

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.08.2026 13:34:39

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a16090644b5308986ab62558921288f913a13511ae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Агробиотехнологический колледж

Утверждаю:

Директор

агробиотехнологического колледжа

В. Бражник
2026 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)»**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Направленность: Производство продуктов питания из мясного сырья

Майский, 2026

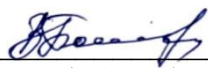
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации №343 от 18 мая 2022 г., приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24 августа 2022 г. № 762.

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Разработчик: Василенко Е.В., преподаватель агробиотехнологического колледжа

Рассмотрена и одобрена методической комиссией агробиотехнологического колледжа

«20» апреля 2026 г. протокол № 8

Председатель методической комиссии  В.В. Бодина
(подпись)

Руководитель образовательной программы специальности

19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения

 Т.С. Максименко
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГЦ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.	• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); • понимать тексты на базовые профессиональные темы; • участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; • строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; • кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); • лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; • особенности произношения; • правила чтения текстов профессиональной направленности.

Формируемые компетенции:

Изучение дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» направлено на формирование у студентов СПО следующих общекультурных компетенций (ОК):

ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

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 09 – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	158
в т.ч. в форме практической подготовки	122
теоретическое обучение	-
практические занятия	122
Самостоятельная работа	36
Итоговая аттестация в форме зачета в 4 семестре; зачета с оценкой в 6 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. (по 2 часа)	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение.	Содержание учебного материала		6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.
	1-1	Правила чтения согласных букв. Правила чтения гласных букв в ударных слогах.	1	
	2-2	Правила чтения буквосочетаний. Ударение.	1	
	3-3	Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече.	2	
	4-4	Речевой этикет: личные контакты, приглашения, выражение благодарности, извинения.	2	
	Самостоятельная работа студентов на изученную тему раздела.		2	
Раздел 1. Основы микробиологии и	Содержание учебного материала		12	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.
	1-5	Основные группы микроорганизмов.	1	
	2-6	Роль микроорганизмов в пищевом производстве.	1	
	3-7	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	1	
	4-8	Пищевые инфекционные заболевания, меры профилактики и предупреждения.	1	
	5-9	Основные пищевые вещества и их роль в питании человека.	1	
	6-10	Суточная норма потребления человеком питательных веществ.	1	
	7-11	Рациональное питание.	1	
	8-12	Нормы и принципы сбалансированного питания.	1	
	9-13	Правила личной гигиены работников пищевых производств.	1	
	10-14	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.	1	
	11-15	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых	1	
	12-16	Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции и	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию на тему «Роль микроорганизмов в питании человека»		4	
Раздел 2.	Содержание учебного материала		14	

Основы биотехнологии	1-17	Основоположники мировой и отечественной биотехнологии.	1	
	2-18	Основные направления современной биотехнологической науки.	1	
	3-19	Объекты биотехнологии.	1	
	4-20	Микроорганизмы – основные объекты биотехнологии.	1	
	5-21	Растения как источник биологически активных веществ.	1	
	6-22	Использование животных клеток для веществ.	1	
	7-23	Методы биотехнологии.	1	
	8-24	Биотехнология в решении энергетических проблем.	1	
	9-25	Генная инженерия как составная часть биотехнологии.	1	
	10-26	Клеточная инженерия.	1	
	11-27	Биотехнология и проблемы защиты окружающей среды.	1	
	12-28	Экологическая биотехнология.	1	
	13-29	Генно-инженерные организмы на службе у человечества.	1	
	14-30	Достижения генетической инженерии.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему «Генная инженерия»		4	
Раздел 3. Технология пищевой продукции	Содержание учебного материала		12	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.
	1-1	Классификация продовольственных товаров и пищевой продукции.	2	
	2-2	Классификация предприятий общественного питания.	2	
		Продукты растительного происхождения	2	
	3-3	Продукты животного происхождения.	2	
	4-4	Инновационное развитие отраслей пищевой промышленности, торговли и общественного питания	2	
	5-5	Разработка и продвижение на потребительский рынок новых пищевых продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему «Инновационные развития пищевой отрасли»		4	
Раздел 4. Биологически активные вещества (БАВ)		Содержание учебного материала	22	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.
	1-7	Биологически активные вещества (БАВ).	1	
	2-8	Практическое значение биологически активных веществ.	1	
	3-9	Липиды.	1	
	4-10	Разнообразие липидных веществ.	1	
	5-11	Витамины, основные группы витаминов.	1	
	6-12	Биологическая роль витаминов.	1	
	7-13	Витамины группы А.	1	
	8-14	Витамины группы В.	1	

	9-15	Витамин С, биологическая функция, суточная потребность.	1	
	10-16	Витамины группы D.	1	
	11-17	Витамины группы E.	1	
	12-18	Витамин H, витамин F.	1	
	13-19	Биологически активные аминокислоты.	1	
	14-20	Заменимые и незаменимые аминокислоты.	1	
	15-21	Физико-химические свойства ферментов.	1	
	16-22	Свойства гормонов.	1	
	17-23	Физико-химические свойства флавоидов.	1	
	18-24	Свойства алкалоидов.	1	
	19-25	Свойства гликозидов.	1	
	20-26	Свойства полисахаридов.	1	
	21-27	Эфирные и жирные масла.	1	
	22-28	Фитонциды и феромоны.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему «Использование БАВ в пищевой продукции»		4	
Раздел 5. Производство биологических и активных веществ (БАВ)	Содержание учебного материала		12	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.
	1-29	Современное производство БАВ для животноводства, растениеводства и технического назначения.	1	
	2-30	Микробиологическое производство препаратов БАВ медицинского и пищевого	1	
	3-31	Характеристика основных видов сырья.	1	
	4-32	Доставка и хранение сырья.	1	
	5-33	Характеристика продуктов биохимического производства.	1	
	6-34	Проверка качества и хранения продуктов биохимического производства.	1	
	7-35	Физические методы анализа сырья.	1	
	8-36	Химические методы анализа сырья.	1	
	9-37	Получение антибиотиков для животноводства и растениеводства.	1	
	10-38	Получение витаминов кормового назначения.	1	
	11-39	Получение препаратов, нормализующих микрофлору человека.	1	
	12-40	Получение антибиотиков медицинского назначения.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему «Производство БАВ»		4	
Раздел 6. Охрана труда (ОТ),	Содержание учебного материала		12	ОК 1, ОК 2,
	1-41	Техника безопасной работы в лаборатории.	1	
	2-42	Правила электробезопасности в лаборатории.	1	

техника безопасности (ТБ) и оказание первой помощи в лаборатории и на производстве	3-43	Первая помощь пострадавшим на производстве.	1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.
	4-44	Оказание первой помощи при отравлении.	1	
	5-45	Ожоги химические и термические.	1	
	6-46	Первая помощь при ожогах.	1	
	7-47	Первая помощь при порезах.	1	
	8-48	Первая помощь при поражении электротоком.	1	
	9-49	Реактивы общего и специального назначения.	1	
	10-50	Классификация химических реактивов.	1	
	11-51	Химическая посуда общего и специального назначения.	1	
	12-52	Лабораторное оборудование.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему «Охрана труда на пищевом производстве»		4	
Раздел 7. Производства мясных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		16	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.
	1-53	Состав, пищевая ценность и свойства мяса.	2	
	2-54	Мясо в тушках и механической обвалки.	1	
	3-55	Строение скелета животных.	2	
	4-56	Особенности строения мышц животных.	1	
	5-57	Полуфабрикаты из мяса.	2	
	6-58	Технология отбивных котлет.	1	
	7-59	Рубленые полуфабрикаты.	1	
	8-60	Подготовка и формовка сырья.	1	
	9-61	Готовые быстрозамороженные блюда.	1	
	10-62	Ассортимент быстрозамороженных блюд, технология производства.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать сочинение на тему «Моя будущая профессия»		4	
Раздел 8. Профессиональная подготовка будущего специалиста	Содержание учебного материала		8	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.
	1-63	Выбор карьеры.	1	
	2-64	Моя будущая профессия.	1	
	3-65	Международные конкурсы по хлебопечению	1	
	4-66	Международные конкурсы по кондитерскому искусству	1	
	5-67	Национальный чемпионат «Профессионал»	1	
	6-68	Цель и задачи национального чемпионата «Профессионал»	1	
	7-69	Компетенция «Биотехнология пищевой промышленности»	1	
	8-70	Демонстрационный экзамен по компетенции «Биотехнология пищевой	1	
	Содержание учебного материала		8	

Раздел 9. Поездка за границу	1-71	Виды путешествий	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 09.
	2-72	Подготовка к путешествию.	1	
	3-73	Покупка авиабилета, железнодорожного билета.	1	
	4-74	Путешествие на поезде, на самолете, на машине.	1	
	5-75	Таможенный и паспортный контроль в аэропорту.	1	
	6-76	Разговорная практика: «Разговор с иностранцем на бытовые темы».	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему «Мясоперерабатывающее производства всего мира»		2	
Всего:			158	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности № 727а:	Специализированная мебель - посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя. Технические средства обучения: ЖК телевизор, ноутбук, аудиосистема (колонки), доска настенная маркерная, информационные планшеты.
Помещение для самостоятельной и воспитательной работы:	Столы, стулья, компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, выходом в "Интернет" и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
2.	Информационно-правовые системы «Гарант» и «Консультант+»	свободное ПО для обучающихся
3.	Microsoft office 365	лицензия
4.	Acrobat Reader	свободное ПО
5.	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
1.	Microsoft SQL server	лицензия
2.	КОМПАС 3D	лицензия
3.	VisualStudio Code	свободное ПО
4.	Ispring Suite 8	лицензия
5.	1С:Бухгалтерия 8. Учебная версия	свободное ПО для обучающихся

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе не менее одного издания и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список дополнен дополнительными источниками.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. Пособие для студ. СПО / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.

3.2.2. Основные электронные издания и электронные ресурсы

1. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 136 с. - ISBN 978-5-507-45432-7 — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/269894>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А. Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.

3.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень информационных справочных систем

1. <http://slovari.yandex.ru/> - Яндекс. Словари: переводчик с английского, немецкого, французского, испанского, итальянского языков.
2. <http://www.translate.ru/> - Online-переводчик: компания ПРОМТ представляет портал онлайн-перевода Translate.Ru.
3. www.about.com - тематический каталог избранных ресурсов Интернета
4. www.languages-study.com - Изучение языков в Интернете: лучшие методики и пособия
5. www.multitran.ru – Электронный словарь
6. <https://do.belgau.edu.ru> - Электронный образовательный ресурс
7. Электронно-библиотечная система «Лань». (Режим доступа): URL: <https://e.lanbook.com/>
8. Электронно-библиотечная система «Знаниум». (Режим доступа): URL: <https://znanium.com/>
9. Научная электронная библиотека «eLibrary». (Режим доступа): URL: <https://elibrary.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) ; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности. Уметь: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) ; писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Письменный и устный опрос. Тестирование. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с текстом, профессиональной литературой.