

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

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Петропавловск-Камчатский,
2021

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 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: организация производства и обслуживания на пищевых предприятиях; хранение и переработка продовольственного сырья, эксплуатация технологического оборудования пищевых предприятий; организация входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей; производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса; управление качеством готовой продукции; разработка новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения.

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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

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)	Лабораторные работы			
Раздел 1	72	48	-	48	-	24		
1. Food industry: past and present (Пищевая промышленность: прошлое и настоящее)	12	8	-	8	-	4	Чтение Перевод Устный опрос	
2. Raw materials and their types (Сырье и его типы)	14	10	-	10	-	4	Доклад Дискуссия	
3. Food processing (Производство пищевых продуктов)	16	10	-	10	-	6	Монологическое высказывание	
4. Food safety (Безопасность пищевой продукции)	14	10	-	10	-	4	Лексико-грамматические упражнения	
5. Ways of food preservation (Способы хранения пищевых продуктов)	16	10	-	10	-	6	Тестовые задания	
Зачет								
Раздел 2	72	48	-	48	-	24		
6. Bread and its types (Хлеб и его виды)	12	8	-	8	-	4	Чтение Перевод	
7. Raw materials for bread production (Сырье для производства хлеба)	14	10	-	10	-	4	Устный опрос Доклад	
8. Technology of bread making (Технология производства хлеба)	16	10	-	10	-	6	Дискуссия Монологическое высказывание	
9. Methods of mixing dough (Способы замешивания теста)	14	10	-	10	-	4	Лексико-грамматические упражнения	
10. Bakery products (Хлебобулочные изделия)	16	10	-	10	-	6	Тестовые задания	
Зачет с оценкой								
Всего	144	96	-	96	-	48		

4.2 Содержание дисциплины

Раздел 1

Тема 1. Food industry: past and present

Практические занятия 1, 2, 3, 4

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 6 [1].

Грамматика: Grammar Review. Passive Voice. Выполнение упражнений: упр. 164-166 стр. 111-116 [5].

Чтение: работа с текстами “From the history of the food industry” стр. 7 [1], “The present day food industry” стр. 8-11 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-11 [1], упр. 13-17 стр. 6-10 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 2. Raw materials and their types

Практические занятия 5, 6, 7, 8, 9

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 42-43 [2].

Грамматика: Grammar Review. Passive Voice. Выполнение упражнений: упр. 167-169 стр. 116-118 [5].

Чтение: работа с текстами “What is raw material?” стр. 43-44 [2], “Raw materials of plant origin” стр. 46-47 [2]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 45 [2], упр. 7-12 стр. 48-49 [2].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 3. Food processing

Практические занятия 10, 11, 12, 13, 14

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 5 [2].

Грамматика: Grammar Review. The Infinitive. Выполнение: упр. 179-183 стр. 128-130 [5].

Чтение: работа с текстом “Optimization of industrial food processing” стр. 5-7 [2]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-7 стр. 7-10 [2].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 4. Food safety

Практические занятия 15, 16, 17, 18, 19

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 128-129 [4].

Грамматика: Grammar Review. The Infinitive. Выполнение: упр. 184-190 стр. 131-133 [5].

Чтение: работа с текстами “Food safety” стр. 127-128 [4], “Reading food labels” стр. 23-24 [4]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1, 2 стр. 129 [4].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 5. Ways of food preservation

Практические занятия 20, 21, 22, 23, 24

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 23-24 [2].

Грамматика: Grammar Review. The Complex Object. Выполнение упражнений: упр. 191-196 стр. 133-137 [5].

Чтение: работа с текстом “Food preservation” стр. 24-25 [2]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-8 стр. 25-27 [2].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

СРС по разделу 1:

1. Составить и выучить словарь профессиональных терминов по темам 1-5 (слово, транскрипция, перевод).
2. Подготовить перевод текстов:
“Education and training of personnel for the food industry” стр. 10-11 [1].
“Some other important raw materials” стр. 49-50 [2].
“Bread making and preservation of bakery products” стр. 81-83 [2].
3. Подготовить сообщения по следующим темам: “The history of the food industry”, “Types of raw materials”, “The importance of food safety”, “Ways of food preservation”.

Раздел 2

Тема 6. Bread and its types

Практические занятия 1, 2, 3, 4

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 72 [3], 102-103 [3]

Грамматика: Grammar Review. The Gerund. Выполнение упражнений: упр. 207-215 стр. 145-149 [5].

Чтение: работа с текстами “Bread and human nutrition” стр. 71 [3], “Different kinds of bread” стр. 101-102 [3]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 2-5 стр. 73-75 [3], упр. 1-6 стр. 104-106 [3].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 7. Raw materials for bread production

Практические занятия 5, 6, 7, 8, 9

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 93-94 [3], стр. 98 [3]

Грамматика: Grammar Review. The Participle. Выполнение упражнений: упр. 224-233 стр. 157-162 [5].

Чтение: работа с текстами “Types of flour” стр. 92-93 [3], “Ingredients for yeast bread” стр. 97-98 [3]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 94-96 [3], упр. 1-5 стр. 98-101 [3].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 8. Technology of bread making

Практические занятия 10, 11, 12, 13, 14

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 24 [1]

Грамматика: Grammar Review. Modal Verbs and Constructions. Выполнение упражнений: упр. 235-250 стр. 168-177 [5].

Чтение: работа с текстом “Technology of bread making” стр. 25-26 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-13 стр. 24-26 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 9. Methods of mixing dough

Практические занятия 15, 16, 17, 18, 19

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 27 [1]

Грамматика: Grammar Review. Modal Verbs and Constructions. Выполнение упражнений: упр. 252-260 стр. 178-183 [5].

Чтение: работа с текстом “Methods of mixing dough” стр. 27-28 [1]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр.15, 16 стр. 28 [1].
Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Тема 10. Bakery products

Практические занятия 20, 21, 22, 23, 24

Фонетика: английские звуки, правила чтения, транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 108-109 [3].

Грамматика: Grammar Review. Subjunctives and Conditionals. Выполнение упражнений: упр. 262-270 стр. 188-192 [5].

Чтение: работа с текстом “Bakery products” стр. 106-108 [3]: перевод, вопросно-ответная работа. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 108-111 [3].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

СРС по разделу 2:

1. Составить и выучить словарь профессиональных терминов по темам 6-10 (слово, транскрипция, перевод).
2. Подготовить перевод текстов:
“From the history of bread” стр. 28-29 [1].
“Nutritional value of bread” стр. 81-82 [3].
“Bread making ingredients” стр. 82-83 [1].
3. Подготовить сообщения по следующим темам: “Types of bread”, “Bread making ingredients”, “The process of bread making”, “Sponge and dough method”, “Straight method of dough mixing”, “Popular Russian bakery products”.

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 х 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. Bread and human nutrition
2. History of Borodinsky bread
3. English muffins
4. Popular American bakery goods
5. Organic raw materials
6. Inorganic raw materials
7. Raw materials of plant origin
8. Bread making machinery
9. Popular bread additives
10. Mould on bread

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. Food industry: past and present
2. Raw materials and its types
3. Food processing
4. Food safety
5. Ways of food preservation

2. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

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

1. Перечень тем, выносимых на зачет с оценкой:

1. Bread and its types
2. Raw materials for bread production
3. Technology of bread making
4. Methods of mixing dough
5. Bakery products

2. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

7 Рекомендуемая литература

7.1 Основная литература

1. Пушнова П.М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей: Учеб. пособие / П.М. Пушнова, В. А Стороженко, А. С. Тяпкина. – 2-е изд., испр. – М.: Высш. шк., 2005. – 94с. (79 экз.)

2. Нестерова Н.Б. Английский язык: Food technology: Учеб. пособие / Н.Б. Нестерова. – Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. – 111 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/91435>.

7.2. Дополнительная литература

3. Федорова М.А. Профессиональный английский язык для специалистов в сфере технологии продуктов питания из растительного сырья: Учеб. пособие / М.А. Федорова. – Краснодар: КубГТУ, 2019. – 187 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151183>.

4. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering: Учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2005. – 320 с. (50 экз.)

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

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.

