

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОСТРОМСКАЯ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОЛЛЕДЖ»

**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

для студентов с ОВЗ (с нарушением слуха)  
специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий



Согласована:  
зам. директора по УМР  
Д.К.В. Романовского П.С.  
Маклина А.П.

Кострома, 2016 г.

## **АННОТАЦИЯ**

Адаптированная программа разработана ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» на основе примерной программы Министерства образования и науки РФ ФИРО в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования по специальностям среднего специального образования (СПО) укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Адаптированная программа предназначена преподавателям иностранного языка для работы с обучающимися с инвалидами по слуху и обучающимися с нарушениями слуха и речи в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе основного общего образования

Одобрена

Методической цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель: \_\_\_\_\_ Щербина М.В.

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ 2017 г.

Согласовано с переводчиком русского жестового языка Щегловой. С.Б.

Автор:

Исакова Н.В.– преподаватель английского языка

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка .....	5
Общая характеристика учебной дисциплины «Иностранный язык» .....	11
Место учебной дисциплины в учебном плане .....	13
Содержание учебной дисциплины .....	14
Тематическое планирование .....	15
Характеристика основных видов деятельности студентов .....	18
Результаты освоения учебной дисциплины.....	25
Рекомендуемая литература.....	26
Приложения .....	29

## Пояснительная записка

Адаптированная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык: английский язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология продукции общественного питания, на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык: английский язык» для профессиональных образовательных организаций и, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Адаптированная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса обучающихся с нарушением слуха, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

Адаптированная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык: английский язык» (далее - «Английский язык») предназначена для изучения английского языка студентов с нарушениями слуха и речи в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе основного общего образования.

### Основные понятия рабочей адаптированной программы.

**Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена** – программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Инвалид** – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеванием, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Специальные условия для получения образования** – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение досуга и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательной программы инвалидами и обучающимися с ОВЗ.

**Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида** – разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

**Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы  
подготовки специалистов среднего звена по учебной дисциплине «Иностранный язык:  
английский язык»  
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 № 464;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;
- Федеральный государственный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015г. № 06-830вн;
- Устав колледжа.

Содержание адаптированной программы «Английский язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на

английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения адаптированной ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего.

В данной программе отражены особенности работы со студентами с ОВЗ (с нарушениями слуха и речи) и инвалидов. В программе используются такие формы подачи материала, которые отличаются визуализацией, используются элементы коррекционной работы, например, словарь понятий, а также приёмы информационной поддержки процесса обучения. Применение информационных технологий обеспечивает большую наглядность и индивидуальный подход к каждому студенту.

Уровень подготовки студентов с нарушением слуха и речи в связи с особенностями данной категории отличается от подготовки других обучающихся. Поэтому используется такая методическая система обучения, которая способствует повышению уровня подготовки студентов с нарушением слуха и речи (коррекционная работа).

При обучении студентов, имеющих нарушения слуха и речи, можно выделить задачи, решение которых ведёт к повышению уровня подготовки:

1. Усиление коммуникативной направленности обучения, использование словесной речи в условиях мотивированного поведения (это углубление возможно в развитии речи и мыслительной деятельности);
2. Разработка единого языкового материала – базисной лексики, общей для всех предметов с выделением специфической лексики для каждого предмета;
3. Максимальное развитие слухового восприятия;
4. Повышение учебной и речевой активности студентов на протяжении всего учебного занятия, более углублённое выявление в процессе обучения уровня знаний и речевых навыков, обеспечение обратной информации о правильности понимания текста задания и контроль результатов той или иной деятельности; более полная реализация дифференцированного подхода в обучении;
5. Усиление связи учебной и внеклассной работы в области обогащения речи с развитием познавательной деятельности и формирования личности студента в целом.

Критерии успешного обучения студентов, имеющих нарушения слуха:

1. Усвоение понятий, соотнесённых друг с другом, и мыслительных действий, соотнесённых с этими понятиями;
2. Обеспечение достаточно высокого уровня наглядных форм мышления в предметно-практической деятельности как фундамента для формирования словесно-логического мышления;
3. Развитие активной речи студентов, представляющий собой оперирование речевыми средствами, которые выражают различные предметно-количественные и пространственно-временные отношения;
4. Формирование навыков учебной деятельности, умения осуществлять самоконтроль, потребности в самоконтроле;

5. Постоянный контроль преподавателем уровня усвоения знаний, умений, развития мышления и речи слабослышащего студента, осуществление индивидуального подхода и построение в соответствии с этим оптимальной системы обучения.

Одним из важнейших факторов, способствующих повышению уровня подготовки, является индивидуализация учебной деятельности студентов в системе целостного педагогического процесса.

Содержание обучения представлено разработанной учебной адаптированной рабочей программой, составленной с учётом особенностей студентов с нарушениями слуха, адаптированным комплексом упражнений.

Учебные занятия организуются в следующих **формах**: лекционно-практическое, семинар, практическое, индивидуальная консультация. Лекционно-практические занятия поддерживаются информационными средствами обучения, что позволяет активизировать наглядно-образное мышление, способствующее лучшему восприятию английского языка.

При изучении курса английского языка необходимо использовать следующие **методы обучения**:

- Объяснительно-иллюстративный (лекция, работа с литературой и т.д.);
- Репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- Программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельностью по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие **средства обучения**:

- Учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- Словарь понятий, способствующий формированию и закреплению терминологии;
- Структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие память;
- Раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход;
- Технические средства обучения;
- ИКТ.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов следует учитывать особенности психофизиологических, слухоречевых и познавательных возможностей обучаемых. Это обуславливает особенности преподавания, которые включают в себя коррекционную направленность обучения, сопровождение переводчика русского жестового языка и специфических средств общения с глухими и слабослышащими студентами, специфический выбор методических приемов в преподавании лицам с нарушением слуха. При подготовке к занятию и дозировании учебного материала необходимо учитывать характер формируемого понятия или умения, принимать во внимание конкретный уровень знаний, имеющийся у учащихся на каждом этапе, предусматривать контроль усвоения образовательной программы. Обязательными элементами каждого занятия при обучении всех учащихся являются название темы, постановка цели, сообщение и запись плана занятия, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала. Необходимым компонентом занятий является словарная работа, т.е. работа по обогащению и развитию речи глухих и слабослышащих, дополнительная индивидуальная работа с переводчиком русского жестового языка. Словарная работа является частью коррекционной работы и строится в непрерывном единстве с учебными занятиями по предмету. Активизация словарного запаса зависит от индивидуального уровня подготовки студента.

Задачи словарной работы заключаются в следующем:

- раскрыть значение слов, терминов, выражений, фраз, необходимых для понимания смысла изучаемого материала;



- ввести новые понятия в активный фонд речи студентов с помощью организации речевой практики систематического накопления словарного запаса;
- ввести иностранные термины в речь студентов, сделав ее научной;
- развить связную устную и письменную речь.

Словарная работа, которая проводится в процессе занятий, включает в себя:

- введение новых терминов при изучении каждой темы (выписывание новых терминов на доске, расстановку ударений, активирование, объяснение термина; проговаривание вслух нового термина каждым студентом);
- ведение англо-русского словаря;
- активизацию устной речи (устный опрос; защиту домашней работы; работу с логическими тестами);
- развитие письменной речи (выполнение индивидуальных упражнений, содержащих вопросы теоретического характера; словесные пояснения по ходу выполнения упражнений).

Таким образом, комплексное использование средств обучения по каждому разделу курса (компьютерное сопровождение, индивидуальные задания, словарная работа и пр.), позволяют активизировать самостоятельную работу студентов с ОВЗ (по слуху), определять уровень усвоения знаний на различных этапах обучения и корректировать его.

Занятия английского языка содействуют развитию произносительных навыков глухих и слабослышащих студентов. В задачу преподавателя в области произношения входит контроль за реализацией студентом его произносительных возможностей и исправление допускаемых ошибок на основе подражания.

Основным способом восприятия учебного материала является слух зрительный. На занятиях английского языка проводится работа по развитию остаточного слуха и речи студентов.

Теоретическое занятие всегда начинается с актуализации знаний предыдущей темы. По указанию преподавателя студенты в течение 5–10 мин восстанавливают в памяти все основные определения, понятия, утверждения изученной темы. Затем проводится экспресс-опрос (форма может быть различной). Для глухих и слабослышащих, у которых слабо развита долговременная память, этот этап необходим.

Знакомство с новой темой необходимо начинать с введения терминов. Термин выписывается на доске и показывается тактильно, затем преподаватель объясняет его смысл и совместно со студентами (а если есть возможность, то и с участием переводчика русского жестового языка) подбирает жест, в наибольшей степени соответствующий смыслу данного термина. Далее преподаватель излагает основное содержание темы у доски или посредством компьютерных презентаций. Применение ИКТ позволяет представить краткое изложение материала со схемами, рисунками и различными спецэффектами для лучшего восприятия. Такое повторение является естественным элементом учебного процесса для инвалидов по слуху, у которых образное восприятие гораздо эффективнее, чем восприятие однородного текста. По окончании лекции студентам предлагаются вопросы и теоретические упражнения, дающие возможность сразу закрепить изученный материал.

Практические занятия имеют ту же структуру, только изложение теоретического материала заменяется выполнением упражнений.

Информационные технологии расширяют арсенал средств педагога, помогая «достраивать» те условия обучения, которые необходимы для решения развивающих и коррекционных задач, но не могут быть созданы при помощи традиционно применяемых средств.

На занятиях по английскому языку может применяться различное программное обеспечение при изучении нового материала для его графической иллюстрации, при отработке элементарных умений и навыков для диагностики качества усвоения материала, при самообучении, самосовершенствовании.

Интерактивные лекции являются одной из организационных форм, которые можно использовать в процессе обучения студентов с нарушением слуха. Подготовка таких лекций

основана, в частности, на принципе сочетания абстрактности мышления с наглядностью, который отражает закономерную связь между разнообразием чувственных восприятий содержания учебного материала и возможностью его понимания, запоминания, хранения в памяти, воспроизведения и применения.

Информационно-коммуникационные технологии позволяют:

- а) визуализировать изучаемый объект;
- б) развить определенный вид мышления (например, наглядно-образный, теоретический);
- в) осуществить контроль с обратной связью, диагностикой ошибок (представление на экране соответствующих комментариев) по результатам обучения и оценкой результатов учебной деятельности;
- г) формировать культуру учебной деятельности, информационную культуру.

Использование ИКТ в учебных целях вносит значительные изменения в деятельность студента с нарушением слуха. Он имеет возможность, не обращаясь к преподавателю, получить требуемую информацию, в том числе относящуюся к способу решения поставленной им конкретной учебной задачи; избавляется от страха допустить ошибку, осознавая, что она будет исправлена и не вызовет отрицательной реакции преподавателя; получает возможность приобщения к исследовательской работе.

Применение информационно-коммуникационных технологий позволяет сделать занятие не только привлекательным и по-настоящему современным, но и осуществлять индивидуализацию обучения, объективно и своевременно проводить контроль и подведение итогов.

## Общая характеристика учебной дисциплины

### «Иностранный язык: английский язык».

Английский язык является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППСЗ на базе основного общего образования, изучение английского языка имеет свои особенности, обусловленные техническим профилем профессионального образования.

Общие цели изучения иностранного языка традиционно реализуются в четырех направлениях - общее представление об английском языке, интеллектуальное развитие, овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями, воспитательное воздействие.

Профилизация целей образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для технического профиля профессионального образования выбор целей предусматривает усиление и расширение прикладного характера изучения английского языка; преимущественную ориентацию на алгоритмический стиль познавательной деятельности, также усиление общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

Изучение английского языка как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемой студентами специальности, обеспечивается:

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;
- обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной профессии/ специальности.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

- общей системы знаний: содержательные примеры использования иностранной лексики и методов в профессиональной деятельности;
- умений: различие в уровне требований от простого к сложному;
- практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта.

Таким образом, реализация содержания учебной дисциплины ориентирует на приоритетную роль процессуальных характеристик учебной работы, зависящих от профиля профессионального образования, получения опыта использования английского языка в содержательных и профессионально значимых ситуациях по сравнению с формально-уровневыми результативными характеристиками обучения.

Содержание учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения английскому языку:

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» предусматривает освоение **текстового и грамматического материала.**

**Текстовый материал** для чтения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: *литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.*

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

- обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;
- включать без эквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, денежные единицы, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины; основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

- вводится не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

**Грамматический материал** включает следующие основные темы:

**Имя существительное.** Род существительного, множественное число существительных, склонение существительных, сложные существительные.

**Артикль.** Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями.

**Имя прилагательное.** Образование степеней сравнения и их правописание.

**Наречие.** Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.

**Предлог.** Предлоги времени, места, направления.

**Местоимение.** Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, относительные, вопросительные.

**Числительное.** Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

**Глагол.** Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем, будущем, прошедшем времени. Модальные глаголы. Возвратные глаголы. Неправильные глаголы. Спряжение глаголов с приставками.

**Вопросительные предложения.** Специальные и общие вопросы.

**Сложные предложения.** Сложносочиненные, сложноподчиненные предложения.

**Прямая и косвенная речь.**

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

### **Место учебной дисциплины в учебном плане**

Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранный язык» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах учебная дисциплина «Английский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессии техник-технолог и специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ**

### **Введение**

Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Роль английского языка при освоении специальностей СПО.

### **Практические занятия:**

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Магазины, товары, совершение покупок.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности.

Научно-технический прогресс.

Человек и природа.

### **Индивидуальные проекты:**

Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНО ОРИЕНТИРОВАННОЕ СОДЕРЖАНИЕ**

### **Практические занятия:**

Достижения и инновации в области науки и техники.

Машины и механизмы. Промышленное оборудование.

Современные компьютерные технологии в промышленности.

Отраслевые выставки.

Ролевые игры:

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Интервью корреспондента с работниками предприятия (представление, описание личных и профессиональных качеств).

Посещение вычислительного центра.

Вывод на рынок нового продукта: его описание, характеристики (спецификация), достоинства, процесс производства, инструкция по эксплуатации.

На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» в пределах освоения адаптированной ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 175 часов:

- из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 час.,
- внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 58 час.

### Тематические планы

Вид учебной работы	Количество часов
<i>Аудиторные занятия. Содержание обучения</i>	<i>специальности СПО</i>
<b>Основное содержание</b>	
Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	8
Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)	6
Семья и семейные отношения, домашние обязанности	6
Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	8
Распорядок дня студента	6
Хобби. Досуг.	8
Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	6
Еда. Способы приготовления пищи, традиции питания	6
Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	6
Экскурсии и путешествия	6
Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	10
Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности	10



Научно-технический прогресс	2
Человек и природа	8
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	
Физические и природные явления	2
Достижения и инновации в области естественных наук	6
Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	8
Участие в отраслевых выставках	3
<b>Итого</b>	<b>117</b>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>	
Подготовка к презентации проекта или ролевой игре (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) с использованием информационных технологий и др.	<b>58</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	
<b>Всего</b>	<b>175</b>

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

<i>Содержание обучения</i>	<i>Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)</i>
<b>ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	
<p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• просмотровое</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</li> <li>• Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным.</li> <li>• Извлекать из текста наиболее важную информацию.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• поисковое</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извлекать из текста наиболее важную информацию.</li> <li>• Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</li> <li>• Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</li> <li>• Группировать информацию по определенным признакам. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомительное</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</li> <li>• Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</li> <li>• Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</li> <li>• Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучающее</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря.</li> <li>• Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</li> <li>• Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</li> <li>• Отделять объективную информацию от субъективной.</li> <li>• Устанавливать причинно-следственные связи.</li> <li>• Извлекать необходимую информацию.</li> <li>• Составлять реферат, аннотацию текста.</li> <li>• Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</li> <li>• Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</li> <li>• Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</li> <li>• Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</li> </ul>
---	--

<p>•ПИСЬМО</p>	<p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</li> <li>• Составлять резюме.</li> <li>• Составлять рекламные объявления.</li> <li>• Составлять описания вакансий.</li> <li>• Составлять несложные рецепты приготовления блюд.</li> <li>• Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</li> <li>• Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</li> <li>• Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</li> <li>• Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</li> <li>• Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</li> <li>• Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</li> <li>• Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).</li> <li>• Готовить текст презентации с использованием технических средств</li> </ul>
----------------	--

## РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ

### Лексические навыки

- Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.
- Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.
- Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте
- Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним
- Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.
- Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в немецком языке (аффиксация, конверсия, заимствование).
- Различать сходные по написанию и звучанию слова.
- Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.
- Определять происхождение слов с помощью словаря
- Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры

## Грамматические навыки

- Знать основные различия систем английского языка и русского языков:
- наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикли, отделяемые приставки глаголов, др.);
- различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.).
- Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).
- Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).
- Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).
- Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.
- Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления .
- Прогнозировать грамматические формы незнакомого

	<p>известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончанию его начальной формы).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста.</li> </ul>
<b>Орфографические навыки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</li> <li>• Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</li> <li>• Проверять написание и перенос слов по словарю.</li> </ul>
<b>Произносительные навыки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.</li> <li>• Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов;</li> <li>• Соблюдать ударения в словах и фразах.</li> <li>• Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного (побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного).</li> </ul>
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.</li> <li>• Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.</li> </ul>

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»**

Освоение программы учебной дисциплины «Английский язык» в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования реализуется в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период вне учебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Английский язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- лингафонное оборудование на 10-12 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Английский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной литературой и др. по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющиеся в свободном доступе в системе Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).



## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов, личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

### **метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

### **предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### *Для студентов*

Безкорвайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. - М.: 2014

Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений СПО.- М.: 2013

Голубев А. П., Бессонова Е. И., Смирнова И. Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений СПО. - М.: 2014

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

Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. учреждений СПО. - М.: 2014

Лаврик Г. В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. - М.: 2014

Марковина И. Ю., Громова Г. Е. Английский язык для медицинских колледжей = English for Medical Colleges: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. - М.: 2014

Соколова Н. И. Planet of English: Humanities Practice Book = Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. -М.: 2014

Щербак Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. - М.: 2014

### *Для преподавателей*

Об образовании в Российской Федерации. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования. Утв. Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413

Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования ( письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 )

Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. - М.: 2014

Горлова Н. А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. М., 2013.

Зубов А. В., Зубова И. И. Информационные технологии в лингвистике. - М.: 2012

Ларина Т. В. Основы межкультурной коммуникации. - М.: 2015

Щукин А. Н., Фролова Г. М. Методика преподавания иностранных языков. - М.: 2015

Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

### ***Интернет-ресурсы***

[www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

Коржанова Алла Александровна Лаврик Галина Владимировна

### **Литература для работы над блоком № 2**

Основные источники:

1. Карпова Т.А., Восковская А.С. Английский язык для колледжей — Ростов н/Д: Феникс, 2017.
2. Губарева Т.А., Английский язык в профессиональном и межличностном общении. – Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2015. – 117с.
3. Иоаниди М.С., Пушнова П.М., Методические указания по развитию навыков и умений чтения и устной речи на английском языке для студентов пищевых колледжей. – М.: Московский государственный университет пищевых производств, 2007. – 40с.
4. Иоаниди М. С., Расторгуева Т. И. Методические указания по развитию навыков и умений чтения и устной речи по английскому языку для студентов 2 курса. – М.: Московский государственный университет пищевых производств, 2007. – 43с.
5. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов в сфере общественного питания = English for Cooking and Catering: учебн.пособие для студентов учреждений средн.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320с.

Дополнительные источники:

1. Голицынский Ю.Б. Грамматика: сборник упражнений — Спб.: КАРО, 2012
2. Пушнова П.М., Стороженко В.А. Тяпкина А.С. Английский язык для пищевых вузов и колледжей – М.: Высшая школа, 2012.
3. Соколова Е.Ю. Английский язык. Большой справочник по грамматике. – М.: Живой язык, 2015.

Электронные ресурсы:

1. Репетитор по английскому языку Кирилл и Мефодия [Электронный ресурс]: Разработан в соответствии с Государственным стандартом образования РФ. - Электрон. прикладная прогр. - М.: ООО "Кирилл и Мефодий", 2009. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM)

2. Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru>

3. Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>

Интернет-ресурсы:

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http\ www.edu.ru/db/portal\\_page.html](http://www.edu.ru/db/portal_page.html)

2. Федеральный портал «Российское образование» [www.edu.ru](http://www.edu.ru)

3. Самоучители английского языка <http://abc-english-grammar.com/>
4. Слушаем и смотрим BBC <http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>
5. Деловой английский [http://www.delo-angl.ru/?page\\_id=22](http://www.delo-angl.ru/?page_id=22)
6. Словари и энциклопедии на Академике <http://dic.academic.ru/>
7. Викиучебник английского языка <http://engramm.su/>

**Блок I**  
**Лексико- грамматический**

**Приложение 1**

Буква	Транскрипция	Русское звучание	Буква	Транскрипция	Русское звучание
<b>Aa</b>	[eɪ]	[эй]	<b>Nn</b>	[en]	[эн]
<b>Bb</b>	[bi:]	[би]	<b>Oo</b>	[əu]	[оу]
<b>Cc</b>	[si:]	[си]	<b>Pp</b>	[pi:]	[пи]
<b>Dd</b>	[di:]	[ди]	<b>Qq</b>	[kju:]	[кью]
<b>Ee</b>	[i:]	[и]	<b>Rr</b>	[ɑ:]	[а:]
<b>Ff</b>	[ef]	[эф]	<b>Ss</b>	[es]	[эс]
<b>Gg</b>	[dʒi:]	[джи]	<b>Tt</b>	[ti:]	[ти]
<b>Hh</b>	[eɪtʃ]	[эйч]	<b>Uu</b>	[ju:]	[ю]
<b>Ii</b>	[aɪ]	[ай]	<b>Vv</b>	[vi:]	[ви]
<b>Jj</b>	[dʒeɪ]	[джей]	<b>Ww</b>	[ˈdʌb(ə)ju:]	[дабл-ю]
<b>Kk</b>	[keɪ]	[кей]	<b>Xx</b>	[eks]	[экс]
<b>Ll</b>	[el]	[эл]	<b>Yy</b>	[waɪ]	[уай]
<b>Mm</b>	[em]	[эм]	<b>Zz</b>	[zed]	[зед ]

Таблица «Состав предложения»

1	2	3			4	
Подлежащее	Сказуемое	Дополнение			Обстоятельство	
		косвенное без предлога	прямое	косвенное с предлогом	места	времени
We	study		anatomy.			
I	go				to the institute	every day.
The professor	delivers		lectures	to the students.		
The teacher	gives	us	all the explanations.			
We	have		practical lessons		in the laboratory on Mon-day.	

Таблица «Порядок слов утвердительного предложения»

Порядок слов утвердительного предложения					
1	2	3	4		
Подлежащее	Сказуемое	Дополнение	Обстоятельство		
<u>Jane</u>	<u>plays</u>	the piano	very well.		
Порядок слов вопросительного предложения					
Вопросит. слово	Вспомогат. глагол	Подлежащее	Часть сказуемого	Дополнение	Обстоятельство
What	Does	<u>Jane</u>	<u>play</u>	the piano	very well?
How	does	<u>Jane</u>	<u>play</u>		very well?
Who	does	<u>Jane</u>	<u>play</u>	the piano?	
			<u>plays</u>	the piano	very well?

Приложение 4

Словарь английских терминов и понятий

№	Английское слово	Русская транскрипция	Перевод на русский	№	Английское слово	Русская транскрипция	Перевод на русский
1	the [ðə:]	ве	определенный артикль	168	himself [him'self]	Химсэлф	себя; сам
2	and [ænd]	энд	и; а, но	169	friend [frend]	Фрэнд	друг
3	a [ə]	э	неопределенный артикль	170	felt [felt]	Фэлт	чувствовал, войлок
4	to [tu:]	ту	к, в, на, до, для	171	three [θri:]	Фри	три
5	was [wɔz]	воз	был, была, было;	172	knew [nju:]	Нью	знал
6	I [ɪ]	ай	я	173	another [ə'nʌðə]	Энаве	другой
7	is [iz]	из	3- е л. ед. ч. наст.врем. гл. to be	174	once [wʌn(t)s]	уанс	один раз, однажды, когда-то
8	of [ɔv]	Оф	из, от, о, об	175	give [giv]	Гив	давать
9	that [ðæt]	Зэт	тот, та, то	176	almost ['ɔ:lməʊst]	Олмоуст	почти
10	you [ju:]	Ю	ты, вы	177	mind [maɪnd]	Майнд	разум; мнение
11	he [hi:]	Хи	он	178	took [tuk]	Тук	брал, хватал
12	it [ɪt]	Ит	он, она, оно; это	179	light [laɪt]	Лайт	свет; освещать(ся)
13	in [ɪn]	Ин	в	180	yes [jes]	Ес	да
14	his [hɪz]	Хиз	его	181	love [lʌv]	Лав	любовь, любить
15	had [hæd]	Хэд	имел, получал	182	end [end]	Энд	конец; кончать(ся)
16	do [du:]	Ду	делать	183	boy [bɔɪ]	Бой	мальчик, парень
17	with [wɪð]	Уиз	с, вместе с	184	looking ['lʊkɪŋ]	Лукин	смотреть
18	not [nɒt]	Нот	не, нет; ни	185	while [(h)waɪl]	Уайл	в то время как



19	her [hɜ:]	Хиа	её	186	sound [saund]	Саунд	звук; звучать
20	for [fɔ:]	Фо	в течение, на, для	187	moment ['məʊmənt]	моумент	миг, момент
21	on [ɒn]	Он	на	188	men [men]	Мэн	люди, мужчины
22	at [æt]	Эт	около, у; в, на	189	ever ['evə]	Эвэ	когда-либо
23	but [bʌt]	Бат	только, лишь, кроме, но, а	190	under ['ʌndə]	Анде	под; ниже
24	she [ʃi:]	Ши	она	191	told [təʊld]	Тоулд	говорил, рассказывал
25	him [him]	хим	его	192	really ['riəli]	риали	действительно
26	as [æz]	Эс	как, когда	193	life [laif]	Лайф	жизнь
27	are [a:(r)]	А	мн. ч. наст.врем. гл. to be	194	world [wɜ:ld]	Велд	мир, свет; вселенная
28	said [sed]	Сэйд	говорил, сказал	195	same [seim]	Сэйм	тот же самый
29	they [ðei]	Зэй	они	196	sure [ʃʊə]	Шуа	уверенный; конечно
30	we [wi:]	Уи	мы	197	new [nju:]	Нью	новый
31	all [ɔ:l]	Олл	все, вся, всё	198	found [faund]	Фаунд	находил, встречал
32	this [ðis]	Зис	этот, эта, это	199	being ['bi:ɪŋ]	Бэинг	жизнь, существование
33	have [hæv]	Хэв	иметь; получать; быть должным	200	enough [i'nʌf]	Энджой	достаточно
34	there [ðeə]	Зэа	там, туда, здесь	201	gone [gɒn]	Гон	ушли, ушёл, ушедший
35	what [(h)wɒt]	Вот	что	202	many ['meni]	Мэни	много, многие
36	out [aʊt]	Аут	вне, снаружи; за	203	big [big]	Биг	большой
37	up [ʌp]	Ап	наверх(у), выше; вверх по, вдоль по	204	does [dʌz]	Даз	3-е л. ед. наст.времени от do
38	one [wʌn]	Уан	один	205	every ['evri]	Эври	каждый, всякий
39	from [frɒm]	Фром	от, из, с	206	began [bi'gæn]	Бигэн	начинал, начиналось
40	me [mi:]	Ми	мне, меня	207	always ['ɔ:lweiz]	Олвэйз	всегда

41	go [gəu]	Гоу	идти, ехать ; уходить	208	girl [gz:l]	Гел	девочка, девушка
42	were [wɜ:]	Уэа	были	209	home [həum]	Хоум	дом
43	would [wud]	Вуд	1) вспом. глагол.; 2) модальный глагол	210	without [wi'daʊt]	Уизаут	без, в отсутствие
44	like [laik]	Лайк	похожий; как, подобно; любить, нравиться	211	heard [h:ɜd]	Хеад	слышал, услышал
45	when [(h)wen]	Вэн	когда	212	toward(s) [tə'wɔ:dz]	Товадс	к
46	could [kud]	Куд	мог, умел	213	need [ni:d]	Нид	нуждаться
47	then [ðen]	вэн	тогда; затем	214	stop [stɒp]	Стап	остановка; останавливать(ся)
48	be [bi:]	Би	быть, существовать; находиться	215	maybe ['meɪbi]	Мэйби	может быть
49	them [ðem]	зэм	их , им	216	part [pa:t]	пат	доля, часть, отчасти
50	did [did]	Дид	делал, выполнял	217	use [ju:z]	Юз	применение, польза; употреблять
51	been [bi:n]	Бин	был, была, было	218	okay или OK [əu'keɪ]	Окей	хорошо!, ладно!, есть!
52	now [naʊ]	Нау	теперь, сейчас	219	use [ju:z]	Юз	использовать, применять
53	look [lʊk]	Лук	взгляд, смотреть	220	though [ðəʊ]	Сэу	хотя, даже, тем не менее
54	back [bæk]	Бэк	спина, задний	221	far [fa:]	Фа	дальний; далеко
55	my [maɪ]	Май	мой	222	name [neɪm]	Нэйм	имя; название
56	no [nəʊ]	Ноу	нет, не	223	word [wɜ:d]	Уод	слово
57	your [jɔ:]	Йо	твой, ваш	224	behind [bi'haind]	Бихайнд	за; сзади , позади
58	which [(h)wɪtʃ]	Уич	который; что	225	try [traɪ]	Трай	пытаться, пробовать
59	about [ə'baʊt]	Эбаут	кругом, вокруг; около; о, об, относительно	226	help [help]	Хэлп	помощь; помогать

60	time [taim]	Тайм	время; раз	227	also ['ɔ:lsoʊ]	Олсоу	тоже, также
61	down [daun]	Даун	вниз, внизу; вниз по, вдоль по	228	better ['betə]	Бете	лучший, наилучший
62	into ['intu:]	Инто	в	229	mean [mi:n]	Мин	середина; значить; подразумевать
63	who [hu:]	Ху	кто; который	230	father ['fa:ðə]	Фазе	отец
64	can [kæn]	Кэн	мочь; уметь	231	against [ə'gen(t)st]	Эгейнс	против
65	know [nəʊ]	Ноу	знать	232	anything ['eniθiŋ]	Анисин	что-нибудь; что угодно
66	if [if]	Иф	если	233	start [sta:t]	Стат	начало; начинать(ся)
67	just [dʒʌst]	Джаст	только что	234	yet [jet]	йэт	ещё, всё ещё
68	their [ðeə]	Зэа	их	235	walk [wɔ:k]	Вок	ходьба; ходить
69	get [get]	Гет	получать; брать; приобретать	236	woman ['wʊmən]	Вумэн	женщина
70	over ['əʊvə]	Овэр	над; выше	237	seen [si:n]	Син	видел
71	more [mɔ:]	Мо	больше, более	238	close [kləʊz]	Клоуз	близкий, тесный; близко; закрывать(ся)
72	some [sʌm]	Сам	несколько	239	remember [ri'membə]	Ремамбе	помнить, вспоминать
73	man [mæn]	Мэн	человек, мужчина	240	car [ka:]	ка	автомобиль, машина
74	come [kʌm]	Кам	приходить, приезжать; случаться	241	between [bi'twi:n]	Битуин	между
75	an [æn]	Эн	неопределённый артикль	242	until [(ə)n'til]	Энтил	до, (до тех пор) пока (не)
76	so [səʊ]	Соу	так; тоже, также	243	both [bəʊθ]	Боф	оба
77	other ['ʌðə]	Авэ	другой, иной, еще	244	done [dʌn]	Дан	сделанный; выполненный
78	little ['lɪtl]	Литл	маленький	245	god [gɒd]	Год	бог
79	see [si:]	Си	видеть	246	find [faɪnd]	Файнд	находить, обнаруживать
80	here [hiə]	Хиа	здесь, тут	247	water ['wɔ:tə]	Уотэ	вода

81	thing [θɪŋ]	Фин	вещь, предмет	248	arm [a:m]	Эм	рука;
82	hand [hænd]	Хэнд	рука	249	few [fju:]	Фью	немного; а ~ несколько
83	by [bai]	Бай	у, около	250	hear [hiə]	Хэа	слышать; слушать
84	will [wil]	Уил	1) вспом. гл. будущ. врем.; 2) модальный глагол	251	dog [dɒg]	Гад	собака
85	way [wei]	Уэй	путь, дорога	252	happen ['hæp(ə)n]	Хэпэн	случаться
86	again [ə'geɪn]	Эгейн	опять, снова	253	its [its]	Итс	его, её (о предмете)
87	right [raɪt]	Райт	правый; верно	254	book [buk]	Бук	книга
88	only ['əʊnli]	Онли	только	255	morning [mɔ:niŋ]	Монинг	утро, утренний
89	am [æm]	Эм	1-е л. ед.ч. наст.врем. гл. to be	256	kid [kid]	Кид	ребёнок, малыш
90	how [haʊ]	Хау	как	257	street [stri:t]	Стрит	улица
91	think [θɪŋk]	Финк	думать; считать, полагать	258	believe [bi'li:v]	Билив	верить
92	or [ɔ:]	О	или	259	talk [tɔ:k]	Ток	разговор; говорить
93	got [gɒt]	Гот	получил	260	mother ['mʌðə]	Мавэ	мать
94	good [gʊd]	Гуд	хороший; добро	261	kind [kaɪnd]	Кайнд	сорт, разряд; вид, класс
95	eye [ai]	Эй	глаз; взгляд	262	coming ['kʌmɪŋ]	Камин	прибытие, приезд,
96	well [wel]	Уэл	хорошо	263	each [i:tʃ]	Ич	каждый, всякий
97	thought [θɔ:t]	Фоут	думал, мысль	264	black [blæk]	Блэк	черный
98	day [dei]	дэй	день; сутки	265	half [ha:f]	хаф	половина
99	two [tu:]	Ту	два	266	red [red]	Рэд	красный, алый, рыжий
100	than [ðæn]	Вен	чем, нежели	267	stood [stu:d]	Студ	стоял, водружал
101	before [bi'fɔ:]	Бифо	перед; раньше	268	young [jʌŋ]	Йагн	молодой, юный
102	where [(h)weə]	Уэа	где; куда	269	shall [ʃæl]	Шол	вспомогательный и модальный глагол

103	very ['veri]	Вэри	очень	270	show [ʃəu]	Шоу	показ; показывать
104	say [sei]	Сэй	говорить, сказать	271	feet [fi:t]	Фит	ноги
105	came [keim]	Кейм	приходил, приезжал	272	feel [fi:l]	Фил	чувствовать
106	any ['eni]	Эни	какой-нибудь	273	keep [ki:p]	Кип	держать
107	old [əuld]	Олд	старый	274	next [nekst]	Некст	следующий; будущий; потом
108	still [stil]	Стил	тихий; все еще	275	dark [da:k]	Дак	тёмный
109	after ['a:ftə]	Афтэ	после, через; потом	276	along [ə'lɔŋ]	Элон	вдоль, по, рядом
110	off [ɒv]	Оф	с, от	277	pass [pa:s]	Пас	проход, путь, передавать
111	has [hæz]	Хэз	имел, имела	278	course [kɔ:s]	Кос	курс, ход, течение
112	never ['nevə]	Неве	никогда	279	window ['windəu]	Уиндоу	окно
113	going ['gəɪŋ]	Гоуин	живущий, существующий, ходьба	280	dead [ded]	Дэд	мертвый
114	even ['i:v(ə)n]	Ивэн	даже; ровно	281	hour [aʊə]	Ауэ	час, время
115	much [mʌtʃ]	Мач	много	282	wanted ['wɒntɪd]	Вонтид	разыскиваемый полицией
116	went [went]	Уент	шёл, ехал	283	matter [mætə]	Мэтэ	вещество, материал, иметь значение
117	too [tu:]	Ту	также; слишком	284	since [sɪn(t)s]	Сайнс	с тех пор, с, после
118	away [ə'wei]	эвэй	далеко; прочь	285	cry [krai]	край	плакать
119	something ['sʌmθɪŋ]	Самфин	что-то, что-нибудь; примерно	286	heart [ha:t]	Хат	сердце
120	first [fɜ:st]	Фест	первый; сначала	287	answer ['a:n(t)sə]	ансе	ответ, отвечать; откликаться
121	make [meɪk]	Мэйк	делать, производить; совершать	288	small [smɔ:l]	Смол	маленький
122	head [hed]	Хэд	голова	289	yeah [jɛə]	йиа	да

123	want [wɒnt]	ВОНТ	хотеть	290	doing ['du:ɪŋ]	дуин	дела, акт, действие
124	turn [tɜ:n]	Тен	поворачивать(ся)	291	four [fɔ:]	Фо	четыре
125	face [feɪs]	Фэйс	лицо	292	move [mu:v]	Мув	двигать(ся)
126	made [meɪd]	Мэйд	сделан, сделанный	293	live [lɪv]	Лив	жить, существовать,
127	seem [si:m]	Сим	казаться	294	suddenly ['sʌd(ə)nli]	Саденли	вдруг
128	call [kɔ:l]	Кол	призывать; звать	295	five [faɪv]	Файв	пять
129	ask [a:sk]	Аск	спрашивать	296	body ['bɒdi]	Боди	тело
130	should [ʃʊd]	Шуд	1) вспом. глагол; 2) должен, следует	297	fire ['faɪə]	Фая	огонь; пожар; стрелять; поджигать
131	through [θru:]	Фру	через, сквозь	298	mouth [mauθ]	Моф	рот
132	long [lɒŋ]	Лонг	длинный; долго	299	leave [li:v]	Лив	покидать
133	let [let]	Лэт	позволять	300	smile [smaɪl]	Смайл	улыбка; улыбаться
134	take [teɪk]	Тэйк	брать; доставлять; принимать	301	state [steɪt]	Стэйт	государство, страна, штат
135	saw [sɔ:]	Со	видел, пила	302	family ['fæm(ə)li]	Фэмили	семья
136	around [ə'raʊnd]	Эраунд	кругом, вокруг; поблизости	303	road [rəʊd]	Роуд	дорога, путь
137	our ['aʊə]	Ауэ	наш	304	front [frʌnt]	Фронт	передний
138	door [dɔ:]	Дор	дверь	305	laugh [lɑ:f]	Лэф	смех, смеяться
139	last [lɑ:st]	Ласт	последний	306	gave [geɪv]	Гейв	давал, передавал
140	tell [tel]	Тэл	говорить	307	across [ə'krɒs]	Экрос	через, сквозь; поперек
141	might [maɪt]	Мэйт	мог, мог бы, энергия	308	step [step]	Стэп	шаг; шагать
142	own [əʊn]	Оун	свой; владеть	309	quite [kwaɪt]	Куайт	вполне, совершенно; полностью
143	night [naɪt]	Найт	ночь; вечер	310	change [tʃeɪndʒ]	Чендж	менять, изменять
144	year [jɪə]	Уеа	год	311	later ['leɪtə]	Лэйтэ	позже, более поздний

145	must [mʌst]	Маст	должен, обязан	312	together [təgeðə]	Тугезэ	вместе; совместно
146	because [bi:kəz]	Бикоз	потому что	313	soon [su:n]	Сун	скоро, вскоре
147	voice [vɔis]	Войс	голос	314	least [li:st]	Лист	минимальный, наименьший
148	such [sʌtʃ]	сач	такой, тот, подобный	315	second ['sek(ə)nd]	сэконд	секунда; второй
149	room [ru:m]	Рум	комната	316	kill [kil]	Кил	убивать
150	place [pleis]	Плэйс	место; помещать	317	watch [wɒtʃ]	Уоч	1) смотреть, следить; наблюдение; 2) часы
151	those [ðəuz]	Вуз	те	318	wife [waif]	Уайф	жена, супруга
152	work [wɜ:k]	Век	работа; работать	319	hard [ha:d]	Хад	жёсткий, твёрдый
153	put [put]	Пат	положить	320	wait [weit]	Уэйт	ждать
154	bill [bil]	Билл	счёт, законопроект, ключ	321	sat [sæt]	Сэт	сидел, находился
155	nothing ['nʌθɪŋ]	Нофин	ничего	322	feeling ['fi:liŋ]	Филин	ощущение, чувство
156	most [məʊst]	Моуст	самый большой, наибольший	323	high [hai]	хай	высокий
157	house [haus]	Хаус	дом	324	guy [gai]	Гай	парень
158	why [(h)wai]	Уай	почему	325	idea [ai:diə]	Айдиа	идея; мысль
159	may [mei]	Мэй	мочь; май	326	line [lain]	Лайн	линия; черта, строка
160	side [said]	Сайд	сторона	327	fear [fiə]	Фиа	боязнь, страх
161	great [greit]	Грэйт	большой, великий	328	miss [mis]	мис	потеря, утрата
162	these [ði:z]	виз	эти	329	bad [bæd]	Бэд	плохой
163	white [(h)wait]	Уайт	белый	330	hair [heə]	Хэа	волосы
164	people ['pi:pl]	Пипл	люди, нация, народ	331	minute ['minit]	Минит	минута
165	upon [ə'pɒn]	апэн	на	332	everything ['evriθɪŋ]	Эврифин	всё
166	left [left]	лэфт	левый, налево, покинул, уехал	333	please [pli:z]	Плиз	пожалуйста, желать, хотеть

Лексика для заучивания:

**Виды хлеба на английском**

- **Bread** [bred] – хлеб
- **White bread** [(h)waɪt bred] – белый хлеб
- **Rye bread** [raɪ bred] – ржаной хлеб
- **Wheat bread** [(h)wi:t bred] – пшеничный хлеб
- **Whole grain bread** [həʊl greɪn bred] – цельнозерновой хлеб
- **Pretzel** [pretsl] – крендель
- **Pita bread** [pɪtə bred] – пита
- **Challah** [hala] – хала
- **French bread (baguette)** [frɛntʃ bred] (bæ'get) – французская булка (багет)
- **Hamburger bun** [hæmbə:gər bʌn] – булка для гамбургера
- **Hot dog bun** [hɒt dɒg bʌn] – булка для хот-дога
- **Bagel** [beɪgl] – рогалик, бублик
- **Roll** [rɔ:l] – круглая булочка
- **Bread sticks** [bred stɪks] – хлебные палочки
- **Crisp bread** [krɪsp bred] – хрустящие хлебцы
- **Tortilla** [tɔ:'ti:lə] – тортилья (мексиканская лепешка из кукурузной или пшеничной муки со специями)



# DIFFERENT KINDS OF BREAD

[www.theenglishstudent.com](http://www.theenglishstudent.com)



White bread



Wheat bread



Whole grain bread



Rye bread



Pretzel



Pita bread



Challah



French bread



Croissant



Swiss roll



Hamburger bun



Hot dog bun



Bagel



Donut



Rolls








Bread sticks

Photo Credits: www.comstockphoto.com







**Кондитерские и мучные изделия по-английски**

- **Pastry** ['peɪstri] – печенье, кондитерские изделия
- **Donut** ['dɒnʌt] – пончик
- **Croissant** ['krwɑːsɒːŋ] – круассан, французский рогалик
- **Swissroll** [swɪs rɔːl] – рулет с вареньем
- **Pretzel** [pretsl] – крендель
- **Bagel** [beɪgl] – рогалик, бублик
- **Waffle** ['wɒfl] – вафля
- **Pie** [paɪ] – пирог
- **Cake** [keɪk] – торт
- **Cheesecake** ['tʃiːzkeɪk] – творожная запеканка, чизкейк
- **Brownie** ['braʊni] – шоколадное пирожное, тортик
- **Cookie, biscuit** ['kʊki], ['bɪskɪt] – печенье
  
- **Spice-cake, honey-cake** [sprɑɪs-keɪk], ['hʌni-keɪk] – пряник
- **Cupcake** [kʌpkeɪk] – кекс
- **Pancake** ['pæŋkeɪk] – блинчик
- **Fritter, thickpancake** ['frɪtər], [θɪk 'pæŋkeɪk] – оладья
- **Meat pasty** [mi:t 'pæsti] – чебурек
- **Pasty, patty** ['pæsti], ['pæti] – пирожок
- **Marshmallow** [mɑːʃ'mæləʊ] – зефир, пастила
- **Marzipan** ['mɑːzɪpæn] – марципан
- **Halva** ['hælvə (-vɑː)] – халва
- **Éclair** [eɪ'kleər] – эклер
- **Soufflé** ['suːfleɪ] – суфле
- **Chocolate** ['tʃɒklɪt] – шоколад

Хлеб в картинках

	<p>bread and grains</p>	<p>хлеб и зерно</p>
	<p>loaf of bread</p>	<p>буханка, батон хлеба</p>
	<p>grains</p>	<p>зерно</p>
	<p>bagels</p>	<p>рогалики</p>
	<p>wheat</p>	<p>пшеница</p>

	<p><b>wheat bread</b></p>	<p>пшеничный хлеб</p>
	<p><b>rye</b></p>	<p>рожь</p>
	<p><b>rye bread</b></p>	<p>ржаной хлеб</p>
	<p><b>oats</b></p>	<p>овес</p>
	<p><b>oatmeal cereal</b></p>	<p>овсянка</p>
	<p><b>corn</b></p>	<p>кукуруза</p>

 <p>ENGLISH RUSSIANS</p>	<p><b>corn bread</b></p>	<p>кукурузный хлеб</p>
 <p>ENGLISH RUSSIANS</p>	<p><b>tortillas</b></p>	<p>маисовые лепешки</p>
 <p>ENGLISH RUSSIANS</p>	<p><b>tortilla chips</b></p>	<p>маисовые чипсы</p>
 <p>ENGLISH RUSSIANS</p>	<p><b>pretzel</b></p>	<p>крендель</p>
 <p>ENGLISH RUSSIANS</p>	<p><b>french bread</b></p>	<p>французский багет</p>
 <p>ENGLISH RUSSIANS</p>	<p><b>roll</b></p>	<p>булочка</p>



 <p>ENGLISH 4 RUSSIANS</p>	<p><b>flour</b></p>	<p>мука</p>
 <p>ENGLISH 4 RUSSIANS</p>	<p><b>hamburger bun</b></p>	<p>булочка для гамбургера</p>
 <p>ENGLISH 4 RUSSIANS</p>	<p><b>hotdog bun</b></p>	<p>булочка для хот-дога</p>

**Задания для выполнения на уроке и дома:**

**МЕТОДЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ПИЩИ**

Вид задания: Экология в пищевой промышленности. Сообщение по теме

Задание 1. Прочитайте текст, выберите методы хранения продуктов, сделайте сообщение по теме

Heating. Food is commonly preserved through the application of high temperatures. A temperature considerably above that of the body may result in either a pasteurized or sterilized product. Foods are commonly pasteurized by being held at a temperature of from 60° to 66° for thirty to forty minutes, during which time most of the organisms, although not all, are killed. Sterilization of a food or a substance destroys all life in or on it, and involves heating for a longer time or at a higher temperature than it is necessary for pasteurization.

Canning. After pasteurization and sterilization the material thus treated must be protected from fresh contamination by microorganisms.

Before the discovery of canning it was impossible to keep perishable foods for any great length of time. Today highly efficient machinery and improved containers make possible the production of immense quantities of canned foods for both home and commercial use.

Refrigeration is widely used as a means of maintaining the low temperatures found satisfactory in the storage of perishable foods. Fresh milk, meat and similar foods keep best just above the freezing point. Certain fruits and vegetables also keep better when cold.

During cold storage foods may undergo changes in flavoury texture and nutritive value. The extent of these changes depends upon the length of storage time and the conditions under which they are held.

Freezing, like cold storage, does not destroy the microorganisms and enzymes present in foods. It makes them more or less inactive, however, so that frozen foods, when held at the proper temperature, undergo changes slowly. This applies to the nutritive value as well as to other chemical and physical characteristics.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ**

Вид задания: Экструзия как одна из операций в пищевом производстве. Перевод текста

Food pastes include such products as macaroni, spaghetti, noodles, and vermicelli. Such products are called pasta. Italy is considered to be the place of origin of macaroni products. Pasta is manufactured in a wide variety of sizes and shapes. One of the main stages in pasta manufacturing is extruding. It should produce pasta of a uniform cross sectional shape<sup>1</sup> and length, these characteristics are imparted by forcing an initial pasty mass through the dies of an extruder. For decades, the importance of temperature control to the operation has been highly valued. Extruders were jacketed to provide heating (sometimes cooling). These practices led to consideration of the extruder as a multi-purpose machine – heater, cooler, mixer, as well as a device for forming products like pasta.

Since extruding is used so widely for numerous food products (besides pasta, for example, for meat and fish products, ready-to-eat foods) it can be classified as one of the unit food processing operations

**ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

Вид задания: Внеаудиторная самостоятельная работа

Проект: Правильное питание современного человека

1. Прочитайте текст и разделите его на логические части.
2. Озаглавьте каждую из выделенных частей.
3. Перечислите на английском языке все факторы, влияющие на энергетические потребности организма человека.

No matter how quiet a person may be, his body is constantly at work. Certain processes and activities always go on as long as life continues. The blood must circulate and the heart must beat. Breathing must take place and elimination of body wastes must be carried on. All these require energy, which must be supplied by the food taken into the body. Carbohydrates, fats and proteins, when oxidized or burned in the body, give energy. However, protein is not widely recommended or used as a chief dietary source of energy. Foods classed as “protein-rich” should be the source of 10 to 15 per cent of the total energy requirement. Fats should furnish 20 to 30 per cent of the total energy. This amount is well utilized by the body and also provides the desired quality to the diet. The remaining 55 to 70 per cent of the energy requirement should be met by “carbohydrate-rich” foods, such as cereals, bread, potatoes, other vegetables and fruits and sugar.

The energy of fuel value of a food is measured in terms of calories. A calorie, indicated by cal., is the amount of heat required to raise the temperature of one kilogram of water by one degree Centigrade. A gram of carbohydrate has an energy or fuel value of four calories; a gram of fat nine calories; a gram of protein four calories. The daily requirement of a woman may range from 2,000 to 2,600 calories or more and the daily requirement of a man, from 2,500 to 3,700 calories or more.

The energy need depends chiefly upon the activity, age and size, but also upon climate and season. A tall person requires more calories than a short one of the same weight, engaging in similar activity. A cold climate tends to make the energy requirements higher than a warm one under similar conditions.

## **БЕЛКИ. ЖИРЫ. УГЛЕВОДЫ**

Вид задания: Выполнение лексико-грамматических упражнений

Задание 1. Прочитайте текст, переведите

### **FAT IN THE DIET**

Every physiological process in the body requires energy. Energy is needed for the organism to function, to grow and to engage in physical activity, and is stored in food in the form of proteins, fats and carbohydrates. Fat contains twice as much energy as protein or carbohydrate, and is therefore an important source of energy. It also contains the essential polyunsaturated<sup>1</sup> fatty acids and is a vehicle<sup>2</sup> for the fat-soluble vitamins **A.D.E** and **K**. Apart from its nutritional aspects, fat also gives food taste and consistency, and is an excellent vehicle for flavourings. In the body fat provides support and protection for internal organs and provides an important reserve of energy. The body makes its own fatty acids, but only those that are saturated and mono-unsaturated. The essential polyunsaturated fatty acids can be produced only by plants and so have to be supplied via foods.

1 – to saturate – насыщать

2 – vehicle – связующее вещество

## **ВИТАМИНЫ. МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА**

Вид задания: Внеаудиторная самостоятельная работа. Проект «Витамины и минеральные вещества в жизни человека»

Задание 1. Познакомьтесь с информацией о влиянии витаминов и минеральных веществ на организм человека, найдите дополнительную информацию, кратко опишите на английском языке, добавьте иллюстрации, оформите в виде презентации или постера.



Vitamins and minerals also jointly known as micronutrients play an essential role in restoring our body's every day functioning. Adequate intake of these micronutrients is vital to ensure a healthier existence. Health experts and nutritionists all over the world are propagating the benefits of these important constituents in our body. For your convenience stated here are few valuable effects of minerals and vitamins in human body.

Enriching your diet with essential micronutrients helps to boost your immune system by fuelling the disease-fighting power of your body. Environmental factors like pollution, radiation and contamination coupled with unhealthy habits like smoking have shown to cause considerable damage to the body cells.

This in turn diminishes the body resistance to fight diseases and is a cause for major illness. Sufficient intake of micronutrients provides our body with antioxidants that are essential in protecting cells in the immune system. This prepares our body to fight common ailments like cold, cough and also develop resistance for specific types of cancer.

Another important role that highlights the importance of minerals and vitamins is proper brain functioning. Studies have shown that lack of proper nutrition in our body can lead to severe brain impairment. Feeding our body with the required intake of micronutrients helps to delay and in some cases prevent the onset of Alzheimer's disease and dementia.

## МУКА И МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Вид задания: Выполнение лексико-грамматических упражнений

Задание 1. Прочитайте, переведите текст, составьте 10 вопросов к тексту

Grain products represent - the most economical foodstuffs. Although they are chiefly starch, whole grains also contain proteins, fats, and valuable minerals. Grain products are very important foods. Because of their high starch content, the fuel value is high. Because of their cheapness they are eaten freely; they provide proteins and minerals in liberal amounts. The more commonly used cereals are wheat, corn, and oats.

**Composition of grains.** Grains are seeds. There are four essential components of all seeds: the bran or skin, the aleurone layer, the endosperm, and the germ. The bran is chiefly cellulose, containing a high percentage of the mineral content of grain. The aleurone layer represents a thin section between the bran and the endosperm or kernel of the seed. The aleurone layer is rich in protein and minerals. The endosperm contains the rest of the protein in the form of meshwork in which the starch granules are embedded.

The germ is the fat-containing protein of the grain. The composition of a cereal, *as purchased* depends upon what parts of the whole grain have been removed in the course of its manufacture. Because of the tendency of the fat to become rancid, the germ is removed in the manufacture of most cereals, although oatmeal and rolled oats form an exception. Highly refined flours are made chiefly from the endosperm, along with more or less of the aleurone layer. Polished rice represents the unground endosperm of the rice seed.

**Wheat.** Wheat products come on the market in the form of ' flours and breakfast foods. Wheat flours represent the most important of the wheat products.

The white flours on the market differ greatly in quality and use. There are four principle classes of flour marketed: straight or patent bread flour, family or all-purpose flour, pastry flour, and cake flour. These differ in composition, price and use. At the same time, there are varying grades of each kind. The variation in quality and use of flours is due to many factors, of which the more important are the kind of wheat grown, the time of planting and milling.

The so-called hard wheats are used for bread making flours, while the soft wheats are ground for pastry and cake flours. Certain wheats, such as the *durum wheats*, produce a flour best suited for the production of macaroni or spaghetti.

**Composition of flours.** The composition of the different flours varies. If we compare bread making flours — straight bread and all-purpose flours — with the pastry and cake

flours, we find that the bread making flours have consistently less fat and minerals, a larger percentage of the smaller starch granules, and give a dough containing a larger percentage of high-quality gluten.

## ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Вид задания: Внеаудиторная самостоятельная работа. Плакат по теме «Хлеб».

Задание 1. Прочитайте, запомните слова

Виды хлеба на английском

- **Bread** [bred] – хлеб
- **White bread** [(h)waɪt bred] – белый хлеб
- **Rye bread** [raɪ bred] – ржаной хлеб
- **Wheat bread** [(h)wi:t bred] – пшеничный хлеб
- **Whole grain bread** [həʊl greɪn bred] – цельнозерновой хлеб
- **Pretzel** [pretsl] – крендель
- **Pita bread** [pɪtə bred] – пита
- **Challah** [hala] – хала
- **French bread (baguette)** [frɛntʃ bred] (bæ'get) – французская булка (багет)
- **Hamburger bun** [hæmbə:gə bʌn] – булка для гамбургера
- **Hot dog bun** [hɒt dɒg bʌn] – булка для хот-дога
- **Bagel** [beɪgl] – рогалик, бублик
- **Roll** [rɔ:l] – круглая булочка
- **Bread sticks** [bred stɪks] – хлебные палочки
- **Crisp bread** [krɪsp bred] – хрустящие хлебцы
- **Tortilla** [tɔ:'ti:ə] – тортилья (мексиканская лепешка из кукурузной или пшеничной муки со специями)

Задание 2. Оформите плакат или презентацию на английском языке по видам хлеба (на выбор)

## КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Выполнение лексико-грамматических упражнений

Задание 1. Прочитайте, запомните слова

Кондитерские и мучные изделия по-английски

- **Pastry** ['peɪstrɪ] – печенье, кондитерские изделия
- **Donut** ['dəʊnʌt] – пончик
- **Croissant** ['krɔ:əsɔ:ŋ] – круассан, французский рогалик
- **Swissroll** [swɪs rɔ:l] – рулет с вареньем
- **Pretzel** [pretsl] – крендель
- **Bagel** [beɪgl] – рогалик, бублик
- **Waffle** ['wɒfl] – вафля
- **Pie** [paɪ] – пирог
- **Cake** [keɪk] – торт
- **Cheesecake** ['tʃi:zkeɪk] – творожная запеканка, чизкейк
- **Brownie** ['braʊni] – шоколадное пирожное, торт
- **Cookie, biscuit** ['kʊki], ['bɪskɪt] – печенье
- **Spice-cake, honey-cake** [speɪs-keɪk], ['hʌni-keɪk] – пряник
- **Cupcake** [kʌpkeɪk] – кекс
- **Pancake** ['pæŋkeɪk] – блинчик
- **Fritter, thickpancake** ['frɪtər], [θɪk 'pæŋkeɪk] – оладья
- **Meat pasty** [mi:t 'pæsti] – чебурек
- **Pasty, patty** ['pæsti], ['pæti] – пирожок
- **Marshmallow** [mɑ:ʃ'mæləʊ] – зефир, пастила

- Marzipan ['mɑ:zɪpæn] – марципан
- Halva ['hælvə (-vɑ:)] – халва
- Éclair [eɪ'kleər] – эклер
- Soufflé ['su:flɛɪ] – суфле
- Chocolate ['tʃɒklɪt] – шоколад

Задание 2. Запомните значение слов confectionery, sweets, candy

### What does confectionery mean?

Confectionery means sweets and other confections that are together as a group.

### Sweets or candy?

Sweets is used in British English and candy is American, but both mean have the same meaning.

## ИНСТРУКЦИИ, РУКОВОДСТВА

Вид задания: Внеаудиторная самостоятельная работа.

Проект «Техника безопасности в моей сфере промышленности»

Задание 1. Познакомьтесь с информацией о правилах безопасности, найдите дополнительную информацию, кратко опишите на английском языке, добавьте иллюстрации, оформите в виде плаката

### What Quality Controls do you have in Your Bakery?

#### The oven is one critical control point for quality.

Looking around the production floor of a bakery, there are many areas we can increase safety and quality for our products. Recent recalls for raw materials such as flour containing E. coli in both the US and Canada has been making headlines recently.

As bakers, we know our ovens provide a kill step against pathogens. Quality check points for raw materials; employee training, allergen controls, and finished product analysis can reduce the risk of product recalls and ensure a safe and consistent finished product.

Here are our top tips for bakery quality and safety:

1. Quality check points for incoming raw materials.
  - Magnets at the flour silo to remove metal objects in flour,
  - Flour Screens for flour going into the mixer to remove foreign (non-metal) objects.
  - Infestation or pest control checks on incoming bagged ingredients,
  - X-ray sorting system for mixed seeds and grain blends
  - Recording lot numbers of raw ingredients on every batch mixing sheet.
2. Training for employees on getting injured on the job.
3. Using brightly colored gloves for different departments or allergens.
4. Final metal detection after the packaging process.
5. Trained QA personnel to watch for food safety issues.

Making it work

Regular training and updates for all staff will remind employees that safety and quality are part of the job. Bakeries with quality controls can improve product quality, drive business performance and supply chain efficiency and compliance with legislative requirements.<sup>1</sup>

Product specifications and standard operating procedures (SOPs) should be implemented and understood by all employees. No matter the size of your bakery it is never too soon to implement quality control points that reduce the need for a recall.

**Контрольная работа по теме «Technology of bread making.»  
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

**1. Переведите 1,2,3 абзацы текста:**

1. Bread is a valuable food. Excellent bread can be made with flour, yeast, salt and water. Other ingredients may be added, such as sugar, fat, eggs, milk, nuts and fruit.
2. The first basic step in the production of bread is the mixing of the ingredients to form dough. This process takes place in mixers.
3. The mixed dough undergoes the second main stage of bread production called fermentation. At this time the yeast changes sugar to carbon dioxide and alcohol and the volume of the dough increases.
4. The fermented dough is cut into pieces by a dividing machine. The dough pieces are taken to the next machine called a rounder. The function of this machine is to round the dough pieces into the form of ball. The rounded dough balls are then subjected to a short fermentation period called intermediate proofing. After that a special moulding machine shapes the dough pieces into a loaf form. The moulded dough pieces undergo the final proofing in large chambers called proof boxes.
5. The last and most important step in the production of bread is the baking process, which is performed in the ovens.

**2. Ответьте на вопросы:**

1. What ingredients may be added to bread?
2. Is bread a valuable food?
3. What is the function of a rounder?
4. What is the last and most important step of the production of bread?

**3. Соотнесите определения:**

- |              |  |
|--------------|--|
| 1. Rasstegai | a. Russian Easter cake                 |
| 2. Kulebiaka | b. Knot-shaped bread                   |
| 3. Vatrushki | c. Different pies                      |
| 4. Krendeli  | d. Open-topped pies with meat and fish |
| 5. Baranki   | e. Yeast dough rolls with curds or jam |
| 6. Pirozhki  | f. a pie with meat, cabbage or fish    |
| 7. Koolich   | g. ring-shaped rolls                   |

**4. Переведите:**

Блины, торт, булочки с изюмом, тосты, печенье, белый хлеб, круасан, кукурузные хлопья, бутерброды.

**5. Выберите правильный ответ:**

1. Apple pie is ...  
a) a sandwich      b) an appetizer      c) a dessert
2. True Russian bliny were made from...  
a) buckwheat flour    b) millet    c) pea

3. Russian honey-cakes are called....

- a) rasstegai      b) prianiki      c) sooshki