

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор Колледжа бизнеса и
технологий

 / Л.Ф. Пелевина

« 28 » 02 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности

 / В.Г. Шубаева

« 28 » 02 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения – заочная

Уровень образования: среднее профессиональное образование
(на базе среднего общего образования)я

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2023

Санкт-Петербург

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Телевная Л.П., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

Рецензент:

Кривоносова Е.Н., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии иностранных языков.
Протокол № 6 от 02.02 2023г.

Председатель ЦК  / Е.Н. Кривоносова

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СПЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: дисциплина входит в социально-гуманитарный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной) и основных навыков профессионального перевода.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;
- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

знать:

- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);
- общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);
- правила чтения текстов профессиональной направленности;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;
- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 190 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 26 часов,
самостоятельной работы обучающегося 158 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	190
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	26
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Консультации	6

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	158
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме (указать)</i>	1,2,3 курс зимняя и летняя сессия – контр. раб., 3 курс летняя сессия - диф. зачет

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Культурные обычаи и краткое историческое развитие страны изучаемого языка. Современная культура страны изучаемого языка. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	10	2
Тема 2. Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	12	2
Тема 3. Пищевая промышленность и сельское хозяйство. Злаки. Злаковые	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и	4	2

продукты.	фразеологических оборотов. Профессионально-ориентированные тексты. «Злаки», «Злаковые продукты».		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Пищевая промышленность и сельское хозяйство». Ответы на вопросы по тексту Контрольная работа (Общие и специальные вопросы, Present -Past - Future Simple Tense). Зачет. Повторение пройденного материала. Составление рассказа на тему «Моя профессия – технолог хлебного производства» и перевод его на иностранный язык Беседа/дискуссия на тему «Хлеб всему голова»	20	2
Тема 4. Значение хлеба в нашей жизни.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов. «История хлеба»	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. «Названия хлеба, виды хлеба». Проектная деятельность «Значение хлеба в нашей жизни»	22	2
Тема 5. Производство хлебобулочных изделий. Технология хлебопечения.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Профессионально-ориентированный текст «Пекарня. Хлебозавод»	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Чтение и перевод текстов по теме: «Производство хлебобулочных изделий» Введение новых лексических единиц по теме занятия: «Названия хлебобулочных изделий» Проектная деятельность Технология хлебопечения. Выпечка хлебобулочных изделий. Рецепты выпечки хлебобулочных изделий. Кондитерские изделия.	22	2
Тема 6. Приемы пищи. Подготовка пищевых продуктов к употреблению.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Чтение и перевод текстов: «Приемы пищи», «Английский завтрак», «Семейный обед» Зачет: Приемы пищи. Английский завтрак. Семейный обед. Злаки. Злаковые продукты.	3	2

	История хлеба. Названия хлеба, виды хлеба. Кондитерские изделия. Производство хлебобулочных изделий. Технология хлебопечения. Роль хлеба в жизни человека.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Профессионально-ориентированные тексты: «Полезная пища». «Вредные привычки принятия пищи». «Правила поведения за столом», «Безопасность и сохранность пищевых продуктов в ресторанах и кафе», «Заболевания связанные с пищевыми отравлениям. Санитарные нормы» Грамматика: Перфектные времена.	22	2
Тема 7. Продукты питания. Здоровое питание.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Профессионально-ориентированные тексты: «Здоровый образ жизни», «Здоровое питание», «Правила здорового питания», «Витамины, минеральные вещества». Контрольная работа. (Перевод текстов по теме)	3	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Чтение и перевод текстов по теме: «Белки, жиры, углеводы» Чтение и перевод текстов по теме: «Витамины, минеральные вещества». Зачет: Здоровый образ жизни. Здоровое питание. Правила здорового питания. Витамины, минеральные вещества. Белки, жиры, углеводы	20	2
Тема 8. Приготовление пищи.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Чтение и перевод текстов по теме: «Приготовление пищи. Русская кухня. Особенности русской кухни: приготовление салатов, мясных блюд, напитков. Рецепт салата».	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Чтение и перевод текстов по теме: Сервировка стола. Название приборов для сервировки стола. Выбор блюд и напитков. Грамматика: страдательный залог.	14	2
Тема 9. Профессиональный рост и карьерные возможности в пищевой промышленности.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Профессионально-ориентированные тексты по специальности: «Пекарь, технолог, менеджер». Диалоги о работе, профессии, их описание. Техника написания CV и прохождение интервью у работодателя. Лексика, связанная с наименованием профессий, их описанием, планов на будущее. Грамматика: герундий. Зачет: Пассивный залог. Перфектные времена. Герундий. Техника написания CV и прохождение интервью у работодателя.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Чтение и перевод текстов по теме «Профессиональный рост и карьерные возможности в пищевой промышленности». Проектная деятельность: Профессия технолога хлебного производства, макаронных и кондитерских изделий. Зачет: Хлебобулочные изделия. Зерновые культуры. Приготовление пищи. Русская кухня. Сервировка стола. Выбор блюд и напитков.	16	2
Консультации		16	
Всего		190	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд.1219 Кабинет иностранного языка

Специализированная учебная мебель на 16 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., шкаф книжный 6шт. Моноблок IRU с наушниками Intel Pentium CPU G2010 2.8GHz Win 8 x64 -15 шт. Проектор NEC с проекционным экраном Star.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронны е ресурсы
Маньковская, З. В. Английский язык : Учебное пособие / Московский государственный технический университет им. Н.Э. Баумана, . - Москва : ИНФРА-М, 2022-200 с.-(Среднее профессиональное образование)	осн		ЭБС ZNANIUM
Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (А2- В2) : Учебное пособие для СПО / Изволенская А. С., Кожарская Е. Э. ; под ред. Полубиченко Л.В.-Москва : Юрайт, 2021-184 с (Профессиональное образование)	осн		ЭБС Юрайт
Полякова Т.Ю., Комарова Л.В. Английский язык в транспортной логистике : Учебное пособие / Полякова Т.Ю.- Москва : КноРус, 2021-241с.	осн		ЭБС BOOK.ru
Брель Н.М., Пославская Н.А. Английский язык. Базовый курс : Учебник / Бре ль Н.М.-Москва : КноРус, 2021-272 с.	доп		ЭБС BOOK.ru
Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык для всех специальностей + е Приложение : Учебник / Голубев А.П.- Москва : КноРус, 2021-385 с	доп		ЭБС BOOK.ru
Дюканова, Н. М. Английский язык : Учебное пособие 2, перераб. и доп.-Москва : ИНФРА-М, 2021- 319 с.- (Среднее профессиональное образование)	доп		ЭБС ZNANIUM

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Оценка выполнения практических работ
взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы	Оценка выполнения практических работ
применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Оценка выполнения практических работ
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы	Оценка выполнения практических работ
понимать тексты на базовые профессиональные темы	Оценка выполнения практических работ
составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы	Оценка выполнения практических работ
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Оценка выполнения практических работ
переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем)	Оценка выполнения практических работ
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Оценка выполнения практических работ
знать:	
лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов	Оценка выполнения практических работ

профессиональной деятельности	
лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем)	Оценка выполнения практических работ
общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика)	Оценка выполнения практических работ
правила чтения текстов профессиональной направленности	Оценка выполнения практических работ
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	Оценка выполнения практических работ
правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке	Оценка выполнения практических работ
формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Оценка выполнения практических работ

5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Колледж обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, 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.