

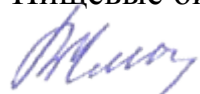
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Институт рыбопромыслового флота

Кафедра «Иностранные языки»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента  
«Пищевые биотехнологии»

 /В.Б. Чмыхалова/

«28» января 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Профессиональный английский язык»**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,  
2026

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

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

Крючкова И.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Иностранные языки» «19» января 2026 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой  
«Иностранные языки», к. ф.н., доцент  
«19» января 2026 г.

Волков В.С.

## 1 Цели и задачи учебной дисциплины

**Цель** освоения дисциплины «Профессиональный английский язык» является достижение обучающимися уровня практического владения английским языком, позволяющего использовать его в профессиональной деятельности, осуществляя деловую коммуникацию, связанной с технологией продукции и организацией общественного питания.

**Основные задачи курса:**

- поддержание ранее приобретённых знаний, навыков и умений иноязычного делового общения и их использование как базы для развития компетенции в сфере профессиональной деятельности;
- формирование и расширение словарного запаса, необходимого для осуществления обучающимися профессиональной деятельности в соответствии с их специализацией;
- совершенствование навыков чтения профессиональной литературы с различной полнотой и точностью понимания содержания текстов;
- получение практических навыков перевода и составления текстов на иностранном и родном языках, выделяя главное и второстепенное, с целью дальнейшей устной и (или) письменной передачи деловой информации;
- развитие профессионально значимых умений и опыта иноязычного общения во всех видах речевой деятельности в условиях профессиональной коммуникации.

Владение профессиональным английским языком позволяет выпускникам осуществлять профессиональную деятельность и решать задачи профессиональной деятельности в сфере пищевой промышленности, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции), а также оказание услуг населению в сфере общественного питания: торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание.

## 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	Планируемые	Код и наимено-	Планируемый резуль-тат	Код показа-
-----	-------------	----------------	------------------------	-------------

ком-пен-тен-ции	результаты освоения образовательной программы	критерии достижения УК	обучения по дисциплине	уровня освоения
УК-4	способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах).	ИД-1УК-4: Знает литературную форму государственного языка, основы устной и письменной коммуникации на иностранном языке, функциональные стили родного языка, требования к деловой коммуникации	<b>Знать:</b> - систему и функциональные стили государственного языка и основы иноязычной коммуникации с использованием лексики и профессиональной терминологии в различных областях бытовой, культурной, профессиональной, научной деятельности и при деловом общении; - грамматику английского языка с основными грамматическими явлениями, характерными в устной и письменной речи деловой коммуникации.	<b>3 (УК-4) 1</b>  <b>3 (УК-4) 2</b>
		ИД-2УК-4: Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном языке в ситуации деловой коммуникации	<b>Уметь:</b> - выбирать специализированную лексику, пользуясь терминологическим словарём, логически и аргументировано строить устную и письменную речь, выражая свои мысли на государственном, родном и иностранном языке в ситуациях деловой коммуникации.	<b>У (УК-4) 1</b>
		ИД-3УК-4: Обладает практический опыт составления текстов на государственном и родном языках, опыт перевода текстов с иностранного языка на родной, опыт говорения на государственном и иностранном языках	<b>Владеть:</b> практическим опытом в составлении и переводе текстов и демонстрировать определенные навыки говорения на государственном, родном и иностранном языках, применяя знания грамматического материала; выделяя главное и второстепенное, аргументируя собственное оценочное суждение, определяя свое отношение к информации	<b>В (УК-4) 1</b>

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Профессиональный английский язык» является дисциплиной обязательной части в структуре образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4 Содержание дисциплины

#### 4.1 Тематический план дисциплины

Тематический план дисциплины представлен в таблице 2.  
Таблица 2 - Тематический план дисциплины

#### Заочная форма обучения

Наименование разделов и 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			
<b>Раздел 1</b>	<b>144</b>	<b>14</b>	-	-	<b>14</b>	<b>126</b>		<b>4</b>
Тема 1. Optimization of Industrial Food Processing/ Оптимизация промышленной переработки пищевых продуктов/	34	2	-	-	2	32	Чтение Перевод Устный опрос Дискуссия Доклад Монологическое высказывание Лексико-грамматические упражнения Тестовые задания	-
Тема 2. Food Preservation/ Консервирование пищевых продуктов/	36	4	-	-	4	32		
Тема 3. Preservation by Use of High Temperatures/ Консервирование с использованием высоких температур/	35	4	-	-	4	31		
Тема 4. Preservation by Use of Low Temperatures/ Консервирование с использованием низких температур/	35	4	-	-	4	31		
<b>Зачет с оценкой</b>								<b>ЗаО</b>
<b>Всего</b>	<b>144</b>	<b>14</b>	-	-	<b>14</b>	<b>126</b>		<b>4</b>

#### 4.2 Содержание дисциплины по разделам

##### Раздел 1

Тема 1 «Optimization of Industrial Food Processing»

Практические занятия 1

Фонетика: Артикуляции английских звуков; правила чтения типов слогов.

Английская транскрипция.

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика Unit 1 стр. 5 [2].  
Выполнение лексических упражнений Unit 1 ex. IV, V, VII стр. 8 [2]. Unit 1 ex. I - IV стр. 4 - 7 [1].

Грамматика: Passive Voice. Выполнение упражнений: Unit 1 ex. VI стр. 8 [2], [3], [5].

Чтение: Чтение и перевод текста «Optimization of Industrial Food Processing» стр. 5 - 7 [2]; извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи каждого текста; поиск ответов на вопросы в текстах; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо.

## Тема 2 «Food Preservation»

### Практические занятия 2-3

Фонетика: Артикуляции английских звуков; правила чтения типов слогов.

Английская транскрипция.

Лексика: общеупотребительная, специальная лексика текстов Unit 5 стр. 23 - 24 [2]. Выполнение лексических упражнений Unit 5 ex. V, VI, VII, VIII стр. 26 - 27 [2].

Грамматика: Participle I. Выполнение упражнений: Unit 3 ex. VIII стр.17 [2], [3], [5].

Чтение: Чтение и перевод текста «Food Preservation» стр.24 - 25 [2]; извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи текстов; поиск ответов на вопросы в текстах; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо.

## Тема 3 «Preservation by Use of High Temperatures»

### Практические занятия 4-5

Фонетика: Артикуляции английских звуков; правила чтения типов слогов.

Английская транскрипция.

Лексика: общеупотребительная, специальная лексика текстов стр. 28 [2]. Выполнение лексических упражнений Unit 6 ex. III, IV, V, VI стр. 30 - 31 [2].

Грамматика: Infinitive. Выполнение упражнений: Unit 4 ex. VII, VIII стр.21 - 22 [2], [3], [5].

Чтение: Чтение и перевод текста «Preservation by Use of High Temperatures» стр. 28 - 29 [2]; извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи текстов; поиск ответов на вопросы в текстах; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо.

## Тема 4 «Preservation by Use of Low Temperatures»

### Практические занятия 6-7

Фонетика: Артикуляции английских звуков; правила чтения типов слогов.

Английская транскрипция.

Лексика: общеупотребительная, специальная лексика Unit 7 стр. 33 [2]. Выполнение лексических упражнений Unit 7 ex. IV, V, VI стр. 36 [2].

Грамматика: Participle II. Выполнение упражнений: Unit 2 ex. IX стр. 13 [2], [3], [5].

Чтение: Чтение и перевод текста «Preservation by Use of Low Temperatures» стр. 33 - 35 [2]; извлечение полной фактической информации; формулировка основной идеи текстов; поиск ответов на вопросы в текстах; нахождение абзацев с интересующей проблемой.

Письмо.

## **СРС по разделу 1:**

Чтение, перевод текста “Proteins, fats and carbohydrates” стр. 14 - 16 [2].

Выполнение лексико-грамматических упражнений: Unit 3 ex. V, VI, VII стр. 16 [2].  
Чтение и перевод текста “Vitamins, Minerals and water” Unit 4 стр. 18 - 20 [2].  
Выполнение лексико-грамматических упражнений: Unit 4 ex. V, VI, стр. 21 [2].  
Чтение и перевод текста “Fish Preservation” Unit 16 стр. 73 - 74 [2].  
Выполнение лексико-грамматических упражнений: Unit 16 ex. I, II, III, IV стр. 75 [2].  
Составление вопросов по текстам “Proteins, fats and carbohydrates”, “Vitamins, Minerals and water”, “Fish Preservation” [2].  
Выполнение лексических упражнений: Unit 7 “Belarusian Food Traditions” ex. 1 - 6 стр. 41 - 42 [1].  
Чтение, перевод текста “Preservation of Milk and Dairy Products” стр. 64 - 66 [2].  
Выполнение лексико-грамматических упражнений Unit 14 ex. I, V - VII стр. 66 - 68 [2].  
Чтение, перевод текста “Preservation of Meat” стр. 69 - 70 [2].  
Выполнение лексико-грамматических упражнений Unit 15 ex. IV - VII стр. 71 - 72 [2].  
Чтение, перевод текста “Preservation of vegetables and Fruit” Unit 17 стр. 77 - 78 [2].  
Выполнение лексико-грамматических упражнений Unit 17 ex. IV - VI стр. 79 – 80 [2].  
Составление вопросов по темам “Preservation of Milk and Dairy Products”, “Preservation of Meat”, “Preservation of vegetables and Fruit” [2].  
Чтение, перевод текста “American breakfast” Unit 8 ex. 5 стр. 44 - 45 [1].  
Выполнение лексических упражнений Unit 8 ex. 1 - 4 стр. 43 - 44 [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 практических 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 (зачет с оценкой).

Текущий контроль позволяет оценивать степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

### **5.3 Письменные доклады (письменные сообщения)**

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

#### *Оформление доклада*

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

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

2. Доклад выполняется на одной странице листа.

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

4. Страницы доклада нумеруются арабскими цифрами и внизу посередине.

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

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

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

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

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

#### **Темы докладов раздела 1:**

“What is industrial food processing?”

“What is food and its composition?”

“The origin of preservation”

“The development of preservation in Russia”

“The scientists’ ideas in food processing”

### **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 (зачёт с оценкой, 3 курс)**

**1. Перечень тем, выносимых на зачёт:**

1. Optimization of Industrial Food Processing.
2. Food Preservation.
3. Preservation by Use of High Temperatures.
4. Preservation by Use of Low Temperatures.
5. Passive Voice.
6. Gerund.
7. Participles.
8. Infinitive.

**2. Выполнение тестирования.** Примеры тестов представлены в ФОС

**7 Литература**

**7.1 Основная литература**

1. Коровкина Д. В. Английский язык в профессии. Общественное питание. Практикум = English in the Profession. Food Catering. Course pack: учеб. пособие/ Д.В. Коровкина. - Минск: РИПО, 2017. - 76 с./ эл.версия

2. Нестерова Н. Б. Английский язык: Food technology: Учеб. пособие. - СПб.: Университет ИТМО, 2015. - 111 с.

**7.2 Дополнительная литература**

3. Голицинский Ю. Б. Грамматика: Сборник упражнений. - 4-е изд., - СПб.: КАРО, 2002. - 544 с. - (Английский язык для школьников) -150 экз.

4. Мюллер В.К. Полный англо-русский русско-английский словарь. 300000 слов и выражений. - Москва: Эксмо, 2013. - 1328с. 7 экз.

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

**7.3 Методические указания по дисциплине**

6. Крючкова И.А. Профессиональный английский язык. Методические указания для обучающихся 3 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), очной формы обучения. - Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2024. - 41 с.

## **8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Электронная библиотечная система «IPRbooks» [Электронный ресурс]. - Электронные данные - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>

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

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

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;
- 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 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, самостоятельной работы учебная аудитория № 7-212 на 13 посадочных мест с набором мебели ученической, со справочно-информационным и раздаточным материалом (научными текстами, лексическими карточками и 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.