

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 08.09.2022 15:38:57  
Университетская программа: ИД  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»**  
Факультет международного образования  
Кафедра Иностранных языков

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Л.И. Задорожная  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине  
по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)  
квалификация (степень) выпускника  
форма обучения  
год начала подготовки

**Б1.О.03 Иностранный язык**

35.03.07 - Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции  
бакалавр  
Очная, Заочная,  
2022

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Составитель рабочей программы:**

доцент, доцент, кандидат  
социологических наук  
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП  
07.07.2022  
(подпись)

Чеучева Тамара Меджидовна

(Ф.И.О.)

**Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:**

Иностранных языков  
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:  
07.07.2022

Подписано простой ЭП  
07.07.2022  
(подпись)

Шадже Зариет Мухамчериевна

(Ф.И.О.)

**Согласовано:**

Руководитель ОПОП  
заведующий выпускающей  
кафедрой  
по направлению подготовки  
(специальности)

29.07.2022

Подписано простой ЭП  
29.07.2022  
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)



## 1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Иностранный язык» в рамках первой ступени высшего профессионального образования являются повышение исходного уровня владения иностранным языком, обучение практическому владению языком специальности для его активного применения в профессиональной деятельности.

Задачами аспекта «Профессионально ориентированный язык» являются:

- развитие умений чтения литературы по специальности с целью извлечения информации;
- развитие навыков и умений аннотирования, реферирования и перевода специальной литературы;
- развитие основных навыков письма для ведения переписки и подготовки публикаций;
- развитие умений говорения в рамках знакомой профессионально ориентированной лексики;
- развитие информационной культуры.



## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)**

Дисциплина «Иностранный язык» входит в базовый цикл ОП. Обучение иностранному языку студентов рассматривается как составная часть вузовской программы гуманитаризации высшего образования, как органическая часть процесса осуществления подготовки высококвалифицированных специалистов, активно владеющих иностранным языком как средством интеркультурной и межнациональной коммуникации, как в сферах профессиональных интересов, так и в ситуациях социального общения.

Наличие необходимой коммуникативной компетенции дает возможность выпускнику вести плодотворную деятельность по изучению и творческому осмыслению зарубежного опыта в профилирующих и смежных областях науки и техники, а также в сфере делового профессионального общения.



### **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

УК-4.1	Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
УК-4.3	Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках
УК-4.5	Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно



#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий				Итого часов	з.е.	
		Эк	За	Пр	СРП	КРАТ	Контроль			СР
Курс 1	Сем. 1			51	0.25			56.75	<b>108</b>	3
Курс 1	Сем. 2			51	0.25			56.75	<b>108</b>	3
Курс 2	Сем. 3	1		51		0.35	35.65	57	<b>144</b>	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий				Итого часов	з.е.
		Эк	За	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 1			12	0.25	3.75	92	<b>108</b>	10
Курс 1	Сем. 2			12	0.25	3.75	92	<b>108</b>	10
Курс 2	Сем. 3	1		12	0.35	8.65	123	<b>144</b>	10



## 5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Human Diet	1-3			7				9		Устное сообщение по теме
1	Minerals and vitamins	4-6			7				8		Устное сообщение по теме
1	History of catering	7-8			7				8		Устное сообщение по теме
1	Catering	9-10			7				8		Устное сообщение по теме
1	Catering Equipment	11-12			7				8		Устное сообщение по теме
1	Food hygiene	13-14			8				8		Устное сообщение по теме
1	Fast food	15-16			8				7,75		Устное сообщение по теме
1	Промежуточная аттестация	16				0,25					Зачет в устной форме
2	Keeping of food products	1-3			7				9		Устное сообщение по теме
2	Cereals and cereal products	4-6			7				8		Устное сообщение по теме
2	Breadmaking	7-8			7				8		Устное сообщение по теме
2	Milk production	9-10			7				8		Устное сообщение по теме
2	Cheese production	11-12			7				8		Устное сообщение по теме
2	Animal produce	13-14			8				8		Устное сообщение по теме
2	Meat Processing Methods	15-16			8				7,75		Устное сообщение по теме
2	Промежуточная аттестация	16				0,25					Зачет в устной форме
3	Confectionery	1-3			7				9		Устное сообщение по теме
3	The manufacture of chocolate	4-6			7				8		Устное сообщение по теме
3	Technology of macaroni products	7-8			7				8		Устное сообщение по теме
3	Buttermaking	9-10			7				8		Устное сообщение по теме
3	Processing of vegetative production	11-12			7				8		Устное сообщение по теме
3	Postharvest handling of fruit and vegetables	13-14			8				8		Устное сообщение по теме
3	Honey processing	15-16			8				8		Устное сообщение по теме
3	Промежуточная аттестация	16					0,35	35,65			Экзамен в устной форме
	<b>ИТОГО:</b>				<b>153</b>	<b>0.5</b>	<b>0.35</b>	<b>35.65</b>	<b>170.5</b>		

### 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Human Diet			1				13	
1	Minerals and vitamins			1				13	
1	History of catering			2				13	
1	Catering			2				13	
1	Catering Equipment			2				13	
1	Food hygiene			2				13	
1	Fast food			2				14	
1	Промежуточная аттестация: зачет					0,25	3,75		
2	Keeping of food products			1				13	
2	Cereals and cereal products			1				13	
2	Breadmaking			2				13	
2	Milk production			2				13	
2	Cheese production			2				13	
2	Animal produce			2				13	
2	Meat Processing Methods			2				14	
2	Промежуточная аттестация: зачет					0,25	3,75		
3	Keeping of food products			1				17	
3	Cereals and cereal products			1				17	
3	Breadmaking			2				17	
3	Milk production			2				18	
3	Cheese production			2				18	
3	Animal produce			2				18	
3	Meat Processing Methods			2				18	
3	Промежуточная аттестация: зачет					0,35	8,65		
	<b>ИТОГО:</b>			<b>36</b>			<b>0.85</b>	<b>16.15</b>	<b>307</b>



#### **5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Иностранный язык», образовательные технологии**

Учебным планом не предусмотрено

### 5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
1	Human Diet	Грамматика: оборот there is / there are, числительные. Степени сравнения прилагательных. Лексика по теме "Human Diet". Аудирование: прослушивание текста по специальности "The Natural Human Diet". Чтение текстов "Nutritional requirements", "Diet evolution". Говорение: сообщение по теме практического занятия. Письмо: письменный перевод текста.	7	1	
1	Minerals and vitamins	Грамматика: Четыре типа вопросительных предложений. Simple в активном залоге. Лексика по теме "Minerals and vitamins". Аудирование: прослушивание текста "Food Sources for Vitamins and Minerals". Чтение текстов "Minerals and vitamins in food", "Difference between minerals and vitamins". Говорение: краткое сообщение по пройденной теме. Письмо: письменный перевод текста с учетом особенностей функционального научного стиля.	7	1	
1	History of catering	Грамматика: Употребление инфинитива для выражения цели. Лексика по теме "History of catering". Аудирование: умение сформулировать основную идею, кратко передать основное содержание услышанного текста "History of catering service". Чтение текста по специальности "Origin of Catering Industry", постановка вопросов к тексту. Говорение: составление устного сообщения. Письмо: письменное составление собственного текста по пройденной теме.	7	2	
1	Catering	Грамматика: Придаточные предложения условия и времени. Лексика по теме "Catering". Аудирование: прослушивание текста "Catering trade". Чтение текстов "Types of Dining", "Mobile catering". Говорение: обсуждение прочитанных текстов, краткое выступление по пройденной теме. Письмо: составление плана к прослушанному тексту.	7	2	
1	Catering Equipment	Грамматика: Progressive в активном залоге. Лексика по теме "Catering Equipment". Аудирование: ответы на вопросы по прослушанному тексту. Чтение текстов "Kitchen equipment", "Restaurant equipment". Говорение: беседа по пройденной теме. Письмо: письменное изложение научной статьи.	7	2	
1	Food hygiene	Грамматика: Модальные глаголы can, may, must и их эквиваленты. Лексика по теме "Food hygiene". Аудирование: прослушивание текстов "Food safety". Чтение текстов "Food hygiene regulations", "Food protection". Говорение: краткий пересказ прочитанного текста, составление диалогов по пройденной теме. Письмо: письменное изложение одного из прочитанных текстов.	8	2	
1	Fast food	Грамматика: Perfect в активном залоге. Лексика по теме "Fast food". Аудирование: прослушивание текста "Dangers of fast food". Чтение текстов "Fast food nutrition", "Mcdonalds". Говорение: обсуждение прочитанных текстов. Письмо: письменный перевод отдельных предложений из текста для чтения.	8	2	
2	Keeping of food products	Грамматика: повторение активного залога. Лексика по теме "Keeping quality of food products". Аудирование текста "Drying of foods". Чтение текстов, определение их основного содержания по знакомым опорным словам. Говорение: устная постановка вопросов к тексту, развернутые ответы на вопросы. Письмо: письменное выполнение лексико-грамматических упражнений.	7	1	
2	Cereals and cereal products	Грамматика: пассивный залог (Simple). Лексика по теме "Cereals". Аудирование текстов, выделение в них ключевых слов. Чтение текстов "Rye", "Wheat", "Maize", постановка вопросов к текстам. Говорение: краткое изложение прочитанных текстов. Письмо: письменное выполнение лексико-грамматических упражнений.	7	1	

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
2	Breadmaking	Грамматика: пассивный залог (Progressive). Лексика по теме "Breadmaking". Аудирование текста по специальности "Bread ingredients". Чтение текстов "Staling of bread", "Making of bread with machines" устная постановка вопросов к тексту. Говорение: обсуждение прочитанных текстов с использованием поставленных к ним вопросов. Письмо: письменный перевод текста, постановка к нему вопросов.	7	2	
2	Milk production	Грамматика: пассивный залог (Perfect). Лексика по теме занятия. Аудирование текстов "Composition of milk", "Processed milk". Чтение текстов "Filtration and clarification of milk", "Value of skim milk powder". Говорение: краткий пересказ текста, составление диалогов по пройденной теме. Письмо: письменный перевод отдельных предложений из текста для чтения.	7	2	
2	Cheese production	Грамматика: согласование времен. Лексика по теме занятия. Аудирование: прослушивание текста "Cheese cutting and packing technology". Чтение текстов по специальности "Kinds of Cheese", "Cheese dishes". Говорение: краткое сообщение по пройденной теме с использованием изученной лексики, составление диалогов. Письмо: письменный перевод текста с учетом особенностей функционального научного стиля.	7	2	
2	Animal produce	Грамматика: прямая и косвенная речь. Лексика по теме занятия. Аудирование: обсуждение текста "Food value of meet" после его двукратного прослушивания. Чтение текстов "Structure of meat", "Means of meat preservation", их перевод, составление к ним планов. Говорение: пересказ текстов. Письмо: воспроизведение текста в письменном виде при двукратном прослушивании.	8	2	
2	Meat Processing Methods	Грамматика: составные союзы. Лексика по теме занятия. Аудирование: выделение ключевых слов при двукратном прослушивании текста "Canned meat". Чтение текстов "Chilled meat", "Meat Smoking". Говорение: обсуждение прочитанных. Письмо: письменный перевод текста.	8	2	
3	Confectionery	Грамматика: инфинитив, функции инфинитива в предложении. Лексика по теме по теме занятия. Аудирование текста "Sweetening agents". Чтение текстов "Bakers' confectionery", "Sugar confections", определение их основного содержания. Говорение: устная постановка вопросов к тексту по специальности, развернутые ответы на вопросы. Письмо: письменное выполнение лексико-грамматических упражнений по теме практического занятия.	7	1	
3	The manufacture of chocolate	Грамматика: модальные глаголы (need, should, ought, dare). Лексика по теме занятия. Аудирование: текста "Processing Cacao". Чтение текстов "Baking with chocolate", "Fermentation of cacao", постановка вопросов к текстам, сообщение фактов по прочитанным текстам. Говорение: краткое изложение прочитанных текстов, обсуждение пройденной темы. Письмо: письменное выполнение лексико-грамматических упражнений по теме занятия.	7	1	
3	Technology of macaroni products	Грамматика: причастие. Лексика по теме занятия. Аудирование: ответы на вопросы по прослушанному тексту "Enriched macaroni products with fortified protein". Чтение текстов "Vegetable macaroni products", "Wheat macaroni products", "Milk macaroni products". Говорение: обсуждение прочитанных текстов с использованием поставленных к ним вопросов. Письмо: письменный перевод текста, постановка к нему вопросов.	7	2	
3	Buttermaking	Грамматика: герундий. Лексика по теме занятия. Аудирование текста "Butter structure". Чтение текстов "Buttermaking Machines", "Ownership of Land", "Types of butter". Говорение: краткий пересказ текста, составление диалогов по пройденной теме. Письмо: письменный перевод отдельных предложений из текста для чтения.	7	2	
3	Processing of vegetative production	Грамматика: условные предложения. Лексика по теме занятия. Аудирование текста "Vegetative production". Чтение текстов по специальности. Говорение: краткое сообщение по пройденной теме с использованием изученной лексики. Письмо:	7	2	

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
		письменный перевод текста с учетом особенностей научного стиля. Грамматика: сложное дополнение. Лексика по теме занятия. Аудирование текста "Storage Guidelines For Fruits and Vegetables". Чтение текста по специальности "Fresh fruit and vegetable storage". Говорение: пересказ текста. Письмо: воспроизведение текста в письменном виде при двукратном прослушивании. Грамматика: сложное подлежащее. Лексика по теме "Honey processing". Аудирование текста "Honey and Its Uses". Чтение текстов по специальности "Getting the Best Honey", "Honey harvesting and processing", извлечение из них профессиональной лексики. Говорение: обсуждение прочитанного текста. Письмо: письменный перевод текста.			
3	Postharvest handling of fruit and vegetables Honey processing	Грамматика: сложное дополнение. Лексика по теме занятия. Аудирование текста "Storage Guidelines For Fruits and Vegetables". Чтение текста по специальности "Fresh fruit and vegetable storage". Говорение: пересказ текста. Письмо: воспроизведение текста в письменном виде при двукратном прослушивании.	8	2	
3	Honey processing	Грамматика: сложное подлежащее. Лексика по теме "Honey processing". Аудирование текста "Honey and Its Uses". Чтение текстов по специальности "Getting the Best Honey", "Honey harvesting and processing", извлечение из них профессиональной лексики. Говорение: обсуждение прочитанного текста. Письмо: письменный перевод текста.	8	2	
	<b>ИТОГО:</b>		<b>153</b>	<b>36</b>	

#### Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

#### 5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

#### 5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

## 5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
1	Human Diet	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа по теме занятия.	1-3	9	13	
1	Minerals and vitamins	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного доклада по теме урока.	4-6	8	13	
1	History of catering	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Перевод текста. Письменный перевод текста. Выполнение лексико-грамматических тестов.	7-8	8	13	
1	Catering	Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему. Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем.	9-10	8	13	
1	Catering Equipment	Подготовка устного рассказа на пройденную тему. Заучивание новых лексических единиц. Проработка учебного материала, изученного на занятиях.	11-12	8	13	
1	Food hygiene	Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему. Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	13-14	8	13	
1	Fast food	Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	15-16	7,75	14	
2	Keeping of food products	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	1-3	9	13	
2	Cereals and cereal products	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного доклада на пройденную тему. Чтение научной статьи по данной теме. Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему. Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений. Письменный перевод текста. Выполнение лексико-грамматических тестов. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему. Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений. Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	4-6	8	13	
2	Breadmaking	Чтение научной статьи по данной теме. Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему. Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных	7-8	8	13	

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
		выражений. Письменный перевод текста. Выполнение лексико-грамматических тестов. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему. Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений. Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.				
2	Milk production	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	9-10	8	13	
2	Cheese production	Выполнение лексико-грамматических тестов. Письменный перевод текста. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	11-12	8	13	
2	Animal produce	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	13-14	8	13	
2	Meat Processing Methods	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	15-16	7,75	14	
3	Confectionery	Заучивание новых лексических единиц. Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	1-3	9	17	
3	The manufacture of chocolate	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного доклада на пройденную тему.	4-6	8	17	
3	Technology of macaroni products	Чтение научной статьи по данной теме. Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц.	7-8	8	17	
3	Buttermaking	Подготовка устного рассказа на пройденную тему. Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	9-10	8	18	
3	Processing of vegetative production	Письменный перевод текста. Выполнение лексико-грамматических тестов. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	11-12	8	18	
3	Postharvest handling of fruit and vegetables	Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	13-14	8	18	
3	Honey processing	Письменный перевод текста. Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	15-16	8,5	18	
	<b>ИТОГО:</b>			<b>171</b>	<b>307</b>	

## 5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

<b>Модуль</b>	<b>Дата, место проведения</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Форма проведения мероприятия</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Достижения обучающихся</b>
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	Октябрь - ноябрь 2022 ФГБОУ ВО МГТУ	«Современные технологии длительного хранения сельскохозяйственной продукции»	Дискуссия: групповая	Доцент Чеучева Т.М.	Сформированность компетенции УК-4.1; УК-4.3;
Модуль 6 Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	Март - апрель 2023 ФГБОУ ВО МГТУ	«Производственная практика на молокозаводе»	Деловая игра: групповая	Доцент Чеучева Т.М.	Сформированность компетенции УК-4.5;

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Английский язык для подготовки бакалавров [Электронный ресурс]: учебное пособие по направлению подготовки "Землеустройство и кадастры" / [сост. Чеучева Т.М.]. - Майкоп: Магарин О.Г., 2019. - 144 с. - Режим доступа: <a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100044811">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100044811</a>	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+07B9E6">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+07B9E6</a>

### 6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Афанасьев, А.В. Курс эффективной грамматики английского языка : учебное пособие / А.В. Афанасьев. - Москва : ФОРУМ, 2019. - 88 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znaniум.com/catalog/document?id=355785">http://znaniум.com/catalog/document?id=355785</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00091-030-6. - ISBN 978-5-16-010669-4	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A1038">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A1038</a>
Волкова, А. Г. Английский язык : учебное пособие / А.Г. Волкова : Министерство сельского хозяйства РФ ; ФГБОУ ВО "Красноярский государственный аграрный университет". - Красноярск : КрасГАУ, 2019. - 265 с. - ЭБС Лань. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/149586">http://e.lanbook.com/book/149586</a> . - Режим доступа: по подписке. - Рекомендовано учебно-методическим советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет» для внутривузовского использования в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния», профиль «Технология производства продукции животноводства», профиль «Непродуктивное животноводство (кинология)»	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0AFB4B">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0AFB4B</a>
Гальчук, Л. М. Грамматика английского языка: коммуникативный курс. : учебное пособие / Гальчук Л.М. ; Новосибирский государственный университет экономики и управления "НИНХ". - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2017. - 440 с. : ил. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znaniум.com/catalog/document?id=130712">http://znaniум.com/catalog/document?id=130712</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9558-0520-7	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+04BAFC">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+04BAFC</a>
Измайлов, А.З. Английский язык: пособие по чтению и переводу : учебное пособие / А.З. Измайлов, С.С. Ковалёва ; Финансовая академия при Правительстве РФ. - Москва : Издательство "Магистр", 2020. - 128 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znaniум.com/catalog/document?id=353042">http://znaniум.com/catalog/document?id=353042</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0514-4. - ISBN 978-5-16-108393-2. - ISBN 978-5-16-016015-3	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A0B65">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A0B65</a>
Маньковская, З. В. Английский язык для технических вузов : Учебное пособие / З.В. Маньковская ; Московский государственный технический университет им. Н.Э. Баумана, Мытищинский ф-л. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 270 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znaniум.com/catalog/document?id=366825">http://znaniум.com/catalog/document?id=366825</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-015452-7. - ISBN 978-5-16-109223-1	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A1C7B">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A1C7B</a>
Нестерова, Н.Б. Английский язык. Food technology : учебное пособие / Н.Б. Нестерова. - СПб. : Университет ИТМО, 2015. - 111 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/65784.html">http://www.iprbookshop.ru/65784.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A81D9">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A81D9</a>
Английский язык (Пищевой профиль) : учебное пособие / Дрюченко А.А., Козыренко Е.В., Мякушкина О.В., Ивлева М.В. - Воронеж : Воронежский государственный	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0AB0EC">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0AB0EC</a>





Название	Ссылка
университет инженерных технологий, 2018. - 261 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/88451.html">https://www.iprbookshop.ru/88451.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-366-3	

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
<b>УК-4.1</b> Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами			
123	123		Иностранный язык
1	1		Русский язык и культура речи
1	1		Адыгейский язык
8	9		Преддипломная практика
<b>УК-4.3</b> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках			
123	123		Иностранный язык
1	1		Русский язык и культура речи
1	1		Адыгейский язык
8	9		Преддипломная практика
<b>УК-4.5</b> Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно			
123	123		Иностранный язык
8	9		Преддипломная практика

### 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами					
<b>Знать:</b> - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, зачеты



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
дискуссий и круглых столов.					
<b>Уметь:</b> - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности;- выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> - современными информационно-коммуникативными средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области;- навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках					
<b>Знать:</b> - основы составления, оформления и редактирования научных и официальных документов	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, зачеты



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
<p>льно-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции;</p> <p>- правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.</p>					
<p><b>Уметь:</b> - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p><b>Владеть:</b> - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в п</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.					
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно					
<b>Знать:</b> терминологию, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, зачеты
<b>Уметь:</b> переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

### 7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

#### Типовая контрольная работа

#### Disadvantages of Fast Food

Usually, fast food is higher in soya, fat, sugar, oil, fried meat, salt, cheese, mayonnaise and obviously calories. The greatest disadvantage of fast food is the adverse effect that it has on one's health. It is a fact that fast food is more unhealthy than home-cooked meals, as it contains higher amounts of unwanted nutrients like salt, fat and various types of additives (artificial chemicals). It may contain harmful bacteria too. Frying destroys most of the essential nutrients from the food.



Very small amounts of vegetables and fruits are normally present in fast food. Moreover, 'serving larger portions' when most people don't need extra portions has led to several health problems. We require a small amount of salt to maintain the health of the cells and tissues. Fast food being rich in salt, adversely affects the heart health and the overall health of an individual. Such type of food is an important contributor to obesity in the American population. Obesity is on the rise, and a direct link is being cited between fast food and obesity in children.

Given the sedentary lifestyle that we lead today, the excess fats and calories that we take in with fast food is not used up completely. The result is that these accumulate in our body as fat deposits that cause complications like cardiovascular diseases and other related diseases of the heart. With obesity come other problems like high blood pressure and diseases of the joints. It is like a chain reaction set off by fast food and carried forward by our unhealthy lifestyle. In fact, a recent study has shown that people who live within walking distance of a fast food restaurant are at 13% higher risk of suffering from strokes than those who live a considerable distance away.

The greater the number of people at a meal in a fast food restaurant, the larger is the bill. Eating at fast food outlets is economical only for a single person. Going out to a fast food eating joint with family once in a while won't matter much. However, frequent visits to such restaurants with one's family can become quite an expensive affair, besides being unhealthy.

Fast food joints are also being seen as a factor that is making a number of families spend less and less time together. Family meal time is something that is considered as an opportunity for all the members to come together and share their experiences. However, the fast food centers are quickly eating into this quality time. This is especially true about youngsters for whom a fast food center is a good place to hangout with friends and peers.

Fast food is an invention of the modern times. Ready-made food being served fast and right in front of us is like a blessing after a hard day's work. However, like everything, it has its own pros and cons. It is a fact that high amounts of fats and salt in fast food are raising concerns about their adverse effect on health. However, by making some smart choices while placing the order and also resorting to an active lifestyle, we can definitely minimize the drawbacks of fast food.

### **I. Read and translate the text.**

### **II. Find in the text equivalents of the following expressions.**

жареное мясо, неблагоприятное воздействие, искусственные химические вещества, основная часть питательных веществ, здоровье клеток и тканей, важный фактор ожирения, прямая связь, сидячий образ жизни, жировые отложения, недавнее исследование, дорогостоящее дело, семейная трапеза, особенно это касается, изобретение современности, свои плюсы и минусы, вызывает беспокойство, недостатки фастфуда

### **III. Translate the sentences.**

1. There are more than 200,000 fast food restaurants in the United States.
2. Fast food is very popular and saves time for busy working people.
3. The fast food health risks are shocking.
4. Fast food is digested fast and absorbed into the bloodstream quickly.
5. Much fast food offers up large, high-calorie portions without a lot of nutrient density.
6. Many fast-food chains offer healthful sides such as salads, fruit, yogurt and milk.



**IV. Put questions to the italicized words.**

Food began with the first *fish and chip* shops in Britain in the 1860s.

- 2. Drive-through restaurants were first popularized *in the 1950s* in the United States.
- 3. *Children who eat fast food at least three times a week* are more likely to develop asthma.
- 4. Fast food is popular *because the food is inexpensive, convenient, and tastes good*.
- 5. *Over 25 percent of Americans consume fast food every day*.

**V. Fill in the gaps with the words given below. Translate the text.**

Not all fast food is .... There are ways you can customize your order to be ... for you. Don't order the ... sizes. The largest sizes have the most fat, ..., sugar and sodium, and you will probably be just as satisfied with a ... portion. Sugar soda is ... of sugar and calories, but it does not fill you up. It is important to stay hydrated, but make a smarter choice and select skim or ... milk, fruit juice, diet soda or water. Sauces such as..., tartar sauce, some spreads or salad dressing can add loads of extra fat and calories where you might not need them, as can cheese, sour cream, guacamole, gravy and "special" sauces. Order a sandwich without the ..., or ask for them on the side so you can add your own. Most places give you more salad dressing than you ..., so add it yourself and don't use the whole packet. Choose low-fat or reduced fat options when.... Generally, fried foods are not the ... choice. Choose items that are labeled as ... or baked. Choose from the items labeled as "healthy" or "light."

---

calories, bad, smaller, biggest, low-fat, grilled, mayonnaise, need, possible, healthy, full, best, condiments

**VI. Match up the sentence-halves. Translate the sentences.**

Fast food is also high in sodium (aka salt) ... Fast food refers to food ... It's helpful to remember ...

4. *Fast food restaurants* are traditionally distinguished ...

Many fast food chains have updated their menus ...

- 
- ... that with fast food moderation is important.
  - ... to include healthier options.
  - ... by their ability to serve food via a *drive-through*.
  - ... that can be prepared and served quickly.
  - ... which is used as a preservative and makes food more flavorful and satisfying.



## VII. Translate the sentences into English.

1. Полуфабрикаты, широко используемые в сетевых фастфудах, могут содержать различные пищевые добавки.
2. Большая часть нынешнего фастфуда наносит здоровью человека серьезный ущерб.
3. Ассортимент ресторанов быстрого питания традиционно состоит из высококалорийных блюд, в которых слишком много жира, сахара и соли.
4. В целях экономии в ресторанах быстрого питания обычно используют дешевые заменители натуральных жиров – маргарины и кулинарные жиры.
5. Еда из ресторанов быстрого питания дает чувство насыщения, но питательная ценность ее очень низка.

### Тест 1

#### Выберите правильный вариант.

He ... at the theatre yesterday.

- a) is; b) was; c) were

My friend studies ... the University.

- a) in; b) at; c) on

They usually have dinner at 3 o'clock, ...?

- a) don't we; b) didn't we; c) aren't we

Every evening he ... his dog for a walk.

- a) take; b) takes; c) took

Where ... you usually go after the lessons?

- a) does; b) did; c) do

You went to the library with him, ...?

- a) don't you; b) didn't you; c) weren't you

... I had supper with my friends at the canteen.

- a) today; b) in two days; c) yesterday

She wrote this exercise ... .

- a) tomorrow; b) next week; c) yesterday

Your brother doesn't play football, ...?

- a) doesn't he; b) does he; c) has he

... there many pictures in this magazine?





a) is; b) are; c) was

- Ann ... school last year.

a) finish; b) finishes; c) finished

- We ... on a tramp last Sunday.

a) go; b) goes; c) went

13. All the students of the group ... the last seminar.

a) attended; b) attends; c) attend

14. The teacher explains a new material ....

a) tomorrow; b) at the last lesson; c) at every lesson

15. The children ... in the school now.

a) were; b) are; c) is

16. ... your brother play the guitar every evening?

a) do; b) does; c) is

17. His parents ... in the country-house yesterday.

a) were; b) was; c) are

18. This is the ... way to the station.

a) shorter ; b) shortest; c) much shorter

19. My room is ... than yours.

a) large; b) the largest; c) larger

20. The bicycle is not ... fast as the car.

a) as; b) so; c) then

### **Ключ к тесту**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
c	b	a	b	c	b	c	c	b	b	c	c	a	c	b	b	a	b	c	b



**Выберите правильный вариант.**

1. At the last competition the first prize ... by our team.  
a) win; b) was won; c) has won
2. The articles will have been typed ....  
a) by 2 o'clock; b) tomorrow; c) tomorrow at 6 o'clock
3. He ... me this book next week.  
a) gives; b) will give; c) is given
4. The book ... at the next conference.  
a) was discussed; b) will be discussed; c) discussed
5. New metro lines are built in Moscow ....  
a) now; b) every year; c) last year
6. We ... on a tramp last Sunday.  
a) go; b) will go; c) went
7. My brother ... the guitar every evening.  
a) played; b) play; c) plays
8. The letters were sent ...  
a) yesterday; b) tomorrow; c) by last week
9. This time tomorrow I ... a talk on modern mass media.  
a) will be giving; b) will give; c) give
10. By September he ... the expedition.  
a) has joined; b) had joined; c) joined
11. Milk ... for making butter and cheese.  
a) is used; b) used; c) uses
12. They have carried out a series of new experiments ...  
a) last month; b) by last month; c) this month
13. The seminar ... by all the students of the group.



a) attended; b) has attended; c) was attended

14. Arthur Haley ... a popular author for many years.

a) has been; b) was; c) is

15. New material ... by the teacher at every lesson.

a) explained; b) was explained; c) is explained

16. The exam ... here at this time yesterday.

a) was being taken; b) was taken; c) took

17. I will have written the letter ...

a) by tomorrow; b) tomorrow; c) tomorrow in the evening

18. We ... in the river when the rain began.

a) were swimming; b) swam; c) are swimming

19. I ... never been to England.

a) was; b) have; c) has

20. This foreign firm ... new types of computers.

a) was demonstrated; b) has demonstrated; c) demonstrated

**Ключ к тесту**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
b	c	b	b	b	c	c	a	a	b	a	c	c	a	c	a	a	a	b	b

**Тест 3**

**1. What is the correct temperature that frozen food should be kept at?**

A.	0 degrees
B.	15 degrees or lower
C.	-18 degrees or lower
D.	20 degrees or lower



**2. Where should raw meat be stored in a refrigerator?**

A.	At the top.
B.	In the middle.
C.	At the bottom, below all other food.

**3. Which one of the following jewellery is acceptable for a food handler to wear?**

A.	Plain wedding band.
B.	Arm ring.
C.	Bracelet .
D.	A ring that is a symbol of religious faith.

**4. What is the ideal temperature for Pathogens to flourish?**

A.	10 degrees
B.	37 degrees
C.	55 degrees
D.	90 degrees

**5. How many times can you reheat leftovers?**

A.	As many times as you like.
B.	Twice.
C.	Four times.
D.	You should only reheat leftovers once.

**6. Which of the following meats are safe to eat when they are pink or raw?**



A.	Chicken.
B.	Pork.
C.	Minced meat.
D.	Lamb.

**7. What are the basic steps for washing hands?**

A.	Wash thoroughly with water and dry.
B.	Apply soap, wash thoroughly, rinse and use paper towels.
C.	Apply soap, wash thoroughly.

**8. What is the reason for drying your hands after washing them?**

A.	So that you don't drip water everywhere.
B.	Because germs and bacteria are more easily spread with wet hands.
C.	Your hands are slippery when wet, and you will not be able to hold kitchen utensils properly.

**9. Which of the following is true about bacteria;**

A.	Bacteria multiplies and grows faster in warm environments.
B.	Bacteria needs air to survive.
C.	Every type of bacteria can give people food poisoning.
D.	By freezing food you can kill bacteria.

**10. The ideal temperature in your fridge should be?**

--	--



A.	4 - 10 degrees
B.	1 and 4 degrees.
C.	0 to 4 degrees.
D.	-2 to 0 degrees.

**11. Which one of the following foods is likely to contain the MOST bacteria?**

A.	Frozen raw chicken.
B.	Recently cooked chicken.
C.	A opened fizzy drink.
D.	Bottled mayonnaise.

**12. Whilst in a food preparation or serving environment, what is the best way to dry your hands after washing them?**

A.	Using paper towels.
B.	Damp towels.
C.	Just let them dry naturally.

**13. How can you tell if food has enough bacteria to cause food poisoning?**

A.	It will smell.
B.	You can't, it will appear normal.
C.	It will have a different colour.
D.	It will taste different.

**14. Which of the following powers do Environmental Health Officers NOT have?**

A.	Authority to close down premises.
----	-----------------------------------



B.	The power of arrest.
C.	Authority to enter premises without appointment.
D.	The power to seize foods.

**15. It is important to prepare food safely because**

A .	It helps to prevent food poisoning.
B.	Prepared food looks better.
C.	Prepared food tastes better.

**Ключ к тесту**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
c	c	a	b	d	d	b	b	a	b	a	a	b	b	a

**Примерное содержание зачета по дисциплине «Иностранный язык» (1,2 семестры)**

1. Прослушать текст монологического характера 2 раза длительностью до 4 минут звучания и передать его содержание (письменно или устно) максимально близко к оригиналу. (Объем аудиотекста 800 печатных знаков).
2. Прочитать без словаря и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков. Сформулировать письменно 4 вопроса к тексту.
3. Устно изложить одну из пройденных тем (выбор по билетам).

**Темы по специальности**

1. Human Diet 8. Keeping of food products
2. Minerals and vitamins
3. History of catering
4. Catering
5. Catering Equipment
9. Cereals and cereal products
10. Breadmaking
11. Milk production
12. Cheese production



### **Примерное содержание экзамена по дисциплине «Иностранный язык» (3 семестр)**

1. Письменный перевод текста по специальности с английского на русский язык со словарем объемом 1800 печатных знаков. Время выполнения – 60 минут.
2. Прочитать и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков.
3. Устно изложить одну из пройденных тем по специальности (выбор по билетам).

### **Темы по специальности**

Confectionery The manufacture of chocolate Technology of macaroni products Buttermaking  
Processing of vegetative production Postharvest handling of fruit and vegetables Honey processing

### **Примерные тексты для перевода**

#### **Candy Making for Beginners**

There are two main factors that affect the taste of your candy: the ingredients you use and the procedure you follow. By educating yourself about common candy ingredients such as chocolate and sugar, and by selecting the best ingredients you can find, you will go a long way toward ensuring successful, delicious candy.

There is nothing terribly mysterious or complicated about making candy, but if you are new to the world of confectionery, you might find some of the recipe instructions confusing. Candies that are based on a sugar syrup – sugar and water boiled together—often give instructions to boil the syrup to a specific temperature. To make these recipes, you will either need a candy thermometer, or will need to be familiar with the “cold-water method” of temperature checking. The chart and pictorial guide below will explain how to use this old-fashioned method to determine candy temperature.

Additionally, some traditional recipes call for the candy to be “pulled,” as in taffy or ribbon candy. Pulling candy takes a little practice, and the photo guide below will help you understand each step of the process.

After sugar, chocolate is probably the most common candy ingredient, so it is important to know how to successfully work with chocolate. These pages will explain how to properly perform the most common chocolate tasks, from chopping to melting to tempering. If you make a mistake while working with chocolate – and who hasn’t? – there are also solutions and suggestions for salvaging your chocolate.

In general, candy making does not require much in the way of specialized equipment. Many candies can be made using basic kitchen tools that most people already possess. But there are a few tools that reappear in recipes over and over again, like a candy thermometer, and if you anticipate making candy on a regular basis, it will be helpful to familiarize yourself with the most commonly used candy and chocolate equipment.





## Basic types of catering establishments

Numerically, the largest group of catering establishments is still represented by the restaurants. A restaurant is an establishment that serves the customers with prepared food and beverages to order, to be consumed on the premises. Restaurants are sometimes also a feature of a larger complex, typically a hotel, where the dining amenities are provided for the convenience of the residents and for the hotel to maximize their potential revenue. Such restaurants are often open to non-residents also.

The reputation of a widely famed restaurants can only be maintained by offering a considerably high quality of all dishes and drinks. They have a ritualized service from the reception at front door and to the ceremonial itself where the service from a trolley or the preparation of famed dishes plays an important role.

Another category of catering establishments is represented by the quickservice restaurants – the coffee shops, quick-lunch restaurants and snack bars with the service counter placed along a quick production kitchen. They are characterized by a high number of customers from early morning to the end of office hours, with a marked peak at lunch time.

Now some words about self-service catering establishments which you may see in city streets, some department stores, as canteens at industrial enterprises and educational establishments. Self service gives the visitor a feeling of independence, especially because the unpleasant waiting time after ordering and before paying are eliminated. The service counter is so equipped and designed that it can also be used as a kind of conveyer belt for serving meals.

As a variant of “cafeteria”, restaurants with automatic vending machines can be operated with a minimum labour force. The customer can obtain the dishes, which have been prepared and suitably packaged at central kitchens, from the vending machines by inserting a coin. Among the types of catering establishments working few staff are mainly the coffee-rooms, wine taverns and “hot dog” shops. The bar represents the catering unit with the lowest labour requirement and the highest profit.

## Примерные тексты для чтения и пересказа

### Foodhygiene

All catering management, food handlers and HPSS High (Point Software Services) premises from which food is sourced, stored, prepared or served, complies with the current food safety legislation.

Good hygiene and food safety practices and informed staff are vital in the preparation, storage, distribution and service of food. These matters are of particular importance in hospital catering because patients may have less resistance to infection from contaminated food. Good safety and hygiene practices apply to all food services whether awarded under contract to in-house or external contractors. HPSS organisations should ensure that contracts with third parties include specific reference to achieving compliance with the mandatory requirements as documented in this standard.

The HPSS has had a legal obligation to comply with the provisions and requirements of food hygiene legislation. The Food Safety (Northern Ireland) Order 1991 introduced, in particular, increased penalties for non-compliance and a defence of 'due diligence'. The Food Safety (General Food Hygiene) Regulations (Northern Ireland) 1995 introduced the requirement to assess hazards arising from catering operations and to apply effective control and monitoring procedures. The Food



Safety (Temperature Control) Regulations 1995 introduced new temperature control requirements. The Regulations allow for voluntary Industry Guides to Good Hygiene Practice to provide practical guidance on compliance. Due to the vulnerability of patients and service users, good practice advice found in the approved Catering Industry Guide should be considered in appropriate circumstances. The DHSSPS has recognised the Industry Guide to Good Hygiene Practice: Catering, which gives useful guidance, and to which enforcers and service providers must give due consideration when assessing compliance.

There are three fundamental requirements captured in this standard:

- HPSS management must ensure that food production and service complies with the requirements of current food safety legislation.
- Health Boards must ensure that contracts with provider units lay down the required standards of food provision including hygiene.
- Providers must ensure they adopt standards of good hygiene practice to conform to current food safety legislation and that such standards are monitored.

## Catering

Events range from box-lunch drop-off to full-service catering. Caterers and their staff are part of the [foodservice](#) industry.

When most people refer to a "caterer", they are referring to an event caterer who serves food with waiting staff at [dining tables](#) or sets up a self-serve [buffet](#). The food may be prepared on site, i.e., made completely at the event, or the caterer may choose to bring prepared food and put the finishing touches on once it arrives.

The event caterer staff are not responsible for preparing the food but often help set up the dining area. This service is typically provided at [banquets](#), [conventions](#), and [weddings](#). Any event where all who attend are provided with food and [drinks](#) or sometimes only [hors d'oeuvres](#) is often called a catered event.

Many events require working with an entire theme or color scheme. A catering company or specialist is expected to know how to prepare food and to make it attractive. As such, certain catering companies have moved toward a full-service [business model](#) commonly associated with event planners. They take charge of not only food preparation but also decorations, such as table settings and lighting.

The trend is towards satisfying all the clients [senses](#) with food as a focal point. With the correct atmosphere, professional event caterers with experience can make an event special and memorable.

Beautifully prepared food alone can appeal to the senses of taste, smell, and sight - perhaps even touch, but the decorations and ambiance can play a significant part in a successfully catered event.

Catering is often sold on a per-person basis, meaning that there is a flat price for each additional person. However, things like lighting and fire permits are not scaled with the guest count, so per-person pricing is not always appropriate. It is necessary to keep the cost of the food and supplies below a price [margin](#) in order to make a profit on the catering.

As many others in the food service industry, caterers and their staff work long hours. It is not uncommon for them to work on holidays or 7 days a week during holiday event seasons.

### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,



## Критерии оценки сформированности навыков и умений говорения

### Монологическая форма

Оценка	Характеристика ответа студента
<b>отлично</b>	<p>Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно.</p> <p>Речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно, соблюдается правильный интонационный рисунок.</p> <p>Объем высказывания – не менее 12-15 фраз-предложений.</p>
<b>хорошо</b>	<p>Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые не препятствуют пониманию речи.</p> <p>Речь понятна, есть наличие фонематических ошибок. Объем высказывания – не менее 10 фраз-предложений.</p>
<b>удовлетворительно</b>	<p>Монологическое высказывание (описание, рассказ) построено не всегда логично.</p> <p>Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание речи.</p> <p>Объем высказывания – не менее 6 фраз-предложений.</p>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>Содержание ответа не соответствует поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки. Речь не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок.</p>

## Критерии оценки сформированности навыков перевода иноязычного текста на русский язык

Оценка	Характеристика перевода текста
<b>Отлично</b>	<p>Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы.</p>
<b>Хорошо</b>	<p>Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы. Допущено 30% грамматических и стилистических ошибок, приводящих к неточности перевода.</p>



<b>удовлетворительно</b>	В переводе допущено 50 % грамматических и стилистических ошибок. Текст переведен не полностью.
<b>Неудовлетворительно</b>	Смысл текста искажен.

### Критерии оценки сформированности навыков и умений ознакомительного чтения с извлечением информации

<b>Оценка</b>	<b>Характеристика ответа студента</b>
<b>Отлично</b>	Пересказ адекватно отражает содержание текста.
<b>Хорошо</b>	В пересказе допущены лексико-грамматические ошибки, не искажающие смысл текста.
<b>Удовлетворительно</b>	Содержание текста передано не полностью.
<b>Неудовлетворительно</b>	Допущены многочисленные лексические, грамматические, стилистические ошибки. Содержание текста непонятно.

### Критерии оценки знаний студента в результате тестирования

- оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;
- оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;
- оценка «удовлетворительно» - не менее 50%;
- оценка «неудовлетворительно» - если студент правильно ответил менее чем на 50% тестовых заданий.

### Критерии оценки знаний студента на зачете

<b>Шкала оценивания</b>	<b>Показатели</b>
«зачтено»	Работа соответствует показателям и критериям оценивания по шкале «удовлетворительно» и выше
«не зачтено»	Работа соответствует показателям и критериям оценивания по шкале «неудовлетворительно»





## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### 8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Английский язык для подготовки бакалавров [Электронный ресурс]: учебное пособие по напра	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+07B9E6">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+07B9E6</a>

### 8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Афанасьев, А.В. Курс эффективной грамматики английского языка : учебное пособие / А.В. Афанасьев. - Москва : ФОРУМ, 2019. - 88 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=355785">http://znanium.com/catalog/document?id=355785</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00091-030-6. - ISBN 978-5-16-010669-4	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A1038">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A1038</a>
Волкова, А. Г. Английский язык : учебное пособие / А.Г. Волкова : Министерство сельского хозяйства РФ ; ФГБОУ ВО "Красноярский государственный аграрный университет". - Красноярск : КрасГАУ, 2019. - 265 с. - ЭБС Лань. - URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/149586">http://e.lanbook.com/book/149586</a> . - Режим доступа: по подписке. - Рекомендовано учебно-методическим советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет» для внутривузовского использования в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния», профиль «Технология производства продукции животноводства», профиль «Непродуктивное животноводство (кинология)»	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0AFB4B">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0AFB4B</a>
Маньковская, З. В. Английский язык для технических вузов : Учебное пособие / З.В. Маньковская ; Московский государственный технический университет им. Н.Э. Баумана, Мытищинский ф-л. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 270 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=366825">http://znanium.com/catalog/document?id=366825</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-015452-7. - ISBN 978-5-16-109223-1	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A1C7B">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A1C7B</a>
Нестерова, Н.Б. Английский язык. Food technology : учебное пособие / Н.Б. Нестерова. - СПб. : Университет ИТМО, 2015. - 111 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/65784.html">http://www.iprbookshop.ru/65784.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A81D9">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A81D9</a>
Английский язык (Пищевой профиль) : учебное пособие / Дрюченко А.А., Козыренко Е.В., Мякушкина О.В., Ивлева М.В. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 261 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/88451.html">https://www.iprbookshop.ru/88451.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-366-3	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0AB0EC">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0AB0EC</a>

### 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов.



<http://znanium.com/catalog/> 2. Лань. Коллекция Ветеринария и сельское хозяйство : электронно-библиотечная система : сайт / Издательство Лань. – Москва, 2011. - . - URL: <https://e.lanbook.com/books> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Это ресурс, включающий в себя электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы. Нашим читателям доступны следующие коллекции: «Ветеринария и сельское хозяйство» и базовая коллекция.

<https://e.lanbook.com/books/939?limit=100> 3. eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире.

<https://elibrary.ru/defaultx.asp> 4. ЭБС «Консультант студента». Коллекция Аграрные науки : студенческая электронная библиотека : сайт / ООО «Политехресурс». Электронная библиотека технического вуза. – Москва, 2012. - . - URL: [http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch\\_kit/x2016-020.html](http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html) - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Полностью соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения (ФГОС ВО 3+) к комплектованию библиотек, в том числе электронных, в части формирования фондов основной и дополнительной литературы, для СПО, ВО и аспирантуры.

[http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch\\_kit/x2016-020.html](http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html) 5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: <http://nlr.ru/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ: [http://nlr.ru/nlr\\_visit/RA1162/rnb-today](http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) ) <https://нэб.рф/>



## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

### Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
<p><b>Тема 1: Human Diet</b></p> <p><b>Грамматика:</b> оборот there is / there are, числительные. Степени сравнения прилагательных.</p> <p><b>Лексика</b> по теме “Human Diet”.</p> <p><b>Аудирование:</b> прослушивание текста по специальности “The Natural Human Diet”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Nutritional requirements”, “Diet evolution”.</p> <p><b>Говорение:</b> сообщение по теме практического занятия.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод текста.</p>	Объяснение, лексико-грамматический	Групповая, фронтальная	1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникационные технологии. 4. Мультимедийные программы. 5. Словари.	УК-4
<p><b>Тема 2: Minerals and vitamins</b></p> <p><b>Грамматика:</b> Четыре типа вопросительных предложений. Simple в активном залоге.</p> <p><b>Лексика</b> по теме “Minerals and vitamins”.</p> <p><b>Аудирование:</b> прослушивание текста “Food Sources for Vitamins and Minerals”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Minerals and vitamins in food”, “Difference between minerals and vitamins”.</p> <p><b>Говорение:</b> краткое сообщение по пройденной теме с</p>	Грамматико-переводной, <a href="#">метод чтения</a>	Групповая, индивидуальная, фронтальная	6. Справочный материал.	УК-4



использованием изученной лексики. <b>Письмо:</b> письменный перевод текста с учетом особенностей функционального научного стиля.				
<b>Тема 3: History of catering</b> <b>Грамматика:</b> Употребление инфинитива для выражения цели. <b>Лексика</b> по теме “History of catering”. <b>Аудирование:</b> умение сформулировать основную идею, кратко передать основное содержание услышанного текста “History of catering service”. <b>Чтение</b> текста по специальности “Origin of Catering Industry”. <b>Говорение:</b> составление устного сообщения. <b>Письмо:</b> письменное составление собственного текста по пройденной теме.	Коммуникативный, лексико-грамматический	Индивидуально-групповая, фронтальная		УК-4
<b>Тема 4: Catering</b> <b>Грамматика:</b> Придаточные предложения условия и времени. <b>Лексика</b> по теме “Catering”. <b>Аудирование:</b> прослушивание текста “Catering trade”. <b>Чтение</b> текстов “Types of Dining”, “Mobile catering”. <b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных текстов, краткое выступление по пройденной теме. <b>Письмо:</b> составление плана к прослушанному тексту.	Интерактивный, коммуникативный	Групповая, индивидуальная		УК-3
<b>Тема 5: Catering Equipment</b> <b>Грамматика:</b> Progressive в активном залоге. <b>Лексика</b> по теме “Catering Equipment”. <b>Аудирование:</b> ответы на вопросы по прослушанному тексту “Beverage machines”. <b>Чтение</b> текстов “Kitchen equipment”,	<a href="#">Метод тренировки</a> , лексико-грамматический	Групповая, индивидуальная, фронтальная	1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникационные технологии. 4. Мультимедийные	УК-3

<p>“Restaurant equipment”.</p> <p><b>Говорение:</b> беседа по пройденной теме.</p> <p><b>Письмо:</b> письменное изложение научной статьи.</p>			<p>программы.</p> <p>5. Словари.</p> <p>6. Справочный материал.</p>	
<p><b>Тема 6: Foodhygiene</b></p> <p><b>Грамматика:</b> Модальные глаголы can, may, must и их эквиваленты.</p> <p><b>Лексика</b> по теме “Food hygiene”.</p> <p><b>Аудирование:</b> прослушание текстов “Food safety”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Food hygiene regulations”, “Food protection”.</p> <p><b>Говорение:</b> краткий пересказ прочитанного текста, составление диалогов по пройденной теме.</p> <p><b>Письмо:</b> письменное изложение одного из прочитанных текстов.</p>	<p><a href="#">Метод чтения</a>, грамматико-переводной</p>	<p>Индивидуальная, фронтальная</p>		<p>УК-4</p>
<p><b>Тема 7: Fast food</b></p> <p><b>Грамматика:</b> Perfect в активном залоге.</p> <p><b>Лексика</b> по теме “Fast food”.</p> <p><b>Аудирование:</b> прослушивание текста “Dangers of fast food”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Fast food nutrition”, “Mcdonalds”.</p> <p><b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных текстов.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод отдельных предложений из текста для чтения.</p>	<p><a href="#">Объяснение</a>, лексико-грамматический</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>		<p>УК-3 УК-4</p>
<p><b>Тема 8: Keeping of food products</b></p> <p><b>Грамматика:</b> повторение активного залога.</p> <p><b>Лексика</b> по теме “Keeping quality of food products”. <b>Аудирование</b> текста “Drying of foods”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов, определение их основного содержания по знакомым опорным словам. <b>Говорение:</b> устная постановка вопросов к тексту, развернутые ответы на вопросы. <b>Письмо:</b> письменное выполнение лексико-грамматических упражнений.</p>	<p>Интерактивный, коммуникативный</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>	<p>1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникационные</p>	<p>УК-4</p>

<p><b>Тема 9: Cereals and cereal products</b></p> <p><b>Грамматика:</b> пассивный залог (Simple).</p> <p><b>Лексика</b> по теме “Cereals”.</p> <p><b>Аудирование</b> текстов “Soybean products”, “Barley”, выделение в них ключевых слов.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Rye”, “Wheat”, “Maize”, постановка вопросов к текстам, сообщение фактов по прочитанным текстам.</p> <p><b>Говорение:</b> краткое изложение прочитанных текстов, обсуждение пройденной темы.</p> <p><b>Письмо:</b> письменное выполнение лексико-грамматических упражнений.</p>	<p><a href="#">Объяснение,</a></p> <p>лексико-грамматический,</p> <p>коммуникативный</p>	<p>Групповая,</p> <p>индивидуальная,</p> <p>фронтальная</p>		<p>УК-3</p> <p>УК-4</p>
<p><b>Тема 10: Breadmaking</b></p> <p><b>Грамматика:</b> пассивный залог (Progressive).</p> <p><b>Лексика</b> по теме “Breadmaking”.</p> <p><b>Аудирование</b> текста по специальности “Bread ingredients”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Staling of bread”, “Making of bread with machines” устная постановка вопросов к тексту.</p> <p><b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных текстов с использованием поставленных к ним вопросов, краткое выступление по пройденной теме.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод текста, постановка к нему вопросов.</p>	<p>лексико-грамматический,</p> <p>коммуникативный</p>	<p>Индивидуально-групповая,</p> <p>фронтальная</p>	<p>1. Учебник.</p> <p>2. Учебно-методическое пособие.</p> <p>3. Информационно-коммуникационные технологии.</p> <p>4. Мультимедийные программы.</p> <p>5. Словари.</p> <p>6. Справочный материал.</p>	<p>УК-4</p>
<p><b>Тема 11: Milk production</b></p> <p><b>Грамматика:</b> пассивный залог (Perfect).</p> <p><b>Лексика</b> по теме занятия. <b>Аудирование</b> текстов “Composition of milk”, “Processed milk”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Filtration and clarification of milk”, “Value of skim milk powder”.</p> <p><b>Говорение:</b> краткий пересказ текста, составление диалогов по пройденной теме.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод отдельных предложений из текста для</p>	<p>лексико-грамматический</p> <p>коммуникативный</p>	<p>Групповая,</p> <p>индивидуальная,</p> <p>фронтальная</p>		<p>УК-4</p>

<p>Чтения.</p> <p><b>Тема 12: Cheese production</b></p> <p><b>Лексика</b> по теме занятия. <b>Аудирование:</b> прослушивание текста.</p> <p><b>Чтение</b> текстов по специальности “Kinds of Cheese”, “Cheese dishes”.</p> <p><b>Говорение:</b> краткое сообщение по пройденной теме с использованием изученной лексики, составление диалогов. <b>Письмо:</b> письменный перевод текста с учетом особенностей функционального научного стиля.</p>	<p>Интерактивный, коммуникативный</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>		<p>УК-3</p> <p>УК-4</p>
<p><b>Тема 13: Animal produce</b></p> <p><b>Грамматика:</b> прямая и косвенная речь. <b>Лексика</b> по теме занятия.</p> <p><b>Аудирование:</b> обсуждение текста “Food value of meet” после его двукратного прослушивания.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Structure of meat”, “Means of meat preservation”, их перевод, составление к ним планов. <b>Говорение:</b> пересказ текстов.</p> <p><b>Письмо:</b> воспроизведение текста в письменном виде.</p>	<p>коммуникативный, грамматико-переводной</p>	<p>Групповая, фронтальная</p>		<p>УК-4</p>
<p><b>Тема 14: Meat Processing Methods</b></p> <p><b>Грамматика:</b> составные союзы.</p> <p><b>Лексика</b> по теме занятия.</p> <p><b>Аудирование:</b> выделение ключевых слов при двукратном прослушивании текста “Canned meat”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Chilled meat”, “Meat Smoking”.</p> <p><b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод текста.</p>	<p><a href="#">Объяснение,</a> лексико-грамматический, коммуникативный</p>	<p>Индивидуально-групповая, индивидуальная, фронтальная</p>		<p>УК-3</p> <p>УК-4</p>
<p><b>Тема 15: Confectionery</b></p> <p><b>Грамматика:</b> инфинитив, функции инфинитива в предложении.</p> <p><b>Лексика</b> по теме по теме занятия. <b>Аудирование</b> текста “Sweetening agents”.</p>	<p>Объяснение, лексико-грамматический</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>	<p>1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-</p>	<p>УК-4</p>

<p><b>Чтение</b> текстов “Bakers’ confectionery”, “Sugar confections”, определение их основного содержания.</p> <p><b>Говорение:</b> устная постановка вопросов к тексту по специальности, развернутые ответы на вопросы.</p> <p><b>Письмо:</b> письменное выполнение лексико-грамматических упражнений по теме практического занятия.</p>			<p>коммуникационные технологии.</p> <p>4. Мультимедийные программы.</p> <p>5. Словари.</p>	
<p><b>Тема 16: The manufacture of chocolate</b></p> <p><b>Грамматика:</b> модальные глаголы (need, should, ought, dare).  <b>Лексика</b> по теме занятия. <b>Аудирование:</b> текста “Processing Cacao”.  <b>Чтение</b> текстов “Baking with chocolate”, “Fermentation of cacao”, постановка вопросов к текстам, сообщение фактов по прочитанным текстам. <b>Говорение:</b> краткое изложение прочитанных текстов, обсуждение пройденной темы. <b>Письмо:</b> письменное выполнение лексико-грамматических упражнений по теме занятия.</p>	<p>Грамматико-переводной,  <a href="#">метод чтения</a></p>	<p>Индивидуально-групповая,          фронтальная</p>	<p>6. Справочный материал.</p> <p>1. Учебник.</p> <p>2. Учебно-методическое пособие.</p> <p>3. Информационно-коммуникационные</p>	<p>УК-4</p>
<p><b>Тема 17: Technology of macaroni products</b></p> <p><b>Грамматика:</b> причастие. <b>Лексика</b> по теме занятия.</p> <p><b>Аудирование:</b> ответы на вопросы по прослушанному тексту “Enriched macaroni products with fortified protein”. <b>Чтение</b> текстов “Vegetable macaroni products”, “Wheat macaroni products”, “Milk macaroni products”.</p> <p><b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных текстов с использованием поставленных к ним вопросов.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод текста, постановка к нему вопросов.</p>	<p>Коммуникативный, лексико-грамматический</p>	<p>Групповая,          индивидуальная</p>		<p>УК-4</p>
<p><b>Тема 18: Buttermaking</b></p> <p><b>Грамматика:</b> герундий. <b>Лексика</b> по теме занятия.</p> <p><b>Аудирование</b> текста “Butter structure”.</p> <p><b>Чтение текстов</b> “Buttermaking Machines”, “Ownership of Land”, “Types of butter”.</p> <p><b>Говорение:</b> краткий пересказ текста, составление диалогов по пройденной теме.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод отдельных предложений из текста для чтения.</p>	<p>Интерактивный,          коммуникативный</p>	<p>Групповая,          индивидуальная,          фронтальная</p>		<p>УК-3</p>

<p><b>Тема 19: Processing of vegetative production</b></p> <p>Грамматика: условные предложения. Лексика по теме занятия.</p> <p><b>Аудирование</b> текста “Vegetative production”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов по специальности.</p> <p><b>Говорение:</b> краткое сообщение по пройденной теме с использованием изученной лексики.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод текста с учетом особенностей научного стиля.</p>	<p><a href="#">Метод тренировки</a>, лексико-грамматический</p>	<p>Индивидуальная, фронтальная</p>	<p>УК-3</p>
<p><b>Тема 20: Postharvest handling of fruit and vegetables</b></p> <p>Грамматика: сложное дополнение. <b>Лексика</b> по теме занятия. Аудирование текста “Storage Guidelines For Fruits and Vegetables”. Чтение текста по специальности “Fresh fruit and vegetable storage”. Говорение: пересказ текста.</p> <p><b>Письмо:</b> воспроизведение текста в письменном виде при двукратном прослушивании.</p>	<p><a href="#">Метод чтения</a>, грамматико-переводной</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>	<p>УК-3</p>
<p><b>Тема 21: Honey processing</b></p> <p><b>Грамматика:</b> сложное подлежащее.</p> <p><b>Лексика</b> по теме “Honey processing”.</p> <p><b>Аудирование</b> текста “Honey and Its Uses”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов по специальности “Getting the Best Honey”, “Honey harvesting and processing”, извлечение из них профессиональной лексики.</p> <p><b>Говорение:</b> обсуждение прочитанного текста.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод текста.</p>	<p><a href="#">Объяснение</a>, лексико-грамматический</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>	<p>УК-3 УК-4</p>

## 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Компьютерная программа "ГРАНД-Смета" версия "STUDENT" Сублицензионный договор № 33Вл1481с от 13.08.2021 г.
Компьютерная программа ARCHICAD 24 для образовательных учреждений 16.08.21 г. свободная лицензия

### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: <a href="http://znanium.com/catalog">http://znanium.com/catalog</a> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a>
ЭБС «Консультант студента». Коллекция Аграрные науки : студенческая электронная библиотека : сайт / ООО «Политехресурс». Электронная библиотека технического вуза. - Москва, 2012. - - URL: <a href="http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html">http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Полностью соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения (ФГОС ВО 3+) к комплектованию библиотек, в том числе электронных, в части формирования фондов основной и дополнительной литературы, для СПО, ВО и аспирантуры. <a href="http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html">http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html</a>
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации - <a href="https://mcx.gov.ru/">https://mcx.gov.ru/</a> Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции - <a href="https://musorish.ru/tehnologiya-proizvodstva-i-pererabotki-produktsii/">https://musorish.ru/tehnologiya-proizvodstva-i-pererabotki-produktsii/</a> <a href="https://mcx.gov.ru/">https://mcx.gov.ru/</a>
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - - URL: <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: <a href="http://nlr.ru/">http://nlr.ru/</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: <a href="http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today">http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today</a> ) <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>



Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

<b>Название</b>
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: <a href="http://znanium.com/catalog">http://znanium.com/catalog</a> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a>
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: <a href="http://nlr.ru/">http://nlr.ru/</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: <a href="http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today">http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today</a> ) <a href="https://нэб.пф/">https://нэб.пф/</a>
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации - <a href="https://mcsx.gov.ru/">https://mcsx.gov.ru/</a> Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции - <a href="https://musorish.ru/tehnologiya-proizvodstva-i-pererabotki-produktsii/">https://musorish.ru/tehnologiya-proizvodstva-i-pererabotki-produktsii/</a> <a href="https://mcsx.gov.ru/">https://mcsx.gov.ru/</a>
ЭБС «Консультант студента». Коллекция Аграрные науки : студенческая электронная библиотека : сайт / ООО «Политехресурс». Электронная библиотека технического вуза. - Москва, 2012. - - URL: <a href="http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html">http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Полностью соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения (ФГОС ВО 3+) к комплектованию библиотек, в том числе электронных, в части формирования фондов основной и дополнительной литературы, для СПО, ВО и аспирантуры. <a href="http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html">http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html</a>





## 11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (2-2-41) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>Учебная мебель на 42 посадочных места, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)</p>	<p>1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия; 7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Компьютерная программа "ГРАНД-Смета" версия "STUDENT" Сублицензионный договор № 33Вл1481с от 13.08.2021 г.; Компьютерная программа ARCHICAD 24 для образовательных учреждений 16.08.21 г. свободная лицензия.</p>
<p>Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Читальный зал имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест; оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), стационарное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы)</p>	<p>1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия; 7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Компьютерная программа "ГРАНД-Смета" версия "STUDENT" Сублицензионный договор № 33Вл1481с от 13.08.2021 г.; Компьютерная программа ARCHICAD 24 для образовательных учреждений 16.08.21 г. свободная лицензия.</p>

