

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 19.12.2022 11:21:47
Уникальный идентификатор:
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
15.03.02 Технологические машины и оборудование
Машины и аппараты пищевых производств
Бакалавр
Очная, Заочная,
2022

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Составитель рабочей программы:

доцент кафедры иностранных
языков, доцент, кандидат
филологических наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
07.12.2022

Тлевцежева Мариет Аслановна

_____ (подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Иностранных языков
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
07.12.2022

Подписано простой ЭП
07.12.2022
_____ (подпись)

Шадже Зариет Мухамчериевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
07.12.2022

Подписано простой ЭП
07.12.2022
_____ (подпись)

Сиюхов Хазрет Русланович

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

1. Цели и задачи освоения дисциплины.

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 и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Задачами аспекта « Профессиональный ориентированный язык» являются:

- Развитие умений чтения литературы по специальности с целью извлечения информации;
- Развитие навыков 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;
- Воспитание личности путем приобщения к мировым культурным ценностям как целостного и органичного субъекта культуры.



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

1. Место дисциплины в структуре ОПОП по направлению подготовки

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 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.

Для обеспечения связей с последующими дисциплинами, лексико-тематический материал подбирается в соответствии с профессиональной направленностью обучения студентов.



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 на государственном и иностранном(ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, 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 ь			СР
Курс 1	Сем. 1		1	51	0.25			56.75	108	3
Курс 1	Сем. 2			51		0.35	35.65	21	108	3
Курс 2	Сем. 3			51		0.35	35.65	57	144	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		1	12	0.25	3.75	87	103	10
Курс 1	Сем. 2			12	0.35	8.65	92	113	10
Курс 2	Сем. 3			12	0.35	8.65	123	144	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	Famous people of science and technology	1-3			7				8		Устное сообщение по теме
1	Automation and robotics	4-6			7				8		Устное сообщение по теме
1	Process Control equipment	7-8			7				8		Устное сообщение по теме
1	Installation of equipment	9-10			7				8		Устное сообщение по теме
1	Operation Systems	11-12			7				8		Устное сообщение по теме
1	Types of Plastics	13-14			8				8		Устное сообщение по теме
1	Automation in Industry, Fixed, and Program. (I)	15-16			8				8,75		Устное сообщение по теме
1	Промежуточный контроль: Зачет					0,25					Зачет в устной и письменной форме
2	Drying systems	1-3			7				3		Устное сообщение по теме
2	Mechanical properties of materials	4-6			7				3		Устное сообщение по теме
2	Materials Science and Technology	7-8			7				3		Устное сообщение по теме
2	Repair of equipment	9-10			7				3		Устное сообщение по теме
2	Automated equipment at plants	11-12			7				3		Устное сообщение по теме
2	Food processing	13-14			8				3		Устное сообщение по теме
2	Technical mechanics	15-16			8				3		Устное сообщение по теме
2	Промежуточный контроль:						0,35	35,65			Зачет в устной и письменной формы
3	Mechanical engineering	1-3			7				9		Устное сообщение по теме
3	Technology of structural materials	4-6			7				8		Устное сообщение по теме
3	Fixed and Programmable Automation	7-8			7				8		устное сообщение по теме
3	Technical Equipment	9-10			7				8		Устное сообщение по теме
3	Metalworking process	11-12			7				8		Устное сообщение по теме
3	Gear	13-14			8				8		Устное сообщение по теме
3	Sheet metal Forming	15-16			8				8		Устное сообщение по теме
3	Промежуточный контроль:						0,35	35,65			Экзамен в устной и письменной форме
	ИТОГО:				153	0.25	0.7	71.3	134.75		

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	Famous people of science and technology			2				13	
1	Automation and robotics			2				13	
1	Process Control equipment			2				13	
1	Installation of equipment			2				12	
1	Operation Systems			2				12	
1	Types of Plastics			1				12	
1	Automation in Industry, Fixed, and Program. (I)			1				12	
1	Промежуточная аттестация					0,25	3,75		
2	Mechanical engineering			2				13	
2	Technology of structural materials			2				13	
2	Fixed and Programmable Automation			2				13	
2	Technical equipment			2				13	
2	Metalworking process			2				13	
2	Gear			1				13	
2	Sheet metal forming			1				14	
2	Промежуточная аттестация					0,35	8,65		
3	Drying systems			2				18	
3	Mechanical properties of materials			2				18	
3	Materials Science and Technology			2				18	
3	Repair of equipment			2				18	
3	Automated equipment at plants			2				17	
3	Food processing			1				17	
3	Technical mechanics			1				17	
3	Промежуточный контроль					0,35	8,65		
	ИТОГО:			36			0.95	21.05	302

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	Famous people of science and technology	Grammar: Reading rules, word order, questions, personal pronouns Verb to be, to have Vocabulary introduced in the unit Reading: "Healthy style of life" Speaking: "Introduction to plant growing" Listening: «My favorite garden» Writing: Personal letter	7	2	
1	Automation and robotics	Grammar: Nouns, articles, my/mine, myself Vocabulary introduced in the unit Reading: "My future profession is winegrower" Speaking: Asking questions about historical facts Writing: Some Facts about Grapes	7	2	
1	Process Control equipment	Grammar: Present Simple/Present Continuous/Present Perfect Continuous much/many; a lot (of), (a) little, (a) few Vocabulary introduced in the unit Reading: "Dried fruit and vegetables" Speaking: Presentations Writing: a biography (D.I. Mendeleev)	7	2	
1	Installation of equipment	Grammar: Past Simple Regular verbs Irregular verbs Time expressions Past Continuous Linking words: while, during, for Vocabulary introduced in the unit Reading: "Preparation of the row material" Speaking: Describing graphs and statistics Writing: Fermentation	7	2	
1	Operation Systems	Grammar: Present and Past Simple Passive Vocabulary introduced in the unit Reading: "Nutritional significance" Speaking: In gathering Listening: An experimental and theoretical study Writing: formulas	7	2	
1	Types of Plastics	Grammar: Quantity, something, anyone, nobody, everywhere; articles, numerals Vocabulary introduced in the unit Reading: "Grape-gathering (1)" Speaking: Describing procedures Listening: Making suggestions and giving information Writing: Filling in forms	8	1	
1	Automation in Industry, Fixed, and Program. (I)	Grammar: Prepositions of place, there is/are, have/have got, some/any/no/every, one/ones Vocabulary introduced in the unit Reading: Technological additives Role-play: acting a dialogue Listening: Problem page - three problems, six suggestions Writing: Writing letters. Formal letters.	8	1	
2	Drying systems	Grammar: Nouns; -ing form or infinitive / prefer, would rather, had better, infinitives of purpose Modals Vocabulary introduced in the unit Reading: Technological equipment Speaking. "Wine-making in France" Writing: Написание эссе	7	2	
2	Mechanical properties of materials	Grammar: Questions/ question tags / indirect questions Affirm. agreement/negative agreement Vocabulary introduced in the unit Reading: Technological process Speaking: Information gap Role-play - exchanging information Writing: Informal letters	7	2	
2	Materials Science and Technology	Grammar: Reported speech, reported questions ; Modal Verbs: ability, permission, advice, obligation, degrees of certainty Vocabulary introduced in the unit Reading "Tools and equipment in chemical industry" (1) Speaking. Famous wines. Writing a narrative	7	2	
2	Repair of equipment	Grammar: Regular verbs Irregular verbs Time expressions Past Continuous Linking words: while, during, for; used to do Relative clauses / participles Vocabulary introduced in the unit Reading: Tools and equipment in chemical industry Speaking: "Health and safety" Writing: a letter to a problem page. Grammar: Passive. Have/get smth done Unreal past / wishes / contrast Vocabulary introduced in the unit Reading: "Plant material processing" Speaking: 'Dried Fruits' Telling stories fortunately / unfortunately Writing: Linking words while, during, and for Writing a story	7	2	
2	Automated equipment at plants	Grammar: Passive. Have/get smth done Unreal past / wishes / contrast Vocabulary introduced in the unit Reading: "Plant material processing" Speaking: 'Dried Fruits' Telling stories fortunately / unfortunately Writing: Linking words while, during, and for Writing a story	7	2	
2	Food processing	Grammar: Inversions / possessives Vocabulary introduced in the unit Reading: "Tools and equipment in chemical industry" (2) Research and technology Speaking. Writing: Filling in forms	8	1	

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
2	Technical mechanics	Revision: Present tenses, Comparatives and superlatives/ so, such, enough Reading: Advertising Role-play: acting a dialogue Group work - a letter to a problem page Listening: Problem page - three problems, six suggestions Writing: Writing letters. Formal letters.	8	1	
3	Mechanical engineering	Grammar: English tenses. Finite forms of the verbs/intransitive and intransitive forms of verbs Vocabulary introduced in the unit Reading: "Experiments in the Laboratory" Speaking: Dialogues on the topic Non-alcoholic beverages Writing: Business letters	7	2	
3	Technology of structural materials	Grammar: Prepositions and postpositions Vocabulary introduced in the unit Reading: "The measurements in chemistry" Speaking: Dialogues on the topic Listening: In the laboratory Writing: Formal letters	7	2	
3	Fixed and Programmable Automation	Grammar: The conjunction/the interjection. Gerund Vocabulary introduced in the unit Reading "Symbols, formulas and equations" Speaking: Dialogues on the topic Listening: Three complains Writing: Symbols, formulas and equations	7	2	
3	Technical Equipment	Grammar: Gerund/ Infinitive The subject/the object Vocabulary introduced in the unit Reading: "Chemical engineering" Creativity in engineering Speaking: Exchanging information about objects of chemical engineering Listening: Functions and applications of chemical objects Writing: Writing a review Написание e-mail	7	2	
3	Metalworking process	Grammar: Sentences with homogenous parts/independent elements Vocabulary introduced in the unit Reading: "Plant Products" "Speaking: Tools and equipment Writing: procedures	7	2	
3	Gear	Grammar: declarative sentences/interrogative sentences Participle I, Participle II Vocabulary introduced in the unit Reading: Grapes (1,2) Speaking: Dialogues on the topic Listening: What do winegrowers do? Writing: Profile	8	1	
3	Sheet metal Forming	Grammar: Imperative sentences/exclamatory sentences Prepositions; the Passive voice for giving information. Vocabulary introduced in the unit Reading: "Vitamins and chemistry" Winepress. Speaking: Dialogues on the topic Winepress. Role play -Are you good for this job? Listening: International etiquette Writing: e-mails	8	1	
ИТОГО:			153	36	

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	Famous people of science and technology	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа по теме занятия.	1-3 недели	9	13	
1	Automation and robotics	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц и речевых образцов. Индивидуальное чтение.	4-6 недели	8	13	
1	Process Control equipment	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа по теме занятия.	7-9 недели	8	13	
1	Installation of equipment	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста.	10-11 недели	8	12	
1	Operation Systems	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста.	12-13 недели	8	12	
1	Types of Plastics	Выполнение письменных упражнений. Заучивание новых лексических единиц. Индивидуальное чтение.	14-15 недели	8	12	
1	Automation in Industry, Fixed, and Program. (I)	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста	16-17 недели	8	12	
2	Drying systems	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного сообщения по теме.	1-3 недели	3	13	
2	Mechanical properties of materials	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Индивидуальное чтение.	4-6 недели	3	13	
2	Materials Science and Technology	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц и речевых образцов. Подготовка устного сообщения по теме.	7-9 недели	3	13	
2	Repair of equipment	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста.	10-11 недели	3	13	
2	Automated equipment at plants	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста	12-13 недели	3	13	
2	Food processing	Выполнение письменных упражнений. Заучивание новых лексических единиц. Индивидуальное чтение.	14-15 недели	3	13	
2	Technical mechanics	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста. Подготовка устного сообщения по теме.	16-17 недели	3	14	
3	Mechanical engineering	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц и речевых образцов. Подготовка устного сообщения по теме.	1-3 недели	9	18	
3	Technology of structural materials	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Подготовка к лексико-грамматическому тесту и переводу.	4-6 недели	8	18	
3	Fixed and Programmable Automation	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного сообщения по теме.	7-9 недели	8	18	
3	Technical Equipment	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста.	10-11 недели	8	18	
3	Metalworking process	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых	12-13	8	17	

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
		лексических единиц по теме. Перевод текста.	недели			
3	Gear	Выполнение письменных упражнений. Заучивание новых лексических единиц. Индивидуальное чтение.	14-15 недели	8	17	
3	Sheet metal Forming	Выполнение письменных упражнений. Заучивание новых лексических единиц. Индивидуальное чтение. Подготовка к тесту.	16-17 недели	8	17	
	ИТОГО:			135	302	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 4 Студенческое международное сотрудничество	Сентябрь-октябрь 2021ФГБОУ ВО МГТУ	«Продукты растительного происхождения»	доклады: индивидуальная	доцентТлевцева М.А.	УК-4.1; УК-4.3 ; УК-4.5;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
1. Английский для направления подготовки "Агроинженерия" (уровень бакалавриата) [Электронный ресурс]: учебное пособие / [сост. Тлевцежева М.А.]. - Майкоп: Магарин О.Г., 2017. - 216 с. -	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100039171
811.111(07) А 64 English for Public Administration : учебное пособие / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО "МГТУ" ; [сост.: Л.В. Чистобаева, Э.М. Шадже]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2015. - 156 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100024570 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. - Библиогр. с. 155 (14 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+04A0B7

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
1. Английский для направления подготовки "Агроинженерия" (уровень бакалавриата) [Электронный ресурс]: учебное пособие / [сост. Тлевцежева М.А.]. - Майкоп: Магарин О.Г., 2017. - 216 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100039171
811.111(07) А 64 English for Public Administration : учебное пособие / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО "МГТУ" ; [сост.: Л.В. Чистобаева, Э.М. Шадже]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2015. - 156 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100024570 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. - Библиогр. с. 155 (14 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+04A0B7

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	
УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном(ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами			
123	123		Иностранный язык
1	1		Русский язык и культура речи
1	1		Адыгейский язык
8	1		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3 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	1		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно			
123	123		Иностранный язык
8	123		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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 на государственном и иностранном(ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами					
Знать: 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	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Тестовый контроль рецептивных видов речевой деятельности Рефераты



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов					
Уметь: 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	
Владеть: 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					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно					
Знать: терминологию, общенаучную, служебную лексику научной литературы, лексику устной формы общения	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Практические задания Контрольная работа Контроль умения высказываться по предложенной теме Контроль чтения и перевода Контроль техники перевода
Уметь: переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов	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					
Знать: основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контроль техники чтения и перевода Контрольно-тренировочные упражнения Творческие задания Контроль аудирования Эссе
Уметь: определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, со	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
<p>блюдать 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> <p>Владеть: навыками использования современных принципов деловой коммуникации в 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</p>	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

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

7.3.1. Текущий контроль осуществляется в течение семестра на аудиторных групповых занятиях под руководством преподавателя в виде устных и письменных



опросов(фронтального, индивидуального, комбинированного, взаимного), наблюдений, собеседования, анкетирования, тестирования, контрольных работ, проверки самостоятельной работы. Он помогает принять оперативные решения по коррекции программы освоения учебного материала. При текущем контроле проявляются следующие функции контроля в обучении общим дисциплинам: проверочная, оценочная, стимулирующая, дисциплинирующая.

Типовая практическая работа

Task I. Read and translate the text.

Wine

Wine is an alcoholic drink typically made from fermented grape juice. Yeast consumes the sugar in the grapes and converts it to ethanol, carbon dioxide, and heat. Different varieties of grapes and strains of yeasts produce different styles of wine. These variations result from the complex interactions between the biochemical development of the grape, the reactions involved in fermentation, the grape's growing environment (terroir), and the production process. Many countries enact legal appellations intended to define styles and qualities of wine. These typically restrict the geographical origin and permitted varieties of grapes, as well as other aspects of wine production. Wines not made from grapes involve fermentation of additional crops including, rice wine and other fruit wines such as plum, cherry, pomegranate, currant and elderberry.

Wine has been produced for thousands of years. The earliest evidence of wine is from ancient China (7000 BC), Georgia (6000 BC), Iran (5000 BC), and Sicily (4000 BC). New World wine has some connection to alcoholic beverages made by the indigenous peoples of the Americas, but is mainly connected to later Viking area of Vinland and Spanish traditions in New Spain. Later, as Old World wine further developed viticulture techniques, Europe would encompass three of the largest wine-producing regions. Today, the five countries with the largest wine-producing regions are Italy, Spain, France, the United States and China.

Wine has long played an important role in religion. Red wine was associated with blood by the ancient Egyptians and was used by both the Greek cult of Dionysus and the Romans in their Bacchanalia; Judaism also incorporates it in the Kiddush, and Christianity in the Eucharist. Egyptian, Greek, Roman, and Israeli wine cultures are still connected to these ancient roots. Similarly the largest wine regions in Italy, Spain and France have heritages in connection to sacramental wine, likewise, viticulture traditions in the Southwestern United States started within New Spain as Catholic friars and monks first produced wines in [New Mexico](#) and California.

II. Match the two halves of these word-combinations according to the text.

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 biochemical development | 1 appellations |
| 2 to define styles and | 2 regions |
| 3 enact legal | 3 wine |
| 4 fermented | 4 to sacramental wine |
| 5 viticulture | 5 the sugar in the grapes |
| 6 wine-producing | 6 of grapes |
| 7 heritages in connection | 7 grape juice |
| 8 different styles of | 8 of the grape |
| 9 yeast consumes | 9 techniques |
| 10 permitted varieties | 10 qualities of wine |



III. Complete the words and word-combinations with the help of the preposition of according to the text. Translate them.

1 different varieties

1 the grape

2 strains

2 wine production

3 different styles 3 Vinland

4 development

4 additional crops

5 other aspects

5 Dionysus

6 fermentation

6 grapes

7 the Greek cult 7 wine

8 later Viking area 8 yeasts

IV. Translate into Russian:

1. Different varieties of grapes and strains of yeasts produce different styles of wine.
2. Today, the five countries with the largest wine-producing regions are Italy, Spain, France, the United States and China.
3. Wine has long played an important role in religion.
4. Likewise, viticulture traditions in the Southwestern United States started within New Spain.
5. Wines not made from grapes involve fermentation of additional crops.

V. Translate into English:

1. Многие страны принимают законодательные наименования, предназначенные для стилей и качеств вина.
2. Красное вино ассоциировалось с кровью у древних египтян.
3. Крупнейшие винодельческие регионы Италии, Испании и Франция имеют наследие, связанное с сакраментальным вином.
4. Вино – это алкогольный напиток, который обычно готовят из сброженного виноградного сока.
5. Из разных сортов винограда и штаммов дрожжей получаются разные стили вина.

VI. Complete the sentences with the words from the text:

1. Many countries enact legal appellations intended ...
2. Wine has long played an important ...
3. Permitted varieties of grapes, as well as ...
4. Wine has been produced for ...
5. The five countries with the largest wine-producing ...

VII. Write out from the text all Passives and define their Tense.



VIII. Answer the following questions:

1. How many years does it take to produce wine?
2. What was red wine associated with?
3. What role does yeast play?
4. Why do many countries enact legal appellations?
5. Which countries are the largest wine producing regions?

IX. Open the brackets using the verb in the required forms.

Ann: I'm so glad you 1 _____ (*come*) at last. Why you 2 _____ (*be*) away so long?

Mary: I 3 _____ (*go*) to the department store to buy a new pair of shoes.

Ann: It 4 _____ (*rain*) still? It 5 _____ (*be*) rather dark in the room
Mary: No, the rain 6 _____ (*stop*) but the wind 7 _____ (*blow*).

On my way I 8 _____ (*meet*) Jane Brown. You 9 _____ (*know*) her?

Ann: Of course, I do. I 10 _____ (*know*) her since we 11 _____ (*be*) children.

But I 12 _____ (*not see*) her for a long time. When you 13 _____ (*meet*) her?

What she 14 _____ (*look*) like? How she 15 _____ (*get on*)?

Mary: Yes, that 24 _____ (*be*) a pleasant meeting, I 25 _____ (*sure*).

Ann: Then she 22 _____ (*come*) to see me too, I 23 _____ (*hope*).

Mary: She 16 _____ (*change*) a bit. She 17 _____ (*go*) to her parents when I 18 _____ (*meet*) her.
She 19 _____ (*tell*) me she 20 _____ (*return*) recently from a very

interesting trip. She 21 _____ (*see*) all her friends soon.

Типовая контрольная работа

Module: «FoodBiochemistry»

Тема практического занятия: «Пищевая биохимия»

Composition of food

Food **is** necessary for any human being or any form of life. It **has** three chief functions. First, it **serves** as fuel for the body, providing energy to support body activity; second, it **furnishes** the building material for formation, growth, maintenance and repair of body tissues; and third, it provides for the regulation of the body processes. The word "food" **is used** to designate edible whether it is a natural product such as meat, eggs, milk, apples; a partially processed product such as flour, or cooked foods such as bread or cakes. But scientifically speaking, foods are not so much substances that we eat as substances that supply certain nutritionists use the word "foodstuffs" for those portions of foods the body can be, mainly the proteins, fat and carbohydrates.

To be highly qualified food engineer or food technologist one **should be well acquainted** with the composition of food, its properties and the utilization of food by the human body. As it **was mentioned** above, nearly all foods are mixtures of substances known as nutrients. Each nutrient has



particular type of chemical composition and performs at least one specific function when it **is digested and absorbed** in the body. The essential constituents of food **can be classified** into six groups: proteins, fats, carbohydrates, vitamins, minerals and water. Proteins, fats and carbohydrates are used for providing energy to support body activity. They **are also required** for formation, growth and replacement of tissues, Vitamins and mineral elements necessary for regulating body processes, some of them **are used** for growth and replacement of tissues.

Water serves as a vehicle for transporting food and waste products. It assists in regulating body temperature and **takes part** in many chemical reactions.

A well-balanced diet is necessary for the maintenance of good health. This means that the food a person consumes **should be planned** to provide adequate amounts of the essential nutrients together with an adequate, but not excessive, energy intake. If a diet is not balanced, malnutrition takes place. Malnutrition **may be caused** by a lack on or more of the essential nutrients in the diet. Certain of these **are more widely distributed** in nature and to a greater extent than others. The problem of the selecting those foods which **will insure** a proper intake of all essentials is basically the responsibility of the nutritionist.

Task I. Read and translate the text for specific information.

Task II Define the tense and the voice of the bolded verbs.

Task III. Match Russian word-combinations on the left with the correct English equivalents on the right.

- | | |
|---|--|
| 1. Топливо для организма | 1. Food technologist |
| 2. Поддерживать активность организма | 2. Compounds and elements |
| 3. Снабжает строительным материалом | 3 to be well acquainted with the composition of food |
| 4. Обеспечивает регулирование | 4 proteins, fats and carbohydrates |
| 5. Пищевой продукт, подвергшийся технологической обработке | 5 transporting food and waste products |
| 6. Быть хорошо знакомым с составом пищи | 6 insuring optimum healthfulness |
| 7. технолог по питанию | 7 to support body activity |
| 8. основные составляющие пищи | 8 provides for the regulation |
| 9. протеины, жиры и углеводы | 9 fuel for the body |
| 10. формирование, рост и замена тканей | 10 processed products |
| 11. транспортировка пищи и отходов | 11 to provide adequate amount |
| 12. обеспечивать достаточное кол-во необходимых питательных веществ | 12 malnutrition takes place |
| 13. имеет место неправильное питание | 13 furnishes the building material |
| 14. соединения и элементы | 14 the essential constituents |
| 15. обеспечить необходимым лечебным | 15 formation, growth and |



Task IV Translate into English

1. The food technologist is responsible for **insuring** optimum healthfulness of the product.
2. Food scientists succeed in **preserving** food for long periods of time.
3. Modern food industry is interested in **finding** new methods of preserving food.
4. Consumers were disappointed by **buying** the produce with low nutritional value and poor organoleptic properties.
5. Did you find any difficulty in solving this problem?

TaskV Поставить 10 вопросов разных типов**TaskVI. Выписать из текста неправильные глаголы и написать 3 основные формы.****TaskVII. Вставьте пропущенные слова, данные ниже:**

Food science ... the study of all aspects of science related to food, food chemistry, biochemistry and Understanding of the ... nature and properties of food is essential if one is to achieve an ... of the composition of food the reactions which take place ... its storage and processing. The biological ... occurring in the industrial processing of food are also of great They must be carefully ... and analyzed in addition to the chemical and physical changes.

Chemical, during, involves, understanding, importance, considered, microbiology, changes

Test 1**Выберите правильный вариант.**

1. ___ a TV set and a CD-player in the room?
a) there is b) are there c) is there d) there are
2. A relative of ___ is coming from Scotland.
a) him b) his c) he d) himself
3. Mrs. Smith was born ___ the 22nd of November in Liverpool.
a) at b) on c) in d) for
4. These files are _____.
a) my b) mine c) of me d) mines
5. Put these ___ on that table.
a) knife b) knives c) knives d) knife's
6. Those ___ work at our office.
a) man b) men c) mans d) mens
7. There ___ much work last week.



a) is b) was c) are d) will be

8. Is Jane at home? Can I speak to ___?

a) her b) she c) hers d) her's

9. I have hurt my right ___.

a) feet b)foot c) foots d) feets

10. There are some pupils in the classroom, ___?

a) aren't they b) aren't there c) isn't there d) are there

11. The letters were sent ...

a) yesterday b) by last week c) tomorrow d) next month

12. The seminar ... by all the students of the group.

a) attended b) has attended c) have attended d)was attended

13) The exam ... here yesterday.

a) was taken b) took c) was being taken d) has taken

14) By September he ... the expedition.

a) has joined b) had joined c) joined d) joins

15) They ... at the airport just in time. .

a) arrived b) arriving c) be arrived d) arrives

16) Nobody ... when it last snowed in Sri-Lanka.

a) knows b) known c) knowing d) know

17) David ... in Rome since 2015.

a) lives b) is living c) has lived d) dose live

18) Has Mr. Brown b) arrived ...?

a) already b) still c)yet d) now

19) The kitchen can't be dirty, he ... it.

a) is just clean b) have been cleaned c) just clean d) has just cleaned

20) ... have you been waiting?

a) What time? b) How long? c) How far? d) When?

Ключ к тесту:

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



Test 2

Выберите правильный вариант.

1. The weather is getting ...

- a) worst b) worse c) badly d) more bad

2. Many houses ... in our city every year.

- a) are built b) built c) was built d) have been built

3. He works at the theatre, ... ?

- a) doesn't he b) does he c) isn't he d) didn't he

4. She ... go to the dentist's yesterday.

- a) must b) ought to c) had to d) should have

5. ... of the people we met were friendly.

- a) no one b) anyone c) no d) none

6. This is ... picture I've ever seen.

- a) most beautiful b) the beautifullest
c) the most beautiful d) more beautiful

7. ... of you can speak Italian?

- a) Who b) Which c) Whose d) What

8. I haven't seen him ... we left school.

- a) since b) when c) for d) how

9. When

- a) were you born b) did you born c) was you born d) you were born

10. I ... him at 7 tonight.

- a) see b) seeing c) am seeing d) will see

11. Mark ... fly to Paris tomorrow.

- a) is going b) go to c) goes to d) is going to

12. a) Who you live with?

b) Who do you live with?

c) Who does live with you?

d) Who live with you?

13. This problem ... by us from 9 till 12 a.m.



a) were being discussed b) was being discussed c) being discussed d) was be discussed

14. She your report after dinner.

a) will type b) will typing c) will be typing d) will be type

15. I ... you for a long time.

a) haven't see b) haven't saw c) haven't seen d) haven't seing

16. Many people ... these stories.

a) have heard b) has heard c) have hear d) have hearing

17. They .. English since childhood.

a) were taught b) was taught c) were teach d) were been teaching

18. Which of you ... me?

a) believe b) is believing c) has believed d) believes

19. If he earns money he will go to France in summer.

a) will be go b) will be going c) will gone d) will go

20. They are waiting ... you now.

a) on b) for c) of d) with

Ключ к тесту:

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

Test 3

Выберите правильный вариант

1. Wine is an alcoholic drink typically ... from fermented grape juice.

a) make b) making c) maid d) is maid

2. Food is necessary for any human ... or any form of life.

a) being b) be c) been d) is being

3. The essential constituents of food ... into six groups.

a) can classified b) be classified c) can be classify d) can be classified

4. Wine ... long ... an important role in religion.

a) is played b) is playing c) has playing d) has played

5. ... serves as a vehicle for transporting food and waste products.

a) vitamins b) water c) minerals d) fats

6. Wine ... for thousands of years.



a) has produced b) has being produced

c) has been produced d) has been produce

7. Malnutrition ... by a lack on or more of the essential nutrients in the diet.

a) must be caused b) may be cause

c) may be caused d) must caused

8. All nutrients ... for providing energy to support body activity.

a) are used b) is used c) are be used d) is to be used

9. Traditionally it ... in the soil in large rows.

a) was doing b) were done c) was done d) was be done

10. Food technologists ... with the composition of food

a) must acquainted b) must acquainted

c) may be acquainted d) must be acquainted

11. It ... in ceramic and wooden containers in ancient times.

a) used to be preserved b) used to preserved

c) use to be preserved d) used be preserved

12. Red wine ... from dark-colored grape varieties.

a) are made b) is made c) made d) is make

13. The continuous butter-maker ... the most common type of equipment used.

a) have become b) has become

c) has been become c) has became

14. The high temperature ... to destroy micro-organisms.

a) is need b) has needed c) is needed d) needed

15. We rely ... animals for a number of products.

a) of b) for c) on d) at

16. At first manual labour ... used, later livestock ... domesticated.

a) were; was b) has; were c) was; have d) was; were

17. The basic purposes of food processing have remained

a) unchanged b) change c) changing d) unchanging

18. A wide variety of foods ... by freeze drying.

a) can be dried b) can dried c) can being dried d) can be dry



19. Modern food industry is interested in ... new methods of preserving food.

a) find b) finding c) found d) founding

20. There are a lot of clothing and furniture ... wool and leather.

a) make from b) making of c) made of d) made from

Ключ к тесту:

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

Примерное содержание зачета по дисциплине «Иностранный язык» (1 семестр)

1.Прочитать без словаря и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1.500 печатных знаков. Сформулировать 4 вопроса разных типов письменно.

2.Устно изложить любую пройденную тему профессиональной направленности (выбор по билетам).

Перечень устных тем к зачету

1. Healthy style of life.
2. My future profession
3. Dried fruit and vegetables
4. Preparation of the row material
5. Nutritional significance
6. Grape-gathering
7. Technological additives

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Иностранный язык» (1сем.)

К концу 1-го семестра студенты должны знать грамматический материал в следующем объеме:

Reading rules; word order; questions; personal pronouns; verb to be; nouns; articles; my/mine; myself; prepositions of place and time; there is/are; have/have got; some/any/no/every; one/ones; a lot(of)/much, many/(a)few,(a)little; Present Simple Active; Present Continuous Active; Present Perfect Continuous Active; Past Simple/Past Continuous Active; Future Simple/Future Continuous Active; compound nouns; regular verbs/irregular verbs; linking words(while/during/for); numerals; comparative and superlative adjectives; modals; verb patterns; relative clauses.

Примерное содержание экзамена по дисциплине «Иностранный язык» (2,3семестры)

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).

Перечень устных тем к экзамену



2 семестр

1. Wine-making in France
2. Technological process
3. Tools and equipment
4. Health and safety
5. Wine-making in Russia
6. Research and technology
7. Advertising

3 семестр

1. Non-alcoholic beverages
2. Alcoholic drinks
3. Pulping juice extraction
4. Fermentation
5. Plant Products
6. Grapes
7. Winepress

К концу 2,3-го семестра студенты должны знать грамматический материал в следующем объеме:

Present Simple/Present Continuous/ Present Perfect Passive; Past Simple/Past Continuous Passive; Future Simple/Future Perfect Active/Passive; Sequence of Tenses; The Subjunctive Mood; Modals; The Infinitive; Gerund; The Participle; Used to;

Causative verbs; relative clauses; inclusives; know/know how; clauses of concession; problem verbs; tell/say; redundancy; parallel structure; adverbials at the beginning of a sentence; reported speech; Complex Subject; Complex Object.

Примерные тексты по специальности для чтения, перевода и пересказа

Breadmaking and Preservation of Bakery Products

Bread is a certain to be the bases of man's food and a valuable source of vegetable protein, vitamins of complex and some minerals such as calcium and iron. Nowadays, breadmaking is a large -scale industry with highly complex technology, the daily capacity of mechanical bakeries exceeding 250,000tons. The assortment of bread and bakery products is much wider than in any other country and includes about 600 names.

Bread is produced by making dough from cereal flour, water, yeast, salt and sugar, non-fat dry milk solids, lard and emulsifiers being added if it is necessary. The ingredients are thoroughly mixed to assure a uniform distribution and to form a homogeneous mass, the time period of this operation being exactly determined and the temperature being carefully controlled. The dough is the next passed into a developer where it is kneaded to bring about the desired structure. The developed dough is taken to the fermentation chamber where it undergoes the second main phase of bread production called fermentation. During this process the yeasts act upon the sugars transforming



them into carbon dioxide and alcohol, the dough increasing in size and acquiring a light, spongy character. The fermented dough flows into a diving machine where it is cut into pieces of proper weigh corresponding to single units of the finished product.

When the dough pieces leave the divider and conveyed to the rounder, they are irregular in shape with sticky cut surfaces from which the gas can readily diffuse. The function on the rounder is to make a smooth and relatively thick skin around the dough pieces and to form them into balls. The rounded dough balls are next subjected to a brief period of fermentation called the intermediate proof, and moulded into loaves ready to be placed in the baking pans. Then the moulded dough pieces are subjected to the final proofing in large chambers and are sent to the oven.

The actual baking process is really the last and most important step in the production of bakery products. Through the heat action the dough mass is transformed into a light, porous, easily digestible product, the changes involved being numerous and complex. All of the reactions involved in changing the dough into bread must occur in certain sequence and required controlled conditions.

Bread and bakery products are known to be perishable because of their becoming stale or because of mold growth. Staling appears to be associated with changes in the starch, and the bakery products become hard and dry. Mold growth develops in wrapped goods when humidity is high and temperature is also fairly high.

Staling can be prevented by proper packaging, freezing or the addition of the emulsifying agents, milk or small amounts of fat. Bread and baked products can be wrapped in waxed paper or in plastic film or may be packed in carton which is completely impervious to moisture, Bread frozen and maintained at -28°C retains its freshness for many months. Mold growth can be prevented by cold storage, adequate packaging, 83 chemical preservatives or irradiation. A storage temperature of about 4.4 to 7.2 C is recommended for the dry products.

Buttermaking process

The buttermaking process involves quite a number of stages. The continuous buttermaker has become the most common type of equipment used.

The cream can be either supplied by a fluid milk dairy or separated from whole milk by the butter manufacturer. The cream should be sweet, not rancid and not oxidized. If the cream is separated by the butter manufacturer, the whole milk preheated to the required temperature in a milk pasteurizer before being passed through a separator. The cream is cooled and led to a storage tank where the fat content is analyzed and adjusted to the desired value, if necessary. The skim milk from the separator is pasteurized and cooled before being pumped to storage. It is usually destined for concentration and drying.

From the intermediate storage tanks, the cream goes to pasteurization at the temperature of 95°C or more. The high temperature is needed to destroy enzymes and micro-organisms that would impair the keeping quality of the butter.

In the aging tank, the cream is subjected to a program of controlled cooling designed to give the fat the required crystalline structure. The program is chosen to accord with factors such as the butterfat, expressed, for example, in terms of the iodine value which is a measure of the unsaturated fat content. The treatment can even be modified to obtain butter with good consistency despite a low iodine value, i.e. when the unsaturated proportion of the fat is low.

As a rule, aging takes 12-15 hours. From the aging tank, the cream is pumped to the churn or continuous buttermaker via a plate heat exchanger which brings it to the requisite temperature.

In the churning process the cream is violently agitated to break down the fat globules, causing the fat to coagulate into butter grains, while the fat content of the remaining liquid, the buttermilk, decreases.

Grape vineyard

*Main article:*List of grape varieties



Wine is usually made from one or more varieties of the European species *Vitis vinifera* such as Pinot noir, Chardonnay, Cabernet Sauvignon and Merlot. When one of these varieties is used as the predominant grape (usually defined by law as minimums of 75% to 85%), the result is a "varietal" as opposed to a "blended" wine. Blended wines are not necessarily inferior to varietal wines, rather they are a different style of wine-making.

Wine can also be made from other species of grape or from hybrids, created by the genetic crossing of two species. *V. labrusca* (of which the Concord grape is a cultivar), *V. aestivalis*, *V. rupestris*, *V. rotundifolia* and *V. riparia* are native North America grapes usually grown to eat fresh or for grape juice, jam, or jelly, and only occasionally made into wine.

Hybridization is different from grafting. Most of the world's vineyards are planted with European *Vitis vinifera* vines that have been grafted onto North American species' rootstock, a common practice due to their resistance to phylloxera a root louse that eventually kills the vine. In the late 19th century, most of Europe's vineyards (excluding some of the driest in the south) were devastated by the infestation, leading to widespread vine deaths and eventual replanting. Grafting is done in every wine-producing region in the world except in Argentina and the Canary Islands—the only places not yet exposed to the insect.

In the context of wine production, *terroir* is a concept that encompasses the varieties of grapes used, elevation and shape of the vineyard, type and chemistry of soil, climate and seasonal conditions, and the local yeast cultures. The range of possible combinations of these factors can result in great differences among wines, influencing the fermentation, finishing, and aging processes as well. Many wineries use growing and production methods that preserve or accentuate the aroma and taste influences of their unique *terroir*. However, flavor differences are less desirable for producers of mass-marketable wine or other cheaper wines, where consistency takes precedence. Such producers try to minimize differences in sources of grapes through production techniques such as micro-oxygenation, tannin filtration, cross-flow filtration, thin-film evaporation, and spinning cones.

Wine

Wine is an alcoholic drink typically made from fermented grape juice. Yeast consumes the sugar in the grapes and converts it to ethanol, carbon dioxide, and heat. Different varieties of grapes and strains of yeasts produce different styles of wine. These variations result from the complex interactions between the biochemical development of the grape, the reactions involved in fermentation, the grape's growing environment (*terroir*), and the production process. Many countries enact legal appellations intended to define styles and qualities of wine. These typically restrict the geographical origin and permitted varieties of grapes, as well as other aspects of wine production. Wines not made from grapes involve fermentation of additional crops including, rice wine and other fruit wines such as plum, cherry, pomegranate, currant, and elderberry.

Wine has been produced for thousands of years. The earliest evidence of wine is from ancient China (7000 BC), Georgia (6000 BC), Iran (5000 BC), and Sicily (4000 BC). New World wine has some connection to alcoholic beverages made by the indigenous peoples of the Americas, but is mainly connected to later Viking areas of Vinland and Spanish traditions in New Spain. Later, as Old World wine further developed viticulture techniques, Europe would encompass three of the largest wine-producing regions. Today, the five countries with the largest wine-producing regions are Italy, Spain, France, the United States and China.

Wine has long played an important role in religion. Red wine was associated with blood by the ancient Egyptians and was used by both the Greek cult of Dionysus and the Romans in their Bacchanalia; Judaism also incorporates it in the Kiddush and Christianity in the Eucharist. Egyptian, Greek, Roman and Israeli wine cultures are still connected to these ancient roots. Similarly the largest wine regions in Italy, Spain and France have heritages in connection to sacramental wine likewise, viticulture traditions in the Southwestern United States started within New Spain as Catholic friars and monks first produced wines in New Mexico and California.

Wine making process

- Anatomy of a grape, showing the components extracted from each pressing.



· There are five basic stages to the wine making process which begins with harvesting or picking. After the harvest, the grapes are taken into a winery and prepared for primary fermentation. At this stage red wine making diverges from white wine making. Red wine is made from the must (pulp) of red or black grapes and fermentation occurs together with the grape skins, which give the wine its color. White wine is made by fermenting juice which is made by pressing crushed grapes to extract a juice; the skins are removed and play no further role. Occasionally white wine is made from red grapes; this is done by extracting their juice with minimal contact with the grapes' skins. Rose wines are either made from red grapes where the juice is allowed to stay in contact with the dark skins long enough to pick up a pinkish color (maceration or saignée), or (less commonly) by blending red wine with white wine. White and rosé wines extract little of the tannins contained in the skins.

· To start primary fermentation yeast may be added to the must for red wine or may occur naturally as ambient yeast on the grapes or in the air. Yeast may be added to the juice for white wine. During this fermentation, which often takes between one and two weeks, the yeast converts most of the sugars in the grape juice into ethanol (alcohol) and carbon dioxide. The carbon dioxide is lost to the atmosphere.

· After the primary fermentation of red grapes the free run wine is pumped off into tanks and the skins are pressed to extract the remaining juice and wine. The press wine is blended with the free run wine at the winemaker's discretion. The wine is kept warm and the remaining sugars are converted into alcohol and carbon dioxide.

· The next process in the making of red wine is malo-lactic conversion. This is a bacterial process which converts "crisp, green apple" malic acid to "soft, creamy" lactic acid softening the taste of the wine. Red wine is sometimes transferred to oak barrels to mature for a period of weeks or months; this practice imparts oak aromas and some tannin to the wine. The wine must be settled or clarified and adjustments made prior to bottling.

· The time from harvest to drinking can vary from a few months for Beaujolais nouveau wines to over twenty years for wine of good structure with high levels of acid, tannin or sugar. However, only about 10% of all red and 5% of white wine will taste better after five years than it will after just one year. Depending on the quality of grape and the target wine style, some of these steps may be combined or omitted to achieve the particular goals of the winemaker. Many wines of comparable quality are produced using similar but distinctly different approaches to their production; quality is dictated by the attributes of the starting material and not necessarily the steps taken during vinification.

· Variations on the above procedure exist. With sparkling wines such as Champagne, an additional, "secondary" fermentation takes place inside the bottle, dissolving trapped carbon dioxide in the wine and creating the characteristic bubbles. Sweet wines or off-dry wines are made by arresting fermentation before all sugar has been converted into ethanol and allowing some residual sugar to remain. This can be done by chilling the wine and adding sulphur and other allowable additives to inhibit yeast activity or sterile filtering the wine to remove all yeast and bacteria. In the case of sweet wines, initial sugar concentrations are increased by harvesting late (late harvest wine), freezing the grapes to concentrate the sugar (ice wine), allowing or encouraging botrytis cinerea fungus to dehydrate the grapes or allowing the grapes to raisin either on the vine or on racks or straw mats. Often in these high sugar wines, the fermentation stops naturally as the high concentration of sugar and rising concentration of ethanol retard the yeast activity. Similarly in fortified wines, such as port wine, high proof neutral grape spirit (brandy) is added to arrest the ferment and adjust the alcohol content when the desired sugar level has been reached. In other cases the winemaker may choose to hold back some of the sweet grape juice and add it to the wine after the fermentation is done, a technique known in Germany as süssreserve.

· The process produces wastewater, pomace and lees that require collection, treatment, and disposal or beneficial use.

· Synthetic wines, engineered wines or fake wines, are a product that do not use grapes at all and start with water and ethanol and then adds acids, amino acids, sugars, and organic compounds.



7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

– связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

– объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

– справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

– систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

Выделяют следующие виды тестовых заданий:

перекрестный выбор (matching) – задание заключается в подборе пар из двух блоков по тем или иным признакам;

альтернативный выбор (true-false)

множественный выбор (multiplechoice) – задание заключается в выборе правильного ответа из трех и более вариантов;

упорядочение (rearrangement) – используется для проверки умения составить связных текст из отдельных частей или предложения из данных слов;



завершение (completion) – учащимся предлагается самостоятельно закончить предложение, руководствуясь смыслом;

подстановка (substitution) – выполнение задания предусматривает изменение формы слова или структуры предложения в целом;

трансформация – выполнение задания предусматривает изменение предложения согласно образцу;

внутри языковое перефразирование – суть задания состоит в передачи своими словами содержания текста;

межъязыковое перефразирование – предполагает умение учащихся найти эквивалентную форму для передачи содержания текста, выраженного средствами изучаемого языка;

клоуз-тесты (close test) – предполагает восстановление пропущенных слов в тексте. С его помощью проверяют общий уровень владения языком.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 90% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 80 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 60 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 60 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:



- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценки сформированности навыков и умений ознакомительного чтения с извлечением информации

Оценка	Характеристика ответа студента
отлично	Пересказ адекватно отражает содержание текста.
хорошо	В пересказе допущены лексико-грамматические ошибки, не искажающие смысл текста.
удовлетворительно	Содержание текста передано не полностью.
неудовлетворительно	Допущены многочисленные лексические, грамматические, стилистические ошибки. Содержание текста непонятно.

Критерии оценки сформированности навыков перевода иноязычного текста на русский язык

Оценка	Характеристика перевода текста
отлично	Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы.
хорошо	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.
удовлетворительно	В переводе допущено 50% грамматических и стилистических ошибок. Текст переведен не полностью.
неудовлетворительно	Смысл текста искажен.

Критерии оценки сформированности навыков и умений говорения

Монологическая форма

Оценка	Характеристика ответа студента
--------	--------------------------------



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



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
1. Английский для направления подготовки "Агроинженерия" (уровень бакалавриата) [Электронный ресурс]: учебное пособие / [сост. Тлевцежева М.А.]. - Майкоп: Магарин О.Г., 2017. - 216 с. -	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100039171
811.111(07) А 64 English for Public Administration : учебное пособие / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО "МГТУ" ; [сост.: Л.В. Чистобаева, З.М. Шадже]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2015. - 156 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100024570 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. - Библиогр. с. 155 (14 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+04A0B7

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
1. Английский для направления подготовки "Агроинженерия" (уровень бакалавриата) [Электронный ресурс]: учебное пособие / [сост. Тлевцежева М.А.]. - Майкоп: Магарин О.Г., 2017. - 216 с. -	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100039171
811.111(07) А 64 English for Public Administration : учебное пособие / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО "МГТУ" ; [сост.: Л.В. Чистобаева, З.М. Шадже]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2015. - 156 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100024570 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. - Библиогр. с. 155 (14 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+04A0B7

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

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/> 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. <https://нэб.рф/> 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> В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. <http://www.neicon.ru/> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. </index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya>



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

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Иностранный язык»

Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины.

Раздел/Темы с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы обучения)	Средства обучения	Формируемые компетенции
Healthy style of life (текст; схемы, карточки)	Коммуникативный, переводной	Индивидуальная групповая	1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие.	УК-4.1
My future profession is a winegrower (схемы; речевые упражнения)	Метод тренировки Объяснение	Фронтальная Групповая	3. Информационно-коммуникативные технологии.	УК-4.3
Dried fruit and vegetables (текст; учебные задания)	Метод тестирования чтение	Индивидуальная групповая	4. Справочный материал.	УК-4.1
Preparation of the row material (текст; речевые упражнения)	Метод чтения; конспектирование	Фронтальная Групповая	5. Словари.	УК-4.5
Nutritional significance (текст; таблицы, тест)	Коммуникативный; грамматико-переводной	Индивидуальная Фронтальная групповая	1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникативные технологии. 4. Мультимедийные программы	УК-4.5

Grape-gathering (текст; учебные задания; карточки)	Метод тестирования ; чтение	Индивидуально-групповая фронтальная	5. Справочный материал. 6. Словари.	УК-4.1	
Technological additives (текст; таблицы; лексико-грамматич упражн)	Коммуникативный ; переводной	Фронтальная Групповая		УК-4.3	
Wine[making France (текст; таблицы; тест)	Метод тренировки ; Объяснение	Индивидуальная групповая		УК-4.1	
Technological Process(текст; таблицы, тест)	Коммуникативный; грамматико-перводной	Фронтальная Групповая		УК-4.3	
Tools and equipment in Food industry(текст; учебные задания; карточки)	Метод тестирования ; чтение; интерактивный	Индивидуальная групповая	1. Учебник 2. Учебно-методическое пособие 3. Информационно-коммуникативные технологии 4. Справочный материал 5. Словари	УК-4.3	
Health and safety(текст; учебные задания; карточки)	Метод чтения; конспектирование	Фронтальная Групповая		УК-4.5	
Wine-making in Russia (газетная статья; опоры; таблицы)	Коммуникативный ; переводной	Индивидуальная групповая		УК-4.1	
Research and technology (текст; таблицы, тест)	Коммуникативный; грамматико-перводной	Фронтальная Групповая		УК-4.3	
Advertising(газетная статья; опоры; таблицы)	Метод тренировки ; Объяснение	Индивидуальная групповая		УК-4.5	
Non-alcoholic beverages (схемы; текст; речевые упражн;)	Метод чтения ; конспектирование	Фронтальная Групповая		УК-4	

Alcoholic drinks (текст; таблицы, тест)	Метод тестирования чтение	Индивидуальная Фронтальная групповая	1. Учебник 2. Учебно-методическое пособие	УК-4.1
Pulping juice extraction (текст; таблицы, тест)	Метод тренировки Объяснение	Индивидуально-групповая фронтальная	3. Информационно-коммуникативные технологии 4. Мультимедийные программы	УК-4.3
Fermentation (текст (текст; таблицы, тест) лексико-грамматические упражнения)	Метод чтения; конспектирование	Индивидуальная групповая	5. Справочный материал	УК-4.5
Plant Products (газетная статья; опоры; таблицы)	Метод тренировки Объяснение	Фронтальная Групповая		УК-4.5
Grapes (схемы; текст; речевые упражнения)	Коммуникативный; грамматико-переводной	Индивидуальная Фронтальная групповая		УК-4.1
Winepress (текст; учебные задания)	Метод тренировки Объяснение	Групповая фронтальная		УК-4.3

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
Eclipse IDE for Java Developers Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
Znaniium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znaniium.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://znaniium.com/catalog/
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. https://нэб.рф/
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/

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

Название



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>Мультимедийная языковая лаборатория инновационных технологий (1-316) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса</p>	<p>Мультимедийное оборудование, наборы демонстрационного оборудования, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, учебные кинофильмы, таблицы по грамматике, справочная литература</p>	<p>1.Операционная система «Windows», договор 037600002715000045-0018439-01 От 19.06.2015;свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»;2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»;3. Офисный пакет « WPS office»;4. Программа для работы с архивами «7zip»;5. Программа для работы сДокументами формата pdf «Adobe reader»Помещения для самостоятельной работы1.Операционная система «Windows», договор 037600002715000045-0018439-01 От 19.06.2015;свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:6. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»;7. Офисный пакет « WPS office»;8. Программа для работы с архивами «7zip»;9. Программа для работы сДокументами формата pdf «Adobe reader»</p>

