксплуатации технического помещения	2	2		
	Практическое занятие № 44. Механизм в разрезе	2	2		
Тема 2.6 Что такое сельское хозяйство	Семестр 6	63	42	21	
	Содержание учебного материала	12	8	4	ОК 02 – ОК 08
	Практическая работа № 45. Числительные				ЛР 10
	Практическое занятие № 46. Сельское хозяйство, в общем	2	2		
	Практическое занятие № 47. Отрасли сельского хозяйства	2	2		
	Самостоятельная работа №11. Животноводство в нашей стране	4		4	
	Практическое занятие № 48. Настоящее совершенное время	2	2		
	Практическое занятие № 49. Мясное производство	2	2		
Тема 2.7 Повседневная жизнь	Содержание учебного материала	14	10	4	ОК 02 – ОК 08
	Практическое занятие № 50. Гостиничный сервис	2	2		ЛР 13
	Практическое занятие № 51. Бронирование билетов на самолет	2	2		ПК 4.2
	Практическое занятие № 52. Покупка продуктов молочного производства	2	2		
	Практическое занятие № 53. Прокат автомобиля	2	2		
	Самостоятельная работа № 12. Визит к врачу	4		4	
	Практическое занятие № 54. Прошедшее простое время	2	2		
РАЗДЕЛ 3 Иностранный язык в профессиональной сфере.	Профессия технолог молока. Автоматизация. Маркировка пищевых продуктов. Энергетическая ценность продукта. Инструменты, оборудование и станки. Техника безопасности и охрана труда. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций. Отраслевые выставки. Саморазвитие в профессии.	101	77	42	
Тема 3.1 Профессия технолог мясных продуктов	Содержание учебного материала	15	10	5	ОК 03 – ОК 09
	Практическое занятие № 55. Современный выбор специальности	2	2		ЛР 3
	Практическое занятие № 56. Моя профессия-мой выбор	2	2		ПК 4.2
	Самостоятельная работа №13 Особенности подготовки по профессии	5		5	

	Практическое занятие № 57. Специфика работы по профессии	2	2		
	Практическое занятие № 58. Представление себя в специальности. Саморазвитие повышение рабочей квалификации	2	2		
	Практическое занятие № 59. Проблемы выбора будущей специальности	2	2		
Тема 3.2 Автоматизация	Содержание учебного материала	22	14	8	ОК 04 – ОК 08
	Практическое занятие № 60. Производственные линии	2	2		УР 10
	Практическое занятие № 61. Числовое направление	2	2		ПК 1.1
	Самостоятельная работа №14 Роль иностранного языка в моей будущей профессии	4		4	
	Практическое занятие № 62. Промышленная робототехника	2	2		
	Практическое занятие № 63. Типы производственных систем	2	2		
	Самостоятельная работа №15 Датчики измерения физических величин	4		4	
	Практическое занятие № 64. Гибкие производственные системы	2	2		
	Практическое занятие № 65. Бережливое производство	2	2		
	Дифференцированный зачет	2	2		
	4 курс	85	57	18	
	7 семестр	36	24	12	
Тема 3.3 Маркировка пищевых продуктов	Содержание учебного материала	20	14	6	ОК 02 – ОК 08
	Практическое занятие № 68. Виды маркировок.	2	2		УР 10
	Практическое занятие № 69. Эко производство.	2	2		
	Практическое занятие № 70. Наименования пищевой продукции.	2	2		
	Практическое занятие № 71. Состав пищевой продукции.	2	2		
	Самостоятельная работа №16. Составление маркировок на мясную продукцию	6		6	
	Практическое занятие № 72. Дата изготовления пищевой продукции.	2	2		
	Практическое занятие № 73. Срок годности пищевой продукции.	2	2		
	Практическое занятие №74. Условия хранения пищевой продукции	2	2		
Тема 3.4 Энергетическая ценность продукта	Содержание учебного материала	16	10	6	ОК 01 – ОК 06
	Практическое занятие № 75. Питательные вещества	2	2		УР 7
	Практическое занятие № 76. Белки, жиры, углеводы	2	2		ПК 1.2
	Практическое занятие № 77. Витамины	2	2		

	Самостоятельная работа №17. Вред и польза мясных продуктов	6		6	
	Практическое занятие № 78. Минеральные вещества	2	2		
	Практическое занятие № 79. Виды мясных изделий и их энергетическая ценность	2	2		
	8 семестр	49	33	16	
Тема 3.5 Инструменты, оборудование и станки	Содержание учебного материала	12	8	4	ОК 01- ОК 06 ЛР 13 ПК 2.1
	Практическое занятие № 80. Инструменты, оборудование, станки	2	2		
	Практическое занятие № 81. История мясоперерабатывающего дела в Англии.	2	2		
	Практическое занятие № 82. Виды мясных изделий	2	2		
	Практическое занятие № 83. Типичный день технолога	2	2		
	Самостоятельная работа № 19. Подбор по технической документации оборудования/станка для работы	4		4	
Тема 3.6. Техника безопасности и охрана труда	Содержание учебного материала	9	6	3	
	Практическое занятие № 84. Техника безопасности и охрана труда	2	2		
	Практическое занятие № 85. Знаки безопасности и пояснения примечаний и обозначений	2	2		
	Самостоятельная работа № 20. Документация по технике безопасности «World Skills International»	3		3	
	Практическое занятие № 86. Безопасность превыше всего	2	2		
Тема 3.7 Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание учебного материала	7	4	3	ОК 01 – ОК 06 ЛР 7 ПК 2.1
	Практическое занятие № 87. Решение профессиональной ситуации или задачи	2	2		
	Практическое занятие № 88. Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию	2	2		
	Самостоятельная работа №21. Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств	3		3	
Тема 3.8 Отраслевые выставки	Содержание учебного материала	11	8	3	ОК 02 – ОК 06 ЛР 1, 4 ПК 2.2
	Практическое занятие № 89. Прорывные технологии XXI века	2	2		

	Практическое занятие № 90. Инновации в машиностроении	2	2		
	Практическое занятие № 91. Конкурсы профессионального мастерства	2	2		
	Практическое занятие № 92. Агросиб и Технопром: выставки	2	2		
	Самостоятельная работа №22 Работа на производстве	3		3	
Тема 3.9 Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала	10	7	3	ОК 02 – ОК 06 ЛР 1, 4
	Самостоятельная работа № 23. Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы (World Skills International)	3		3	
	Практическое занятие № 93. Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности	2	2		
	Практическое занятие № 94 Употребление грамматических конструкций будущего времени	2	2		
	Практическое занятие № 95. Повторение изученного материала	1	1		
	Дифференцированный зачет	2	2		
ИТОГО		283	189	94	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие кабинета иностранного языка для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Кабинет иностранного языка</u>	Оборудование: Ученические парты - 11 Компьютерный стол - 2 Шкаф для учебной литературы - 1 Тумбочка – 1 Стул – 22 Кресло – 1 Доска - 1 Плазменный телевизор Hyundai - 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Интерактивная доска-1 комплект плакатов по грамматике-1 Комплекты практических работ- 15 Аудиоколонки для прослушивания аудио и видеофайлов 2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
-----------------------------------	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

Реализация программы дисциплины обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

3.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

3.3 Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Перечень рекомендуемых учебных изданий

Основные источники:

1. Пушнова П.М. , Стороженко В.А. , Тяпкина А.С. Английский язык для пищевых вузов и колледжей. - М., «Высшая школа», 2021- 94с

2. Восковская А.С., Карпова Т.А.. Английский язык для СПО – Ростов – на Дону : Феникс, 2020 – 376 с

3. Комарова Е.Н. , Глушенкова Е.В. Учебное пособие по дисциплине « Английский язык» «Meatand Dairy Manufacture», М . : « Высшая школа», 2019-97с. 4.

4. Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО: (+CD), - М . Академия , 2019

Дополнительные источники:

1. Агабекян, И. П. Английский язык для технических вузов [Текст]/ И. П. Агабекян, П. И. Коваленко. – 8 изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2008. - 352 с. - (Высшее образование).

2. Агабекян, И. П. Деловой английский = English for Business [Текст]: учебное пособие /И. П. Агабекян. - 7 изд. - Ростов н/Д.: Феникс, 2011. - 319 с.

3. Англо-русский и русско-английский словарь. 100 000 слов [Текст] / сост. Л. И. Гольденберг. - М.: АСТ; Донецк: Сталкер, 2008. - 672 с.

4. Русско-английский, англо-русский словарь [Текст]: справочное издание / Г. В. Бочарова, И. И. Воронцова, Ю. В. Момджи. - М.: Проспект, 2009. - 807 с.

Интернет ресурсы для преподавателей:

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

[www. english – to – go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students)

[www. standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)

[www. Internet.school.ru](http://www.Internet.school.ru)

www.macmillan.ru (методические разработки российских преподавателей)

Для обучающихся:

Журнал для изучающих иностранные языки:

<http://www.lingvin.com>.

[www. english – to – go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка освоения программы учебной дисциплины раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения и навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций, которые синхронизируются с предметными результатами обучения и личностными результатами воспитания.

Для контроля и оценки результатов обучения предусмотрен выбор форм и методов с учетом профессиональной направленности обучения по программе учебной дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Типоценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ЛР 1-ЛР 5, ЛР 8- ЛР 10, ЛР13	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Заполнение формы-резюме, Письма Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Чтение текстов с переводом
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и	Тема 3.7	Заметки Тесты Тестирование

вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья ЛР 1-ЛР 5, ЛР 8- ЛР 10, ЛР13		Устный опрос Чтение текстов с переводом
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приёмку сырья и расходных материалов для производства мясной продукции ЛР 1-ЛР 5, ЛР 8- ЛР 10, ЛР13	Тема 1.4	Тесты Устный опрос Тестирование Устный опрос Чтение текстов с переводом
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями ЛР 1-ЛР 5, ЛР 8- ЛР 10, ЛР13	Тема 1.8	Устный опрос
ПК 4.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями ЛР 1-ЛР 5, ЛР 8- ЛР 10, ЛР13	Тема 2.7.	Тестирование Устный опрос Чтение текстов с переводом