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

КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ

д Директор колледжа

___О.В. Жижикина

2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

специальности: 35.02.11 «Промышленное рыболовство» Рабочая программа составлена на основании $\Phi \Gamma OC$ СПО по специальности 35.02.11 «Промышленное рыболовство» и учебного плана $\Phi \Gamma FOY$ ВО «Камчат ΓTY ».

Составитель рабочей программы Преподаватель колледжа

Ruy

И.Д. Попова

Рабочая программа рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа Протокол № 1 от 28 января 2025 г.

Заместитель директора колледжа по УМР

Е.К. Кудрявцева

СОДЕРЖАНИЕ

.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего зв	
1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы	
3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	
3.3. Вопросы итогового контроля знаний по учебной дисциплине	
. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	
4.2. Информационное обеспечение обучения	8
S. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	9
5. ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ	11

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.11 «Промышленное рыболовство».

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла (СГ.02).

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» — формирование способности эффективно общаться на иностранном языке в ситуациях, характерных для профессиональной деятельности специалиста, обеспечивая успешное взаимодействие в международной среде, понимание специальной литературы и участие в обмене опытом между специалистами разных стран.

Задачи изучения дисциплины:

- 1. Овладение специализированной лексикой и терминологией, используемой в конкретной профессиональной области.
- 2. Совершенствование навыков чтения и понимания аутентичных профессионально ориентированных текстов на иностранном языке.
- 3. Развитие устной речи и письменных коммуникативных навыков для успешного участия в переговорах, презентациях и обсуждениях профессионального характера.
- 4. Ознакомление с правилами ведения деловой документации, подготовки научных статей и выступлений на конференциях на иностранном языке.
- 5. Повышение уровня владения иностранным языком для самостоятельной адаптации к международным стандартам и нормативам профессиональной деятельности.
- 6. Формирование межкультурной компетентности, позволяющей учитывать культурные особенности делового общения представителей других стран.
- 7. Способствовать развитию навыков самостоятельного пополнения языкового багажа и совершенствования практических навыков общения посредством самообразования и непрерывного обучения.
- 8. Подготовить специалистов к участию в программах обмена, стажировках и профильных мероприятиях за рубежом.
- 9. Развивать критическое мышление и способность оценивать качество полученной информации на иностранном языке, необходимой для принятия обоснованных управленческих решений.
- 10. Создать условия для эффективного взаимодействия с иностранными партнерами и коллегами, содействуя успешной интеграции российского специалиста в глобальное профессиональное сообщество.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Изучение дисциплины способствует формированию следующих общих и профессиональных компетенций, а также личностных результатов:

	Общие и профессиональные компетенции		
Код	Наименование результата обучения		
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-		
	странном языках		
ПК 1.1	Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства		
	различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов		
	Личностные результаты		
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий цен-		
	ность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лич-		
	ностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»		
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми,		
	достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их		
	достижения в профессиональной деятельности		
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как		
	условию успешной профессиональной и общественной деятельности		

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	148
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	138
в том числе:	138
лекции	_
практические занятия	_
лабораторные занятия	136
Консультации	2
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	6
Итоговая аттестация в форме 3 семестр – контрольная работа	
4 семестр – контрольная работа	
5 семестр – контрольная работа	
6 семестр – экзамен	
7 семестр – контрольная работа зачета	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование	Содержание учебного материала, лабораторные и практические	Объем	ОК/ПК
разделов и тем	работы, самостоятельная работа обучающихся	часов	OMIIK

Тема 1.1. Рыбо- молктво.		3 семестр		
Доветво	T 11 D 5	Раздел 1. Рыболовство		
Тема 1.2. История рыболовователь Текст: Fishery science. History of fisheries. Russian marine fishing practices В ОК 09			4	OK 09
рия рыболов- ства Рыболов- ства Рыболов- ства Рыболов- ства 1.3. Мор- ские птицы и рыбона практическое занятие: Неопределенное будущее время. Тема 1.3. Мор- ские птицы и рыбона практическое занятие: Придаточные предложения условия и вре- мени. Возвратные местоимения. Тема 1.4. Рыба и рыбона продук- ты. Тема 1.5. Ана- томия и физио- логия рыб практическое занятие: Придаточные предложения условия и вре- мени. Возвратные местоимения. Тема 1.5. Ана- томия и физио- логия рыб практическое занятие: Причастие прошедшего времени. Страда- темный залог. Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Местоимение other. Расчлененные вопро- сы. Тект. Біл. Те сочетіву об fish body. Sensory Organs. 4 ОК 09 Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Местоимение other. Расчлененные вопро- сы. Текты: Соф Разиру Тема 2.2. Люсов Практическое занятие: Предпрошедшее время. Тект. Етк Разиру Рештовестіва залоге. Тект. Тем Азалоге. Тект. Тем Азалоге. Тект. Тем Азалоге. Тект. Тем Азалоге. Тект. Камана- культура залоге. Тект. Камана- тект. Камана- тект. Адавилов. Тем Расібіс Salmon Тема 2.4. Рыбо- подство. Практическое занятие: Времена группы Регбесt в страдательном залоге. Тект. Біль Рагтіву Тема 2.4. Рыбо- подство. Тект. Біль Рагтіву Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought тект. Адавиль Тем Расібіс Salmon Тема 2.3. Аква- культура Тема 3.1. Суше- вая рыбо Практическое занятие: Убываленты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. Тект. Біль Нагтіву Практическое занятие: Колетрукция объектный падеж с инфини- тимом или причастием. Текст. Біль Магіва біль Практическое занятие: Колетрукция объектный падеж с инфини- тимом или причастием. Текст. Біль Магіва біль Практическое занятие: Колетрукция объектный падеж с инфини- тимом или причастием. Текст. Саплеd Fish Контрольная работа Вой Сой Сой Ок 09 Тема 3.5. Кон- тема 3.5. Кон- тема 3.5. Кон- тема 3.5. Кон- тема 3.6. Ок 09 Тема 3.6. Ок 09 Тема 3.7. Кон- тема 3.6. Ок 09 Тема 3.7. Кон- тема 3.6. Ок 09 Тема 3.8. Кон- тема 3.6. Кон- тема 3.6.			-	
тель в Рассии и во всем мире. Тема 1.3. Мор- ские птины и рыба. Тема 1.4. Рабо и Практическое занятие: Неопределенное будущее время. Ские птины и рыба. Тема 1.4. Рабо и Практическое занятие: Придаточные предложения условия и времени. Возвратиые местоимения. Темет Усико об fish темени. Страдатомия и физиология рыбо темет. Fins. The covering of fish body. Sensory Organs. Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Местоимение other. Расчлененные вопросы. Теметы: Сод Family Раздел 2. Адиасиlture Тема 2.2. Практическое занятие: местоимение other. Расчлененные вопробы. Теметы: Сод Family Речогомения. Темет Family Речогомения. В ок 09 Темет Teмет Adams Salmon The Pacific Salmon 8 ОК 09 Темет Janetruческое занятие: Времена группы Регбет в страдятельном залоге. Темет Family Речогомения водилы биресурсов. Темет Family Гемет Family Речогомения водилы биресурсов. Темет Family Гемет Fam				
тема 1.3. Морские и плицы и рыбоваем мире. Тема 1.3. Морские птицы и рыбоваем пирактическое занятие: Неопределенное будущее время. Тема 1.4. Рыбо и рыбовые продукты. Тема 1.4. Рыбо и рыбовые продукты. Тема 1.5. Анатомия и физиология рыбовые продукты. Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Причастие прошедшего времени. Страдатомия и физиология рыбовые продукты. Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Местоимение other. Расчлененные вопроски. Тема 2.2. Практическое занятие: Местоимение other. Расчлененные вопроски. Тема 2.2. Лосоваем практическое занятие: настоящее совершенное время. Тема 2.2. Лосоваем практическое занятие: выстоящее совершенное время. Тема 2.2. Лосоваем практическое занятие: Времена группы Регбес в страдательном закоте. Тема 2.3. Акаа культура Тема 2.4. Рыбовоство. Тема 2.4. Рыбовоство. Тема 2.4. Рыбовоство. Тема 2.5. Контрольная работа Тема 2.5. Тема 1.5. Тема 1.5			0	014.00
ВО ВСЕМ МИРЕ. Тема 1.3. Мор- ские птины и рыба. Практическое занятие: Пеопределенное будущее время. Скет. Карабия Практическое занятие: Придагочные предложения условия и времени. Возвратные местоимения. 4		policies and world fishing practices	8	OK 09
Тема 1.3. Морские птицы и рыба. Практическое занятие: Неопределенное будущее время. 6				
ские птицы и рыба. Текст: Seabirds no competitors to fishermen 6 OK 09 рыба. Тема 1.4. Рыба и рыбные продукты. Практическое занятие: Придаточные предложения условия и времени. Возвратные местоимения. Текст: Value of fish 4 OK 09 Тема 1.5. Анатомия и физнологизиры боли в работа Практическое занятие: Причастие пропиедшего времени. Страдатомия и физнологизиры боли в работа 2 ПК 1.1 Контрольная работа 4-ый семестр 2 ПК 1.1 Тема 2.1. Треска сы. Текст. Fins. The covering of fish body. Sensory Organs. 4 OK 09 Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Mecтоимение other. Pacчлененные вопросы. Текст. Cod Family 4 OK 09 Тема 2.2. Досось Практическое занятие: Нерапрошедшее время. Текст. Family Pienonectidae 6 OK 09 Тема 2.3. Аква Вактическое занятие: Предпрошедшее время. Текст. Family Pienonectidae 8 OK 09 Тема 2.4. Рыбо- Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоге. 4 OK 09 Тема 2.4. Рыбо- Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought текст. Fish Farming 4 OK 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 Тема 3.1. Суше Гразаст 3. Технологии обработки и притотовления водных биоресурсов.		T		
рыба.	*		6	OI(00
Тема 1.4. Рыба и рыбные пролукты. Практическое заиятие: Придаточные предложения условия и врерыбные пролуктим. 4 ОК 09 ты. Текст: Value of fish 4 ОК 09 Тема 1.5. Анатомия и физиология рыбо тельный залог. 4 ОК 09 погия рыбо тельный залог. 2 IIK 1.1 А-ый семестр Раздел 2. Aquaculture Тема 2.1. Треска сы. Практическое заиятие: Местоимение other. Расчлененные вопросы. 4 ОК 09 Тема 2.2. Плевронектиды Практическое заиятие: Местоимение овремя. 6 ОК 09 Тема 2.2. Лосось Практическое заиятие: предпрощедшее время. 6 ОК 09 Тема 2.2. Лосось Практическое заиятие: Предпрощедшее время. 8 ОК 09 Тема 2.3. Акванкультура залоге. 1 Практическое заиятие: Времена группы Регбесt в страдательном залоге. 4 ОК 09 Тема 2.4. Рыбо- востом стемст. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 7 Текст. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 7 Технологии обработки и приготовления водных биоресурсов. 6 ОК 09 Тема 3.1. Сушен рабы <td< td=""><td>,</td><td>Teker. Seabilitis no compeniors to fishermen</td><td>U</td><td>OK 09</td></td<>	,	Teker. Seabilitis no compeniors to fishermen	U	OK 09
рыбные продукты. Тема 1.5. Анатомия и физиологии рыб Текст: Family Fleuronectidae Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Причасите прошедшего времени. Страдатомия и физиологии рыб Текст. Fins. The covering of fish body. Sensory Organs. Контрольная работа 2 ПК 1.1 ——————————————————————————————————		Проутинеское запатие: Припотонни је предпомения условия и вре		
ты. Тема 1.5. Ана Практическое занятие: Причастие прошедшего времени. Страдатомия и физио- логия рыб Текст. Fins. The covering of fish body. Sensory Organs. 4 OK 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Местоимение other. Расчлененные вопросы. Текст. Emily Pieuronectidae 6 OK 09 Тема 2.2. Практическое занятие: настоящее совершенное время. 6 OK 09 Тема 2.2. Лосось Практическое занятие: предпрошедшее время. 7 Секст. Emily Pieuronectidae 7 ОК 09 Тема 2.3. Аква- Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоте. 7 Секст. Fish Farming 8 ОК 09 Тема 2.4. Рыбо- Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought 7 Секст. Fish Farming 9 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 Тема 3.1. Суще- Раздел 3. Технологии обработки и приготовления водных биоресурсов. Текст. Dried fish 7 Секст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование 1 Практическое занятие: Ок 09 Секст. Ок 09 Тема 3.3. Маринование 1 Практическое занятие: Ок 09 Тема 3.3. Маринование 1 Практическое занятие: Ок 09 Тема 3.3. Маринование 1 Практическое занятие: Ок 09 Тема 3.4. Копрольная работа 6 ОК 09 Тема 3.5. Копрольная работа 7 Практическое занятие: Ковенная речь. 7 Секст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копрольная работа 1 Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфиничение тивом или причастием. 7 Секст. Smoking of fish 7 Секст. Станов Гівь 7 Секст. Станов Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфиничение тивом или причастием. 7 Секст. Станов Гівь 7 Секст. Бой практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитення 1 Практическое занятие: Конструкция объектный падеж			4	017.00
Тема 1.5. Анатомия и физиология рыб Практическое занятие: Причастие прошедшего времени. Страдательный залог. 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 Контрольная работа 2 ПК 1.1 Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Местоимение other. Расчлененные вопросы. Текст: Соd Family 4 ОК 09 Тема 2.2. Плевронектиды Практическое занятие: Предпрошедшее время. Текст: Family Pieuronectidae 6 ОК 09 Тема 2.2. Лосось Практическое занятие: Предпрошедшее время. Текст: The Atlantic Salmon. The Pacific Salmon 8 ОК 09 Тема 2.3. Аква-культура Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоге. Текст. Aquaculture 4 ОК 09 Тема 2.4. Рыбо-водство. Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought Текст. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 5-ый семестр 2 ПК 1.1 Тема 3.1. Сущена образовати и притотовления водных биоресурсов. Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Уквиваленты модальных глаголов to have текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфиничение 6 ОК 09			4	OK 09
тельный залог. Контрольная работа Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Местоимение other. Расчлененные вопросы. Плевронектиды Тема 2.2. Практическое занятие: Предпрошедшее время. Тема 2.3. Акванкультура Тема 2.4. Рыбо Практическое занятие: Предпрошедшее время. Текст. The Atlantic Salmon. The Pacific Salmon Тема 2.3. Акванкультура Тема 2.4. Рыбо Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоге. Текст. Aquaculture Тема 2.5. Акванкультура Тема 2.6. ОК 09 Тема 2.7. Акванкультура Текст. Aquaculture Тема 2.6. Рыбо Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоге. Текст. Aquaculture Тема 2.6. Рыбо Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought текст. Fish Farming Тема 2.7. Рыбо Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought текст. Fish Farming Тема 3.6. Суше- Ная рыба Тема 3.7. Суше- Ная рыба Тема 3.7. Суше- Ная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. Текст. Dried fish Тема 3.8. Мари- Нование рыбы Тема 3.8. Мари- Нование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Нование рыбы Тема 3.7. Коп- Тема 3.8. Коп- Тема 3.8. Коп- Тема 3.4. Коп- Тема 3.5. Кон- Текст. Fish Marinading Тема 3.6. Кон- Тема 3.7. Кон- Тема 3.7. Кон- Тема 3.8. Коп- Тема 3.8. Коп- Тема 3.8. Коп- Тема 3.9. К				
Потия рыб				011.00
1			4	OK 09
1-ый семестр 1			2	TTIC 1 1
Раздел 2. Aquaculture Тема 2.1. Треска Практическое занятие: Местоимение other. Расчлененные вопросы. Текеты: Cod Family 4 ОК 09 Тема 2.2. Плевронектиды Практическое занятие: настоящее совершенное время. Текет: Family Pieuronectidae 6 ОК 09 Тема 2.2. Лосось Практическое занятие: Предпрошедшее время. Текет. The Atlantic Salmon. The Pacific Salmon 8 ОК 09 Тема 2.3. Аква-культура Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоге. Текет. Aquaculture 4 ОК 09 Тема 2.4. Рыбоводство. Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought Текет. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 Тема 3.1. Сущеная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be to , to be able to. Текет. Dried fish 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. Текет. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текет. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.5. Консение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текет. Canned Fish 6 ОК 09 <td< td=""><td>Контрольная рабо</td><td></td><td>2</td><td>11K 1.1</td></td<>	Контрольная рабо		2	11K 1.1
Тема 2.1. Треска сы. Практическое занятие: Местоимение other. Расчлененные вопросы. Тексты: Соd Family 4 ОК 09 Тема 2.2. Практическое занятие: настоящее совершенное время. Текст: Family Pieuronectidae 6 ОК 09 Тема 2.2. Лосось Практическое занятие: Предпрошедшее время. Текст. The Atlantic Salmon. The Pacific Salmon 8 ОК 09 Тема 2.3. Аква-культура залоге. Текст. Aquaculture 4 ОК 09 Тема 2.4. Рыбо-водство. Текст. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 5-ый семестр Раздел 3. Технологии обработки и приготовления водных биоресурсов. Тема 3.1. Сушеная рыба текст. Dried fish 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Окрананты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. Текст. Dried fish 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.5. Консекст, Smoking of fish Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Сплек Саплект Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Саплектем. Текст. Саплект Саплектем. Текст. Сап				
Сы. Тексты: Cod Family Tekcris: Cod Family Tekcris: Cod Family Tekcris: Cod Family Tekcris: Active Tekcris: Pamily Pieuronectidae Tekcris: Family Pieuronectidae Tekcris: The Atlantic Salmon. The Pacific Salmon 8	T. 21 T.			
Тема 2.2. Практическое занятие: настоящее совершенное время. 6 ОК 09 Тема 2.2. Лосось Практическое занятие: Предпрошедшее время. 8 ОК 09 Тема 2.2. Лосось Практическое занятие: Предпрошедшее время. 8 ОК 09 Тема 2.3. Аква-культура Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоге. 4 ОК 09 Тема 2.4. Рыбоводство. Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought текст. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 5-ый семестр Раздел 3. Технологии обработки и приготовления водных биоресурсов. 1 Тема 3.1. Сушеная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be able to. 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. 6 ОК 09 Тема 3.5. Консер	Тема 2.1. Греска	1	4	017.00
Тема 2.2. Плевронектиды Практическое занятие: настоящее совершенное время. 6 ОК 09 Тема 2.2. Лосось Практическое занятие: Предпрошедшее время. 8 ОК 09 Тема 2.3. Аква-культура Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоге. 4 ОК 09 Тема 2.4. Рыбоводство. Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 1 Увадел 3. Технологии обработки и приготвеления водных биоресурсов. Тема 3.1. Сущеная рыбовальные обработки и приготвеления водных биоресурсов. 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have ная рыбовальные обработки и приготвеления водных биоресурсов. 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Осгласование времен. Текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Тек			4	OK 09
Плевронектиды	Tarra 2.2	·		
Тема 2.2. Лосось Практическое занятие: Предпрошедшее время. Текст. The Atlantic Salmon. The Pacific Salmon 8 ОК 09 Тема 2.3. Аква-культура Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоге. Текст. Aquaculture 4 ОК 09 Тема 2.4. Рыбоводство. Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought текст. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 Бый семестр Раздел 3. Технологии обработки и приготовления водных биоресурсов. Тема 3.1. Сушеная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. Текст. Dried fish 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. Текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1			6	OK 09
Текст. The Atlantic Salmon. The Pacific Salmon 8 OK 09 Тема 2.3. Аква-культура Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоге. 4 ОК 09 Тема 2.4. Рыбоводство. Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought текст. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 Тема 3.1. Сушеная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Косвенная речь. 6 ОК 09 Тема 3.5. Консерту Кция объектный падеж с инфинитивом или причастием. 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1				
Тема 2.3. Аква- культура Практическое занятие: Времена группы Perfect в страдательном залоге. Текст. Аquaculture 4 ОК 09 Тема 2.4. Рыбо- водство. Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought Teкст. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 Тема 3.1. Сушеная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. Текст. Dried fish 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. Текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Тивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр 2 ПК 1.1	1 ема 2.2. Лосось		8	OK 09
X				
Текст. Aquaculture Тема 2.4. Рыбоводство. Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought Teкст. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 5-ый семестр Раздел 3. Технологии обработки и приготовления водных биоресурсов. Тема 3.1. Сушеная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. Teкст. Dried fish 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. Текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копинование рыбы Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1				016.00
Тема 2.4. Рыбоводство. Практическое занятие: Модальные глаголы should, ought Текст. Fish Farming 4 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 Тема 3.1. Сушеная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. Текст. Dried fish 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. Текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1	культура		4	OK 09
Текст. Fish Farming 4	T - 24 D-C			
Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Smoking of fish Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфиничение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфиничервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфиничение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Canned Fish ОК 09 Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Canned Fish ОК 09 Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Саппеd Fish ОК 09 Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Саппеd Fish ОК 09 О			4	OK 09
5-ый семестр Раздел 3. Технологии обработки и приготовления водных биоресурсов. Тема 3.1. Сущеная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. Текст. Dried fish 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. Текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Тивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1			_	
Раздел 3. Технологии обработки и приготовления водных биоресурсов. Тема 3.1. Сушеная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. Tекст. Dried fish 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. Текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Саппеd Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб	контрольная раоо		2	ПК 1.1
Тема 3.1. Сушеная рыба Практическое занятие: Эквиваленты модальных глаголов to have to, to be to, to be able to. Teкст. Dried fish 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. Текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Саппеd Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб	n.			
ная рыба to, to be to , to be able to. Текст. Dried fish 6 OK 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. Текст. Salting 6 OK 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб			:0В.	
Текст. Dried fish Практическое занятие: Согласование времен. 6 ОК 09 Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Косвенная речь. 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб	•		6	OI/ 00
Тема 3.2. Соление Практическое занятие: Согласование времен. 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. 6 ОК 09 Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб	ная рыоа		0	OK 09
ние Текст. Salting 6 ОК 09 Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Копинение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб	Тама 3.2 Сода			
Тема 3.3. Маринование рыбы Практическое занятие: Косвенная речь. 6 ОК 09 Тема 3.4. Колическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфиничение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. 6 ОК 09 Тема 3.5. Консервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб			6	OK 00
нование рыбы Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Коп- чение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфини- тивом или причастием. 6 ОК 09 Тема 3.5. Кон- сервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфини- тивом или причастием. 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб	пис	Teker. Salding	0	OK 09
нование рыбы Текст. Fish Marinading 6 ОК 09 Тема 3.4. Коп- чение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфини- тивом или причастием. 6 ОК 09 Тема 3.5. Кон- сервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфини- тивом или причастием. 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб	Тема 3.3 Мари-	Практическое занятие: Косвенная речь		
Тема 3.4. Копчение Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием.			6	OK 09
чение тивом или причастием. Текст. Smoking of fish 6 ОК 09 Тема 3.5. Кон- сервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфини- тивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб		<u> </u>		
Текст. Smoking of fish Тема 3.5. Кон- сервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб		1		
Тема 3.5. Кон- сервирование Практическое занятие: Конструкция объектный падеж с инфини- тивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб	чение		6	OK 09
сервирование тивом или причастием. Текст. Canned Fish 6 ОК 09 Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб				
Текст. Canned Fish 2 ПК 1.1 Бе-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб			_	014.00
Контрольная работа 2 ПК 1.1 6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб	сервирование		6	OK 09
6-ой семестр Раздел 4. Ценность рыб	TC ~			
Раздел 4. Ценность рыб	Контрольная рабо	та	2	ПК 1.1
	Tayra 4.1 V			
гема 4.1. лими- Практическое занятие: условные предложения. 7 ОК 09	Тема 4.1. Хими-	Практическое занятие: Условные предложения.	7	OK 09

ческий состав	Текст: Chemical composition of fish		
рыб			
Тема 4.2. Хими-	Текст. Chemical composition of fish flesh		074.00
ческий состав		8	OK 09
мяса рыб			
Тема 4.3. Рыба	Тексты: Fish for human consumption	_	014.00
для потребления		7	OK 09
человеком			
Тема 4.4. Харак-	Тексты: Characteristics of fish as raw material for industry		
теристика рыбы			010.00
как сырья для		6	OK 09
промышленно-			
сти Экзамен		2	ОК 04
Экзамен	7 27 221/227		OK 04
	7-ой семестр		
Т 5 1 П	Раздел 5. Консервирование		OK 09
Тема 5.1. Про-	Тексты: Breakthrough technique. How canning was developed		OK 09
рывная техника Возникновение		8	
		8	
консервирова-			
ния Тема 5.2. Пита-	Тексты: Nutritional value of products. Pasteurization		OK 09
тельная цен-	Teketisi. Nuuritionar value or products. Pasteurization		OK 09
ность продукта.		8	
Пастеризация			
Тема 5.3. Рыб-	Тексты: Fish fillet. History of sushi. What is surimi?		ОК 09
ные продукты	Terestal. Tish fillet. History of sushi. What is suffill.	4	OR 07
	T		OIC OO
Тема 5.4. Море	Тексты: Edible gifts of the sea. Types of seafood	4	OK 09
продукты			
Контрольная рабо	та	2	ПК 1.1
Всего		148	

3.3. Вопросы итогового контроля знаний по учебной дисциплине.

Вопросы к контрольной работе №1:

- 1. Модальные глаголы can, may, must.
- 2. Продолженное прошедшее время.
- 3. Неопределенное будущее время.
- 4. Придаточные предложения условия и времени.
- 5. Возвратные местоимения.
- 6. Причастие прошедшего времени.
- 7. Страдательный залог.

Вопросы к контрольной работе №2:

- 1. Местоимение other.
- 2. Расчлененные вопросы.
- 3. Настоящее совершенное время.
- 4. Предпрошедшее время.
- 5. Времена группы Perfect в страдательном залоге.
- 6. Употребление артикля с географическими названиями.
- 7. Модальные глаголы should, ought.

Вопросы к дифференцированному зачету:

Грамматика:

- 1. Модальные глаголы.
- 2. Согласование времен.
- 3. Косвенная речь.
- 4. Конструкция объектный падеж с инфинитивом.
- 5. Конструкция именительный падеж с инфинитивом.
- 6. Конструкция объектный падеж с инфинитивом или причастием.

Устные темы:

- 1. История рыболовства.
- 2. Рыболовство во всем мире.

Вопросы к экзамену:

- 1. Условные предложения.
- 2. Ценность рыбы.
- 3. Рыбные продукты.
- 4. Разновидности рыб.
- 5. Обработка лобстера и краба.
- 6. Консервирование рыбы.
- 7. Холодное и горячее копчение.

Вопросы к контрольной работе № 3:

- 1. Аквакультура.
- 2. Управление аквакультурой.
- 3. Кормление.
- 4. Паразиты и болезни.

Вопросы к дифференцированному зачету:

- 1. Нерест.
- 2. Аквакультура.
- 3. Мидии и технологии приготовления.
- 4. Ламинария и технологии ее приготовления.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия;
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

- 1. Безкоровайная Г.Т.Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. Planet of English Учебник английского языка для учреждений СПО. 4-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 256 с.
- 2. Сныткина Л.И. Английский язык для технологов: учеб. пособие. Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2014.

Дополнительная литература:

- 3. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М., 2014.
- 4. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М., 2014.
- 5. Ершова О.В. «Английская фонетика: от звука к слову. Учебное пособие по развитию навыков чтения и произношения» 2-е изд., М.: «Флинта», 2014. 136с.
- 6. Мюллер В.К «Современный англо-русский русско-английский словарь» Москва «ДОМ.21 век», 2010. 959с.

Интернет-ресурсы:

- 7. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
- 8. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможно¬стью прослушать произношение слов).
 - 9. www. britannica. com (энциклопедия «Британника»).
 - 10. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/ профессио- нальная компетен- ция	Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 04 Эффективно взаимодействовать	Умения: – организовывать работу коллектива и команды вза- имодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экзамен по разделу 4
	Знания: — психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	Экзамен по разделу 4

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: — 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Лабораторные занятия к темам 1.1–1.5, 2.1–2.4, 3.1–3.5, 4.1–4.4, 5.1–5.4
	 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Знания: 	
	 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. 	Фронтальный опрос лексики и грамматики по темам 1.1–1.5, 2.1–2.4, 3.1–3.5, 4.1–4.4, 5.1–5.4 Дифференцированный зачет
ПК 1.1 Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных	Умения: — свободно читать и понимать техническую документацию, инструкции и научные публикации на иностранном языке, касающиеся технологических процессов производства пищевых продуктов из водных биоресурсов	Контрольные работы по разделам 1, 2, 3, 5
биоресурсов.	Знания: — основные термины и понятия иностранного языка, используемые в области производства и переработки водно-биологических ресурсов, включая названия оборудования, процессы переработки, требования безопасности и стандарты качества	Фронтальный опрос по разделам 1, 2, 3, 5 Дифференцированный зачет

6. ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за/ учебный год
В рабочую программу по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для специальности 35.02.11 «Промышленное рыболовство» вносятся следующие дополнения и изменения:
Дополнения и изменения внес (должность, Ф.И.О., подпись)
Рабочая программа рассмотрена на педагогическом совете колледжа Протокол № от «»20г.
Зам. директора по УМР