

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)
Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания**



УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического факультета
О.В. Яковлев
01.09.2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Профессиональный иностранный язык**

Уровень основной профессиональной образовательной программы – магистратура
Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) – Технология продуктов из водных биоресурсов
Учебный план 2016 года разработки

Описание учебной дисциплины по формам обучения

Очная													Заочная												
Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	РГР, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)	Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	Контрольная работа, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)
1	2	108/3	12	2		10		76			2	18 (экз.)	1	2	108/3	6	2		4		73		18	2	9 (экз.)
Всего		108/3	12	2		10		76			2	18 (экз.)	Всего		108/3	6	2		4		73		18	2	9 (экз.)

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана. Программу разработала *Сметан* О.Н. Сметанина, канд. пед. наук, доцент кафедры иностранных языков ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рассмотрено на заседании кафедры иностранных языков ФГБОУ ВО «КГМТУ»
Протокол № 2 от 02.07 2021 г. Зав. кафедрой *Сметан* О.Н. Сметанина

Рассмотрено на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»
Протокол № 16 от 23.08 2021 г. Зав. кафедрой *Битют* О.Е. Битютская

© ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

Подписано простой электронной подписью
Ректор: Е. П. Масюткин
Дата: 11.01.2021

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП магистратуры обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
ОК-3. Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: - словарный запас общенаучной лексики; - лексические единицы профессионального направления.
	Уметь: - использовать лексические единицы профессионального направления на практике.
	Владеть: - методами и способами совершенствования умений иноязычного общения.
ОПК-1. Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Знать: - видовременные формы иностранного языка, грамматические конструкции; - лексические единицы профессионального направления.
	Уметь: - самостоятельно использовать соответствующие видовременные формы иностранного языка, грамматические конструкции в письменной и устной формах.
	Владеть: - методами и способами совершенствования умений иноязычного профессионального общения.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина предназначена для студентов, успешно освоивших программный базовый курс английского языка. Для изучения дисциплины магистрант должен владеть языковыми знаниями, речевыми умениями и коммуникативными компетенциями, предусмотренными программой уровня бакалавриата. Содержание дисциплины должно обеспечивать интенсивное самостоятельное чтение и обсуждение в аудитории на иностранном языке неадаптированной общенаучной и специальной литературы. Дисциплина является предшествующей по отношению к курсу иностранного языка в рамках аспирантуры.

Навыки, полученные в рамках данной дисциплины, будут применены магистрантами:

- для вхождения в иноязычное образовательное пространство;
- использования иностранного языка как инструмента профессионального развития;
- написания аннотаций на иностранном языке к статьям;
- эффективной работы с первоисточниками.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов.

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Структура дисциплины

Наименования разделов, тем	Общее количество часов	Очная форма									Заочная форма									
		Распределение часов по видам занятий									Распределение часов по видам занятий									
		Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	РГР	Консультации	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	Контрольная работа	Консультации	Контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Раздел 1. Юридические требования для производителей рыбных консервов (Legal requirements for producers selling canned fish)	35	8	2		6	27						4	2		2	25		6		
Раздел 2. Системы ХАССП для обеспечения безопасности пищевых продуктов из рыбных консервов (НАССР systems for ensuring the food safety of canned fish products)	20	2			2	18						2			2	12		6		
Раздел 3. Качество рыбы (Fish quality)	33	2			2	31										27		6		
Курсовой проект (работа)																				
Консультации	2									2										2
Контроль	18									18						9				9
Всего часов в семестре	108	12	2	-	10	76	-	-	2	18	6	2	-	4	73	-	18	2	9	
Всего часов по дисциплине	108	12	2	-	10	76	-	-	2	18	6	2	-	4	73	-	18	2	9	

4.2 Содержание лекций

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Юридические требования для производителей рыбных консервов (Legal requirements for producers selling canned fish)			
Тема 1. General food law			
1	General food law	2	2
Всего часов		2	2

4.3 Темы лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.4 Темы практических занятий

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Юридические требования для производителей рыбных консервов (Legal requirements for producers selling canned fish)			
1	Тема 1. General food law (Общее пищевое законодательство) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: General food law Грамматический материал: Порядок слов в английском предложении. Правое и левое определения: трудности перевода Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: General food law	1	1
1	Тема 2. Product-specific controls (Контроль качества продукции) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Product-specific controls Focus on Freezing Грамматический материал: Видовременные формы глагола действительного залога (повторение) Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Product-specific controls	1	
2	Тема 3. Hygiene rules (Правила гигиены) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Hygiene rules Грамматический материал: Согласование времён Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Hygiene rules	1	0,5
2	Тема 4. Microbiological criteria (Микробиологические критерии) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Microbiological criteria Грамматический материал: Страдательный залог (повторение) Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Microbiological criteria	1	
3	Тема 5. Food contact materials (Материалы для пищевых упаковок) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Food contact materials Грамматический материал: Модальные глаголы и их эквиваленты (повторение) Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Food contact materials	1	0,5
3	Тема 6. Additives. Flavourings. Pesticides (Добавки и усилители вкуса. Пестициды) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Additives Flavourings Pesticides Грамматический материал: Причастие I и II. Формы причастия и способы их перевода на русский язык Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Additives. Flavourings. Pesticides	1	
Раздел 2. Системы HACCP для обеспечения безопасности пищевых продуктов из рыбных консервов (HACCP systems for ensuring the food safety of canned fish products)			
4	Тема 1. Canned fish description (Консервированная рыба. Описание) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Canned fish description Грамматический материал: Независимый причастный оборот Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Canned fish description	0,5	0,5
4	Тема 2. The HACCP Principles (Принципы HACCP) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: The HACCP Principles Грамматический материал: Инфинитив. Значение и формы Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: The HACCP Principles	0,5	0,5

4	Тема 3. How to set up and conduct an HACCP study for canned fish products (Как подготовить и провести исследование HACCP для консервированных рыбных продуктов) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: How to set up and conduct an HACCP study for canned fish products Грамматический материал: Сложное дополнение Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: How to set up and conduct an HACCP study for canned fish products	0,5	0,5
4	Тема 4. ISO 22000 (Стандарт ISO 22000) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: ISO 22000 Грамматический материал: Сложное подлежащее Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: ISO 22000	0,5	0,5
Раздел 3. Качество рыбы (Fish quality)			
5	Тема 1. Pollution aspects (Аспекты загрязнения) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Pollution aspects Грамматический материал: Герундий Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Pollution aspects	0,5	
5	Тема 2. Spoilage factors (Факторы порчи) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Spoilage factors Грамматический материал: Неличные формы глагола - повторение Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Spoilage factors	0,25	
5	Тема 3. Storage (Хранение) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Storage Грамматический материал: Условное наклонение. Типы условных предложений Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Storage	0,5	
5	Тема 4. Defrosting frozen fish (Оттаивание замороженной рыбы) Лексический минимум: профессиональная терминология Грамматический материал: Функциональные слова "it" и "one" Тексты: Defrosting frozen fish Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Defrosting frozen fish	0,25	
5	Тема 5. Fish preparation (Подготовка рыбы) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Fish preparation Грамматический материал: Типы придаточных предложений Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Fish preparation	0,25	
5	Тема 6. Chemical indicators of quality (Химические показатели качества) Лексический минимум: профессиональная терминология Тексты: Chemical indicators of quality Грамматический материал: Повторение Лексико-грамматические упражнения: раздаточный материал Практика устной речи: Chemical indicators of quality	0,25	
Всего часов		10	4

4.5 Темы семинарских занятий

Семинарские занятия не предусмотрены учебным планом.

5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел	Трудоемкость самостоятельной работы, час.		Содержание работы
	очная	заочная	
Раздел 1. Юридические требования для производителей рыбных консервов (Legal requirements for producers selling canned fish)			
Тема 1. General food law	5	5	Подготовка к практическим занятиям *
Тема 2. Product-specific controls	4	4	
Тема 3. Hygiene rules	5	3	
Тема 4. Microbiological criteria	4	4	
Тема 5. Food contact materials	5	5	
Тема 6. Additives and flavourings. Pesticides	4	4	
Раздел 2. Системы ХАССП для обеспечения безопасности пищевых продуктов из рыбных консервов (HACCP systems for ensuring the food safety of canned fish products)			
Тема 1. Canned fish description	4	3	Подготовка к практическим занятиям *
Тема 2. The HACCP Principles	4	3	
Тема 3. How to set up and conduct an HACCP study for canned fish products	5	3	
Тема 4. ISO 22000	5	3	
Раздел 3. Качество рыбы (Fish quality)			
Тема 1. Pollution aspects	4	4	Подготовка к практическим занятиям *
Тема 2. Spoilage factors	8	5	
Тема 3. Storage	4	4	
Тема 4. Defrosting frozen fish	5	4	
Тема 5. Fish preparation	5	5	
Тема 6. Chemical indicators of quality	5	5	
Контроль		9	Подготовка к экзамену
Всего часов	76	73	

* Примечание:

1. Усовершенствование произносительных навыков с использованием озвученных словарей онлайн;
2. Заучивание достаточного количества лексических единиц, в т.ч. минимумов (лексики общего языка и, прежде всего, профессиональной терминологии);
3. Повторение правил словообразования и грамматики;
4. Выполнение упражнений на закрепление грамматического материала, мини-тестов;
5. Перевод текстов разного объёма с английского языка на русский и с русского на английский;
6. Подготовка темы для устного изложения;
7. Построение вопросов и ответов к текстам;
8. Подготовка к обсуждению текстов (дискуссии).

6 Тематика курсового проектирования (курсовой работы)

Курсовое проектирование не предусмотрено учебным планом.

7 Методы обучения

Основными формами изучения дисциплины являются: чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельная работа.

Данная рабочая программа реализуется на основе следующих дидактических принципов обучения:

- компетентностный подход к планированию и организации учебной деятельности;
- преемственность циклов языковой подготовки;
- междисциплинарность в процессе обучения английскому языку;
- модульная организация процесса обучения;
- профессиональная направленность организации учебного процесса по английскому языку;
- познавательная активность обучаемых;

- гармоничное развитие личности специалиста как человека командной культуры, одновременно способного самостоятельно решать задачи в профессиональной сфере.

В процессе обучения для достижения поставленных целей и задач используются:

- поисково-творческие методы обучения (поиск и сбор информации, и ее анализ в рамках самостоятельной работы студентов (СРС));

- методы самостоятельной работы студентов (работа с учебниками и другими учебно-методическими пособиями, выполнение различных упражнений и видов деятельности в рамках поисково-операционных методов, работы, включая Интернет сайты);

- контрольно-оценочные методы (ответ с места во время практического занятия, контрольные работы, устный опрос, проверка выполнения СРС, устный опрос во время практических занятий, проверка выполнения домашних заданий).

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине и реализации компетентностного подхода в учебном процессе в соответствии с требованиями ФГОС ВО с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся используются как традиционные (практические занятия с использованием методических материалов), так и инновационные образовательные технологии с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий:

8 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Приведен в обязательном приложении к рабочей программе.

9 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМТУ»
основная	
1. Кручина О.Н. Профессиональный иностранный язык : практикум по выполнению контрол. работы для студентов направления подгот. 19.04.03 Продукты питания животного происхождения заоч. формы обучения / сост.: О.Н. Кручина ; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», Каф. иностранных языков. — Керчь, 2020. — 22 с. — Текст : электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: https://lib.kgmtu.ru/?p=6073	
2. Дерябина, Н. В. Английский язык: профессиональное общение специалистов в сфере технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров : учебное пособие / Н. В. Дерябина, Т. М. Лазарева. — Кемерово : КемГУ, 2009. — 140 с. — ISBN 978-5-89289-518-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4594 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
дополнительная	
3. Жданова, Г. А. Английский язык: профессиональное общение специалистов в сфере технологии сырья и продуктов животного происхождения (Технология мяса и мясных продуктов) : учебное пособие / Г. А. Жданова, Л. Д. Овчерук, Н. М. Кравченко. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 148 с. — ISBN 978-5-89289-685-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4595 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	

10 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	http://lib.kgmtu.ru/
Словари и энциклопедии	http://dic.academic.ru/searchall.php .
Электронно-библиотечная система «Book.ru»	http://www.book.ru/

11 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Освоение дисциплины "Иностранный язык (английский)" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

- лекционная аудитория, оборудованная видеопроекторным оборудованием для презентаций;
- аудитории для проведения практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного обучения;
- возможность пользования библиотекой и читальным залом, оснащенным компьютерной техникой для доступа к базам данных Интернет.

13 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Для подготовки к практическим занятиям необходимо заранее ознакомиться с перечнем вопросов, которые будут рассмотрены на занятии, рекомендуемой основной и дополнительной литературы, содержанием рекомендованных Интернет-ресурсов. Необходимо прочитать соответствующие разделы из литературы, рекомендованной преподавателем, выделить основные понятия и процессы, их закономерности и взаимные связи. При подготовке к занятию не нужно заучивать учебный материал. На практических занятиях нужно выяснять у преподавателя ответы на интересующие или затруднительные вопросы, высказывать и аргументировать свое мнение.

Рекомендации по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа включает изучение учебной литературы, поиск информации в сети Интернет, подготовку к практическим занятиям, экзамену, изучение материала, вынесенного на самостоятельное изучение.