

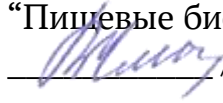
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Мореходный факультет

Кафедра «Иностранные языки»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента
«Пищевые биотехнологии»

/В.Б. Чмыхалова/

«29» января 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Профессиональный английский язык»

направление подготовки

19.03.01 Биотехнология

(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Пищевая биотехнология»

Петропавловск-Камчатский,
2025

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО направления подготовки 19.03.01 «Биотехнология».

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

Т. С.
Поварницына

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Иностранные языки»
«14» января 2025 г., протокол № 5.

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

В. С. Волков

«14» января 2025 г.

1 Цели и задачи учебной дисциплины

Курс «Профессиональный английский язык» для направления подготовки 19.03.01 «Биотехнология», направленность (профиль) «Пищевая биотехнология», 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 сфере пищевой промышленности, включая производство напитков и табака, производство пищевого белка, ферментных препаратов, пребиотиков, пробиотиков, синбиотиков, функциональных пищевых продуктов (включая лечебные, профилактические и детские), пищевых ингредиентов, в том числе витаминов и функциональных смесей, глубокая переработка пищевого сырья, производство биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

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.

Знания и умения, полученные в процессе изучения курса «Профессиональный английский язык», способствуют более глубокому освоению неязыковых профессиональных и специальных дисциплин данного направления подготовки.

Владение иностранным языком обеспечивает повышение общего уровня профессиональной компетенции.

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 осуществлять 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}: Владеет навыками 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 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 19.03.01 «Биотехнология», направленность (профиль) «Пищевая биотехнология».

4 Содержание дисциплины

4.1 Тематический план дисциплины

Тематический план дисциплины представлен в таблице 2.

Таблица 2 - Тематический план дисциплины

Заочная форма обучения

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы			
Тема 1. Food biotechnology as a sphere of my professional activity (Пищевая биотехнология – сфера моей профессиональной деятельности)	20	2	-	2	-	18	Чтение, перевод, устный опрос, доклад, дискуссия, монологическое высказывание, лексико-грамматические упражнения, тестовые задания	-
Тема 2. Product groups. Composition of food (Группы продуктов питания. Состав продуктов питания)	20	2	-	2	-	18		
Тема 3. Raw materials and branches of food industry (Пищевое сырье и отрасли пищевой промышленности)	20	2	-	2	-	18		
Тема 4. Food production (Производство продуктов питания)	20	2	-	2	-	18		
Тема 5. Food preservation methods (Способы консервирования продуктов питания)	20	2	-	2	-	18		
Тема 6. Functional foods as a new field of food technology (Функциональные продукты питания – новая сфера пищевого производства)	20	2	-	2	-	18		
Тема 7. Genetically modified foods (Генетически модифицированные продукты)	20	2	-	2	-	18		
Зачет с оценкой	4	-	-	-	-	-	-	4
Всего	144	14	-	14	-	126	-	4

4.2 Описание содержания дисциплины по разделам и темам

Раздел 1

Практическое занятие 1

Тема 1. Food biotechnology as a sphere of my professional activity

Лексика по теме. Работа с текстами “Food biotechnology” стр. 18-20 [1], “What is biotechnology?” стр. 8-9 [2]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ. Дискуссия по теме на основе упр. 3 стр. 20-21 [1]. Ролевая игра на тему “Applying for a job”. Подготовка и написание резюме, сопроводительного письма на основе упр. 6 стр. 56-57 [6], упр. 5 стр. 62-63 [6].

Практическое занятие 2

Тема 2. Product groups. Composition of food

Лексика по теме, стр. 37-38 [3], стр. 41-42 [3]. Выполнение лексико-грамматических упражнений: упр. 1-4 стр. 38-39 [3], упр. 1-4 стр. 42-43 [3]. Чтение и обсуждение текстов “Variety of food” стр. 36-37 [3], “What does our food consist of?” стр. 39-41 [3]. Выполнение упражнений на основе текстов: упр. 5, 6 стр. 39 [3], упр. 5, 6 стр. 43 [3]. Выполнение письменного перевода: упр. 7 стр. 39 [3], упр. 4 стр. 43 [3]. Написание эссе на тему “The food we eat everyday”.

Практическое занятие 3

Тема 3. Raw materials and branches of food industry

Лексика по теме, стр. 68 [3], стр. 6 [4]. Выполнение лексико-грамматических упражнений: упр. 1, 2 стр. 68 [3], упр. 1-5 стр. 6-7 [4], упр. 14-16 стр. 9-10 [4]. Чтение и обсуждение текстов “What is raw material?” стр. 67 [3], “From the history of food technology” стр. 7 [4], “The present day food industry” стр. 8-9 [4]. Выполнение упражнений на основе текстов: упр. 3 стр. 69 [3]. Дискуссия по теме на основе упр. 9 стр. 8 [4]. Выполнение письменного перевода: упр. 4 стр. 69 [3].

Практическое занятие 4

Тема 4. Food production

Лексика по теме, стр. 5 [2]. Выполнение лексико-грамматических упражнений: упр. 1-7 стр. 7-9 [2]. Работа с текстами “Optimization of industrial food processing” стр. 5-7 [2], “Food manufacturing” стр. 94-95 [2], “History of food” стр. 81-82 [4]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ текстов. Дискуссия по теме. Написание эссе на тему “Problems of food production”.

Практическое занятие 5

Тема 5. Food preservation methods

Лексика по теме, стр. 23-24 [5], стр. 28 [5]. Выполнение лексико-грамматических упражнений: упр. 1-8 стр. 25-27 [5], упр. 1-6 стр. 30-31 [5], упр. 1-7 стр. 35-36 [5]. Работа с текстами “Food preservation” стр. 24-25 [5], “Preservation by use of high temperatures” стр. 28-29 [5], “Preservation by use of low temperatures” стр. 33-35 [5]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ текстов. Дискуссия по теме. Написание эссе на тему “New food preservation methods”.

Практическое занятие 6

Тема 6. Functional foods as a new field of food biotechnology

Лексика по теме. Работа с текстами “Functional foods” стр. 70 [6], “Sports nutrition” стр. 75-76 [6], “Nutrition for kids” стр. 80-81 [6]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ текстов. Составление диалогов по теме. Написание эссе на тему “The role of functional foods in our life”.

Практическое занятие 7

Тема 7. Genetically modified foods

Лексика по теме. Работа с текстами “Shelf life of food products” стр. 48-49 [6], “Genetically modified foods” стр. 104-105 [6]: чтение, перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ текстов. Чтение и воспроизведение диалога “A new job at food-products corporation Danone based in Russia” стр. 82-83 [6]. Написание эссе на тему “Genetically modified foods: pros and cons”.

СРС по разделу 1

Выполнить следующие задания из самостоятельной работы:

1. Подготовить перевод текстов: “Understanding biotechnology” стр. 5 [1], “A long history of biotechnology” стр. 13-14 [2], “Applications of biotechnology” стр. 6-7 [1], “How did the process of cheese-making start?” стр. 18-19 [2], “Did people first make bread by accident?” стр. 21-22 [2], “Food engineering” стр. 90-91 [6], “Some aspects of food production and sale” стр. 99-100 [6]
2. Подготовить устные сообщения на темы: “Description of a functional food”, “Description of a genetically modified food”, “Preservation of fish / meat / bakery products”

5 Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся

5.1 Внеаудиторная самостоятельная работа

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 сдается в печатном виде и оформляется следующим образом:

шрифт – Times New Roman, начертание обычное, размер (кегель) – 14 пт;

масштаб шрифта – 100%, интервал шрифта – обычный;

выравнивание – по ширине;

межстрочный интервал – 1,5;

размеры полей: правое – 10 мм, левое – 30 мм, верхнее и нижнее – 20 мм

Доклад выполняется на одной странице листа. При написании текста, составлении таблиц и графиков, использование подчеркиваний и выделений текста не допускается.

Страницы доклада нумеруются арабскими цифрами и внизу посередине. Нумерация страниц должна быть сквозной. Первой страницей является титульный лист, второй – содержание. На титульном листе и содержании номер страницы не ставится.

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. Biotechnology as a multidisciplinary science
2. Pioneers of biotechnology
3. The development of food biotechnology in Russia
4. Industrial microbiological processes
5. The use of microorganisms in sausage production
6. The use of microorganisms in cheese-making
7. The use of lactic bacteria in the production of fermented milk products
8. Food protein
9. Prebiotics, probiotics, synbiotics
10. Deep processing of food raw materials

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 (зачет с оценкой,
3 курс)**

1. Перечень общих тем, выносимых на (дифференцированный) зачет:

1. Food biotechnology as a sphere of my professional activity
2. Composition of food
3. Raw materials and branches of food industry
4. Food production
5. Food preservation methods
6. Functional foods as a new field of food technology
7. Genetically modified foods

2. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

7 Рекомендуемая литература

7.1 Основная литература

1. Волков, В. С. Профессиональный английский язык. Практикум для студентов направления подготовки 19.03.01 «Биотехнология», направленность (профиль) «Пищевая биотехнология» (уровень бакалавриата) / В. С. Волков. – Петропавловск-Камчатский : КамчатГТУ, 2022. – 37 с.

2. Рябкова, Г. В. Biotechnology (Биотехнология) : учебно-методическое пособие / Г. В. Рябкова. – Казань : КНИТУ, 2012. – 152 с. – ISBN 978-5-7882-1327-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/73192> (дата обращения: 23.04.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная литература

3. Поварницына, Т. С. Английский язык. Учебное пособие для студентов направления подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Т. С. Поварницына. – Петропавловск-Камчатский : КамчатГТУ, 2016. – 179 с.

4. Пушнова, П. М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей: учеб. пособие / П. М. Пушнова, В. А. Стороженко, А. С. Тяпкина, [и др.]. – 2-е изд., испр. – М. : Высшая школа, 2005. – 94 с.

5. Нестерова, Н. Б. Английский язык: Food technology : учебное пособие / Н. Б. Нестерова. – Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. – 111 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/91435> (дата обращения: 23.04.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Shimanovskaya, L. A. Professional Career in Food Industry : учебное пособие / L. A. Shimanovskaya. – Казань : КНИТУ, 2017. – 116 с. – ISBN 978-5-7882-2264-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/138389> (дата обращения: 23.04.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

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/>

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методика преподавания данной дисциплины предполагает проведение практических 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;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты;
- работа с обучающимися в ЭИОС ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

- операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);
- комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций);
- программа проверки текстов на предмет заимствования «Антиплагиат».

11.3 Перечень информационно-справочных систем

- 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 предусмотрена учебная аудитория № 7-202 с комплектом учебной мебели на 18 посадочных мест; в аудитории имеется справочно-информационный и дидактический раздаточный материал (тексты, лексические карточки, грамматические задания, плакаты);

- для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены аудитории:

1) № 6-214, оборудованная 2 компьютерами с доступом к сети «Интернет», электронным библиотекам, электронной информационно-образовательной среде организации, комплектом учебной мебели на 8 посадочных мест;

2) № 6-314, оборудованная 1 компьютером с доступом к сети «Интернет», электронным библиотекам, электронной информационно-образовательной среде организации, комплектом учебной мебели на 8 посадочных мест.