

**Аннотация рабочей программы дисциплины
СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
среднего профессионального образования
специальности**

**19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
(направленность Производство молочной продукции, Производство продуктов
питания из мясного сырья)**

1. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного учебного цикла.

Дисциплина СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» реализуется в 1-6 семестрах - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3-8 семестрах - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание дисциплины СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- 1) формирование и повышение культурно-языковой и коммуникативной компетенции обучающихся;
- 2) развитие у обучающихся определённого уровня владения всеми видами речевой деятельности на иностранном языке.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции:

ОК-09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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, межкультурном и профессиональном взаимодействии.

В результате освоения 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, межкультурном и профессиональном 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 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.

3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) -190 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 178 часов;
- консультации – 2 часа;
- самостоятельной работы - 6 часов;
- промежуточной аттестации – 6 часов.

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности

Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли

Тема 1.2. Роль образования в современном мире

Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии

Тема 1.4. Основы делового общения

Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера

Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир

Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели.

Отраслевые выставки

Раздел 3. Аграрная сфера. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена

Тема 3.1. Сельское хозяйство. Пищевые технологии Демонстрационный экзамен

Раздел 4. Профессиональное содержание

Тема 4.1. Основные направления работы технолога в сфере продуктов мясного сырья

Тема 4.2. Инструменты, оборудование, рабочий процесс

Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда

Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций

Тема 4.5. Саморазвитие в профессии

5. Форма промежуточной аттестации – другая форма контроля, экзамен

6. Разработчик рабочей программы – преподаватель Дронова М.А.