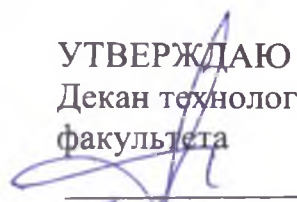


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Мореходный факультет

Кафедра «Иностранные языки»

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета


Л.М. Хорошман

« 7 » июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Профессиональный английский язык»

направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

направленность (профиль): Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и учебного плана подготовки бакалавров ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» 17.03.2021 г., протокол № 7.

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



Крючкова И.А.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры «Иностранные языки» «07» июня 2021 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой «Иностранные языки» к.ф.н., доцент
«07» июня 2021 г.



Волков В.С.

1 Цели и задачи учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины «Профессиональный английский язык» является овладение обучающимся основами англоязычного дискурса в будущей практической деятельности и совершенствование уровня владения профессиональным иностранным языком.

Задачами освоения дисциплины являются:

- ознакомление со специальной терминологией;
- расширение знаний в будущей профессиональной области;
- овладение специализированной лексикой по темам дисциплины «Профессиональный английский язык»;
- составление профессионального терминологического словаря;
- изучение и использование грамматического материала необходимого для англоязычного дискурса в профессиональной сфере;
- извлечение информации из англоязычных текстов;
- формирование умения излагать в обобщенном виде информационный материал специализированных текстов;
- владение навыками диалогической и монологической речью с использованием наиболее употребляемых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях общения и вести беседу на профессиональные темы.

2 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование:

- универсальной компетенции УК- 4 - способен 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	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
УК-4	способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	ИД-2ук-4 способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	Знать: - общеупотребительную лексику, специальную профессиональную терминологию; - грамматику английского языка с основными грамматическими явлениями, характерными для устной и письменной речи.	3 (УК-4) 1 3 (УК-4) 2

			Уметь: - выбирать специализированную лексику при чтении и переводе, пользуясь терминологическим словарём, применяя грамматический материал, выделяя главное и второстепенное, аргументируя собственное оценочное суждение, и определяя свое отношение к информации.	У (УК-4) 1
			Владеть: - английской артикуляцией, особенностями произношения, транскрипцией; - навыками развития устной речи и профессионального общения на иностранном языке.	В (УК-4) 1 В (УК-4) 2

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Профессиональный английский язык» является вариативной 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 разделов и тем	Всего часов	Аудиторные занятия	Очная форма обучения			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Контактная работа по видам учебных занятий					
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы			
Раздел 1	72	48	-	48	-	24		
Тема 1: The Foodservice Industry	18	12		12	-	6	Чтение перевод Доклад Дискуссия Монологическое высказывание Лексико-грамматические упражнения Тестовые задания	

Наименование разделов и тем	Всего часов	Аудиторные занятия	Контактная работа по видам учебных занятий ⁶			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы			
Тема 2: Food Safety	18	12		12	-	6		
Тема 3: Service	18	12		12	-	6		
Тема 4: Purchasing and Storage	18	12		12	-	6		
Раздел 2	72	48		48	-	24		
Тема 1: The technology of bread-making	18	12		12	-	6		
Тема 2: Methods of mixing dough	18	12		12	-	6		
Тема 3: Russian cuisine: baked pies	18	12		12	-	6		
Тема 4: Foreign cuisine: bread dishes	18	12		12	-	6		
Зачет с оценкой								
Всего	144	68		68		76		144

4.2 Распределение учебных часов по разделам дисциплины

Очная форма обучения

Семестр	V	VI
Наименование вида учебной нагрузки	Раздел 1	Раздел 2
Лекционные занятия	-	-
Практические занятия	48	48
Самостоятельная работа обучающихся	24	24
Контроль	-	-
Всего	72	72

4.3 Содержание дисциплины

Раздел 1

Тема 1 «The Foodservice Industry»

Практическое занятие 1-2-3-4-5-6

Фонетика: особенности артикуляции английских звуков; английская транскрипция

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 9-11 [2].

Грамматика: Grammar review. Выполнение лексико-грамматических упр. I-VI стр. 11-14 [2], упр. VIII - XI стр. 16-18 [2].

Чтение: Чтение и перевод текста “What makes the foodservice industry so important?” стр. 7-9 [2]; извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи текста, поиск ответов на вопросы в тексте; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо: доклад «The History of the Food Industry»

Тема 2 «Food Safety»

Практическое занятие 7-8-9-10-11-12

Фонетика: коррективный курс: английские звуки, английская транскрипция

Лексика: общеупотребительная, специальная лексика по теме занятия стр. 128-129 [3].

Грамматика: Grammar review: Выполнение упр. 1-2 стр. 129 [3].

Чтение: Чтение и перевод текста “Food safety” стр. 127-128 [3], “Reading food labels ” стр. 23-24 [3], извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи текстов, поиск ответов на вопросы в текстах; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо: доклад «The Present day Food Industry»

Тема 3 «Service»

Практическое занятие 13-14-15-16-17-18

Фонетика: коррективный курс: английские звуки, Английская транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 133-134 [2], стр. 35-36 [1], стр. 104-105 [3], стр. 107-108 [3].

Грамматика: Grammar review Выполнение упр. I- VI стр. 135-139 [2], упр. XIII стр. 147-148 [2], упр. XIX стр. 153-154 [2], упр. 1-3 стр. 105 [3], упр. 1-3 стр. 108 [3].

Чтение: Чтение и перевод текста “Menu Planning” стр. 130-133 [2], стр. 103-104 [3]; “Setting the Table” стр. 106-107 [3]; извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи текстов; поиск ответов на вопросы в текстах; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо: доклад «Important materials in your food»

Тема 4 «Purchasing and Storage»

Практическое занятие 19-20-21-22-23-24

Фонетика: Вводно-коррективный курс: английские звуки, правила чтения, английская транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 215-218 [2].

Грамматика: Grammar review. Выполнение упр. I-VI стр. 216-220 [2], упр. XI стр. 224 [2].

Чтение: Чтение и перевод текста “Purchasing and Storage” стр. 213-215 [2]; извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи текста; поиск ответов на вопросы в тексте; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо: доклад «Human Diet»

СРС по разделу 1

Работа с текстом: чтение, перевод текста «A Radio programmer about fast food» стр. 14-15 [2].

Ответы на вопросы по тексту «A Radio programmer about fast food» стр. 16 [2].

Работа с текстом: Чтение и перевод текста “The crimes of eating” стр. 18 [2].

Ответы на вопросы, выполнение лексических упражнений по тексту стр. 18-19 [2]

Работа с текстом: чтение, перевод текста «Education and training of personnel for the Food Industry» стр. 10-11 [1].

Раздел 2

Тема 1 «The technology of breadmaking»

Практическое занятие 1-2-3-4-5-6

Фонетика: коррективный курс: английские звуки, Английская транскрипция.

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

Грамматика: Grammar review: Выполнение упр. I-VIII стр. 24-25, упр. X-XIII стр. 26-27 [1].

Чтение: Чтение и извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи текстов «The technology of breadmaking» стр. 25-26 [1], «Breadmaking ingredients» стр. 82-83 [1]; поиск ответов на вопросы в текстах; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо: доклад «How I got into cooking»

Тема 2 «Methods of mixing dough»

Практическое занятие 7-8-9-10-11-12

Фонетика: коррективный курс: английские звуки, Английская транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 176-177, 179 [3].

Грамматика: Grammar review: Выполнение упр. XV- XVIII стр. 28-29 [1].

Чтение: Чтение и извлечение полной фактической информации из текста «Methods of mixing dough» стр. 27-28 [1]; поиск ответов на вопросы в тексте; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо: доклад «Cookery Book»

Тема 3 «Russian cuisine: baked pies»

Практическое занятие 13-14-15-16-17-18

Фонетика: коррективный курс: английские звуки, Английская транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика стр. 66-67 [3], стр. 70 [3], стр. 162-163 [3].

Грамматика: Grammar review: Выполнение упр. 1-2 стр. 67-68 [3], упр. 1-2 стр. 70 [3].

Чтение: Чтение и извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи текстов «Russian cuisine» стр. 64-66 [3], «Specialties of Russian cuisine» стр. 69-70 [3]; поиск ответов на вопросы в тексте; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо: доклад «From the history of bread»

Тема 4 «Foreign cuisine: bread dishes»

Практическое занятие 19-20-21-22-23-24

Фонетика: коррективный курс: английские звуки, Английская транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме стр. 46 [3], стр. 49, 51 [3].

Грамматика: Grammar review: Выполнение упр. 1-4 стр. 47 [3], упр. 1-3 стр. 51-52 [3], упр. стр. 57-58 [3].

Чтение: Чтение и извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи текстов «How do the Americans eat?» стр. 45-46 [3]; «Hot dogs» стр. 41-42 [3]; «What do the English eat?» стр. 48-49 [3]; поиск ответов на вопросы в текстах; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо: доклад «Popular bread dishes»

СРС по разделу 2

Чтение и перевод текста «Fats and oils» стр. 61-62 [1].

Выполнение упр. I-V стр. 61 [1], упр. VII-X стр. 62-63 [1].

Чтение и перевод текста “Animal fats and vegetable oils” стр. 63 [1].

Чтение и перевод текста “Margarine and butter” стр. 64-65 [1].

Выполнение упр. XII стр. 64 [1], упр. XV- XVIII стр. 65-66 [1].

Перевод научной статьи “Vending machines” стр. 68 [1].

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 практическим 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 (зачёт 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 раздела 1:

The History of the Food Industry
The Present day Food Industry
Important materials in your food
Human Diet

Темы докладов раздела 2:

How I got into cooking
Cookery Book
From the history of bread
Popular bread dishes

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 (V семестр, зачет)

1. Перечень тем на зачет:

1. The Foodservice Industry
2. Food Safety
3. Service
4. Purchasing and Storage

2. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

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

1. Перечень тем, выносимых на зачет с оценкой:

1. The technology of breadmaking
2. Methods of mixing dough
3. Russian cuisine: baked pies
4. Foreign cuisine: bread dishes

2. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

7 Основная 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. - 94 с.: ил.

7.2 Дополнительная литература

2. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский для ресторанного бизнеса. - М.: Филоматис, 2014. - 272 с.
3. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. - 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия». 2015. - 320 с.
4. Мюллер В.К. Полный англо-русский словарь. - М.: «Рус.яз.», 2002. - 7 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 учебная аудитория № 7-213 с комплектом учебной мебели на 13 посадочных мест, со справочно-информационным и раздаточным материалом (оригинальными научными текстами, грамматическими заданиями);

- для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены аудитории:

1) № 6-214, оборудованная набором учебной мебели, компьютером в комплекте с принтером и сканером, имеющий доступ к сети «Интернет», электронным библиотекам, электронной информационно-образовательной среде организации, а также методическая литература по специальности;

2) № 6-314, оборудованная набором учебной мебели, компьютером в комплекте с принтером и сканером, имеющий доступ к сети «Интернет», в электронную информационно-образовательную среду организации и необходимая методическая литература с учетом специальностей и направлениям подготовки.

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

В рабочую программу дисциплины «Профессиональный английский язык» для направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» 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.)