

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Мореходный факультет

Кафедра «Иностранные языки»

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического
факультета

/Л.М. Хорошман/

«01» декабря 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Профессиональный английский язык»

направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология рыбы и рыбных продуктов»

Петропавловск-Камчатский,
2021

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Составитель рабочей программы
доцент кафедры «Иностранные языки», к.ф.н.

Т.С. Поварницына

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Иностранные языки» 30 ноября 2021г, протокол № 4.

Зав. кафедрой «Иностранные языки»,
к.ф.н., доцент

В.С. Волков

«30» ноября 2021 г.

1 Цели и задачи учебной дисциплины

Курс «Профессиональный английский язык» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология рыбы и рыбных продуктов», ставит своей **целью** овладение обучающимся основами англоязычного дискурса в будущей практической деятельности и совершенствование уровня владения профессиональным иностранным языком.

Владение иностранным языком позволяет осуществлять профессиональную деятельность в таких областях и сферах, как: переработка и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях; эксплуатация технологического оборудования пищевых предприятий; разработка рецептов, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания; организация производства и обслуживания на пищевых предприятиях; участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов; участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил и т.д.

Задачами освоения дисциплины являются:

- ознакомление со специальной профессиональной терминологией;
- овладение специализированной лексикой по темам дисциплины «Профессиональный английский язык», составление профессионального терминологического словаря;
- изучение основных грамматических явлений, характерных для устной и письменной речи;
- обучение чтению и переводу специальной литературы на иностранном языке;
- формирование умения излагать в обобщенном виде информационный материал специализированных текстов;
- владение навыками диалогической и монологической речи с использованием наиболее употребляемых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях общения и вести беседу на профессиональные темы;
- расширение знаний в будущей профессиональной области.

2 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование:

- универсальной компетенции УК-4 – способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
УК-4	способность применять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1_{УК-4}: Знает литературную форму государственного языка, основы устной и письменной коммуникации на иностранном языке, функциональные стили родного языка, требования к деловой коммуникации.	Знать: - общеупотребительную лексику, специальную профессиональную терминологию; - основные грамматические явления, характерные для устной и письменной речи; - особенности научного и делового стиля, правила речевого этикета при общении в профессиональной среде.	З(УК-4)1 З(УК-4)2 З(УК-4)3
		ИД-2_{УК-4}: Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном языке в ситуации деловой коммуникации.	Уметь: -участвовать в беседе, обмениваться информацией по известным темам в рамках профессиональных интересов, в ситуациях делового общения; -оставлять сообщения и доклады, излагать в письменной форме содержание прочитанного материала.	У(УК-4)1 У(УК-4)2
		ИД-3_{УК-4}: Имеет практический опыт составления текстов на государственном и родном языках, опыт перевода текстов с иностранного языка на родной, опыт говорения на государственном и иностранном языках.	Владеть: -связанной диалогической речью по общебытовой и профессионально-деловой тематике; -монологической речью на уровне самостоятельно подготовленного высказывания; -навыками перевода текстов профессионально-деловой тематики с иностранного языка на русский.	В(УК-4)1 В(УК-4)2 В(УК-4)3

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Профессиональный английский язык» является дисциплиной обязательной части в структуре образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология рыбы и рыбных продуктов».

4 Содержание дисциплины

4.1 Тематический план дисциплины

Тематический план дисциплины представлен в таблице 2.

Таблица 2 - Тематический план дисциплины

Наименование тем	Всего часов	Аудиторные занятия	Контактная работа по видам учебных занятий			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные			
Раздел 1	72	48	-	48	-	24		
1. Fish as a food product (Рыба как продукт питания)	16	12	-	12	-	6	Чтение, перевод, устный опрос, доклад, дискуссия, монологическое высказывание, лексико-грамматические упражнения, тестовые задания	
2. Nutritional value of fish (Питательная ценность рыбы)	16	12	-	12	-	6		
3. Processing and preservation of fish (Переработка и хранение рыбы)	16	12	-	12	-	6		
4. Fish preservation techniques (Способы консервирования рыбы)	16	12	-	12	-	6		
Зачет								
Раздел 2	72	48	-	48	-	24		
5. Canning (Производство консервов)	16	12	-	12	-	6	Чтение, перевод, устный опрос, доклад, дискуссия, монологическое высказывание, лексико-грамматические упражнения, тестовые задания	
6. Fish products (Рыбопродукты)	16	12	-	12	-	6		
7. Seafood (Морепродукты)	16	12	-	12	-	6		
8. Food additives (Пищевые добавки)	16	12	-	12	-	6		
Зачет с оценкой								
Всего	144	96	-	96	-	48		

Заочная форма обучения

Наименование тем	Всего часов	Аудиторные занятия	Контактная работа по видам учебных занятий			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы			
Раздел 1	144	14	-	14	-	126		4
1. Fish as a food product (Рыба как продукт питания)	34	2	-	2	-	32	Чтение, перевод, устный опрос, доклад, дискуссия, монологическое высказывание, лексико-грамматические упражнения, тестовые задания	
2. Nutritional value of fish (Питательная ценность рыбы)	40	4	-	4	-	6		
3. Preservation and processing of fish (Переработка и хранение рыбы)	32	4	-	4	-	28		
4. Fish preservation techniques (Способы консервирования рыбы)	34	4	-	4	-	30		
Зачет с оценкой	4							4
Всего	144	14	-	14	-	126		144

4.2 Содержание дисциплины

Раздел 1

Тема 1. Fish as a food product

Практические занятия 1, 2, 3, 4, 5, 6

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 9, 12 [1].

Грамматика: Grammar Review. Passive Voice. Выполнение упражнений: упр. 164-166 стр. 111-116 [4].

Чтение: работа с текстами “Enjoy your fish” стр. 8-9 [1], “Essential source of nutrients” стр. 11-12 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-9 стр. 10-11 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 2. Nutritional value of fish

Практические занятия 7, 8, 9, 10, 11, 12

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 25-26 [1], стр. 27 [1], стр. 29 [1].

Грамматика: Grammar Review. Passive Voice. Выполнение упражнений: упр. 167-169 стр. 116-118 [4].

Чтение: работа с текстами “Importance of fish in diet and life” стр. 24-25 [1], “Some facts about fish” стр. 27 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 26-27 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 3. Preservation and processing of fish

Практические занятия 13, 14, 15, 16, 17, 18

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 30-31 [1], стр. 33-34 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Infinitive. Выполнение: упр. 179-183 стр. 128-130 [4].

Чтение: работа с текстами “Handling the catch” стр. 30 [1], “Fish preservation” стр. 32-33 [1], “General description of preservation techniques” стр. 34-35 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-6 стр. 31-32 [1], упр. 7-9 стр. 34 [1], упр. 10-12 стр. 36-37 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 4. Fish preservation techniques

Практические занятия 19, 20, 21, 22, 23, 24

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 38 [1], стр. 40-41 [1], стр. 43-45 [1], стр. 47-48 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Infinitive. Выполнение: упр. 184-190 стр. 131-133 [4].

Чтение: работа с текстами “Dried fish” стр. 38 [1], “Salting” стр. 42 [1], “Fish marinading” стр. 42-43 [1], “Smoking of fish” стр. 44-45 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 38-39 [1], упр. 8-14 стр. 44-46 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

СРС по разделу 1:

1. Составить и выучить словарь профессиональных терминов по темам 1-4 (слово, транскрипция, перевод).
2. Подготовить перевод текстов:
“Stockfish and clipfish” стр. 40 [1].
“Canned fish” стр. 46-47 [1].
“Fish body structure” стр. 91-92 [1].
3. Подготовить сообщения по следующим темам: “Fish as a food product”, “Importance of fish for health”, “Fish preservation”, “Processing of fish”.

Раздел 2

Тема 5. Canning

Практические занятия 1, 2, 3, 4, 5, 6

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 50, 52-54 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Gerund. Выполнение упражнений: упр. 207-215 стр. 145-149 [4].

Чтение: работа с текстами “Breakthrough technique” стр. 49 [1], “How canning was developed” стр. 51-52 [1], “Nutritional value of products” стр. 55, “Pasteurization” стр. 58 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-6 стр. 50-51 [1], упр. 7-11 стр. 54-55 [1], упр. 12 стр. 58 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 6. Fish products

Практические занятия 7, 8, 9, 10, 11, 12

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 60-61 [1], 65-66 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Participle. Выполнение упражнений: упр. 224-233 стр. 157-162 [4].

Чтение: работа с текстами “Fish fillet” стр. 59-60 [1], “History of sushi” стр. 62 [1], “What is surimi?” стр. 64-65 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 61-62 [1], упр. 7-9 стр. 66-67 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 7. Seafood

Практические занятия 13, 14, 15, 16, 17, 18

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 69 [1], 72-74 [1], 75-76 [1].

Грамматика: Grammar Review. Modal Verbs and Constructions. Выполнение упражнений: упр. 235-250 стр. 168-177 [4].

Чтение: работа с текстом “Edible gifts of the sea” стр. 68-69 [1], “Types of seafood” стр. 70-72 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 69-70 [1], упр. 6-11 стр. 74-75 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 8. Food additives

Практические занятия 19, 20, 21, 22, 23, 24

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 77-78 [1], 82-83 [1].

Грамматика: Grammar Review. Modal verbs and Constructions. Выполнение упражнений: упр. 252-260 стр. 178-183 [4].

Чтение: работа с текстом “Improving the quality of food” стр. 76-77 [1], “Processing agents” стр. 80-81 [1], “Preservatives” стр. 81-82 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-8 стр. 78-80 [1], упр. 10-14 стр. 83-84 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

СРС по разделу 2:

1. Составить и выучить словарь профессиональных терминов по темам 5-8 (слово, транскрипция, перевод).
2. Подготовить перевод текстов:
“Variety of Products of the Ocean” стр. 22-23 [2].
“Kamchatka crab” стр. 61-62 [2].
“Caviar” стр. 150 [3].
3. Подготовка сообщения по следующим темам: “Canning as a method of preserving food”, “Preservatives”, “Processing agents”, “Types of seafood”.

5 Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся

5.1 Внеаудиторная самостоятельная работа

В целом, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработка (изучение) материалов лабораторных занятий;
- чтение и переработка рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- поиск и проработка материалов из Интернет-ресурсов, периодической печати;
- выполнение домашних заданий в форме творческих заданий, докладов;
- подготовка к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине.

5.2 Контроль

Контроль освоения дисциплины «Профессиональный английский язык» подразделяется на текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию обучающихся (зачет с оценкой).

Текущий контроль позволяет оценивать степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины. Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

5.3 Письменные доклады (письменные сообщения)

Письменный доклад – это сообщение на определенную тему в виде краткого изложения в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности.

Оформление доклада

Доклад должен быть соответствующим образом оформлен. Он может быть написан аккуратным почерком или напечатан с помощью компьютера (на печатной машинке). К печатному оформлению предъявляются следующие требования:

1. Доклад должен быть напечатан через 1,5 интервала; формат текста: Word of Windows -97/2000. Формат страницы: А4 (210 x 297 мм). Шрифт: размер (кегель) – 14; тип – Times New Roman.

2. Доклад выполняется на одной странице листа.

3. При написании текста, составления таблиц и графиков использование подчеркиваний и выделений текста не допускается.

4. Страницы доклада нумеруются арабскими цифрами и внизу посередине.

5. Каждая страница должна иметь поля шириной: верхнее – 20 мм; нижнее – 20 мм; правое – 10 мм; левое – 30 мм.

6. Нумерация страниц должна быть сквозной. Первой страницей является титульный лист, второй – содержание. На титульном листе и содержании номер страницы не ставится.

7. С правой стороны страницы необходимо оставить широкие поля, на которых преподаватель пишет свои замечания.

Доклад, выполненный небрежно или не полностью, возвращается обучающемуся без проверки. Работа над замечаниями выполняется на листах доклада.

Доклад должен быть подписан обучающимся с указанием даты выполнения. Доклад сдается преподавателю на проверку в установленные сроки и защищается до итогового контроля знаний по дисциплине. После проверки и защиты доклад визируется преподавателем.

Темы докладов:

1. Chemical composition of fish
2. Nutritional value of fish
3. Fish: to eat or not to eat?
4. Popular fish products
5. Kamchatka's seafood
6. Fish preservation
7. Processing of fish
8. Canned fish
9. Food additives used in fish canning industry
10. New technologies in fishing industry

6 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Профессиональный английский язык» представлен в приложении к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания их шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Вопросы итогового контроля знаний по дисциплине раздела 1 (зачет, 5 семестр)

1. Перечень тем, выносимых на зачет:

1. Fish as a food product
2. Nutritional value of fish
3. Preservation and processing of fish
4. Fish preservation techniques

2. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

Обучающимися заочной формы обучения выполняется контрольная работа в соответствии с методическими указаниями Дьяковой Н.П. Профессиональный английский язык: Методические указания и задания к выполнению контрольных работ по дисциплине «Профессиональный английский язык» для студентов направления подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» заочной формы обучения / Н.П. Дьякова. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2014. – 34 с. (Эл. версия)

Вопросы итогового контроля знаний по дисциплине раздела 2 (зачет с оценкой, 6 семестр)

1. Перечень тем, выносимых на зачет с оценкой:

1. Canning
2. Fish products
3. Seafood
4. Food additives

2. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

Обучающимися заочной формы обучения выполняется контрольная работа в соответствии с методическими указаниями Дьяковой Н.П. Профессиональный английский язык: Методические указания и задания к выполнению контрольных работ по дисциплине «Профессиональный английский язык» для студентов направления подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» заочной формы обучения / Н.П. Дьякова. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2014. – 34 с. (Эл. версия)

7 Рекомендуемая литература

7.1 Основная литература

1. Сныткина Л.И. Английский для технологов: Учеб. пособие / Л.И. Сныткина. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2014. – 141 с. (20 экз.)

7.2. Дополнительная литература

2. Дьякова Н.П. Английский язык в профессиональной сфере: Сборник текстов и упражнений для студентов направлений подготовки бакалавров 022000.62 «Экология и природопользование», 280100.62 «Природообустройство и водопользование» и направления подготовки магистров 022000.68 «Экология и природопользование», очной и заочной формы обучения / Н.П. Дьякова. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2013. – 156 с. (22 экз.)

3. Федорова М.А. Профессиональный английский язык для специалистов в сфере технологии продуктов питания из животного сырья: Учеб. пособие / М.А. Федорова, С.И. Кучерова. – Краснодар: КубГТУ, 2021. – 183 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/231563>.

4. Романова Л.И. Практическая грамматика английского языка / Л.И. Романова. – 11-е изд. – М.: АЙРИС-пресс, 2015. – 336 с. (6 экз.)

7.3. Методические указания по дисциплине

5. Дьякова Н.П. Профессиональный английский язык: Методические указания и задания к выполнению контрольных работ по дисциплине «Профессиональный английский язык» для студентов направления подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» заочной формы обучения / Н.П. Дьякова. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2014. – 34 с. – (Эл. версия)

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>

2. Электронно-библиотечная система «Лань»: [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронная библиотека GrebennikOn: [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://grebennikon.ru/>

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методика преподавания данной дисциплины предполагает проведение практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации.

Целью проведения практических занятий является развитие языковых навыков обучающихся, полученных ими как в ходе изучения дисциплины, так и самостоятельно.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя виды работ, представленные в п. 5.1 данной рабочей программы.

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на подготовку к практическим занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к практическим занятиям по дисциплине «Профессиональный английский язык» предполагает умение работать с первичной информацией.

10 Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

-электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 данной рабочей программы;

-использование слайд-презентаций;

-интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты.

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

- текстовый редактор Microsoft Word;
- пакет Microsoft Office.

11.3 Перечень информационно-справочных систем

- справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>
- справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

12 Материально-техническое обеспечение дисциплины

- для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, используется учебная аудитория № 7-210 с комплектом учебной мебели на 16 посадочных мест;

- для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены аудитории:

1) № 7-305, оборудованная 5 рабочими станциями с доступом к сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, и комплектом учебной мебели на 29 посадочных места;

2) № 7-517, оборудованная 8 рабочими станциями с доступом к сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, и комплектом учебной мебели на 12 посадочных мест.

13 Дополнения и изменения в рабочей программе за _____/_____учебный год

В рабочую программу дисциплины «Профессиональный английский язык» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология рыбы и рыбных продуктов», вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры _____
«__» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)