

**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

«27» 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине Б1.О.03 Иностранный язык

по направлению  
подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

по профилю подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

квалификация (степень)  
выпускника Бакалавр

программа подготовки Академический бакалавриат

форма обучения очная, заочная

год начала подготовки 2020

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

---

Составитель рабочей программы:

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

Миг — Чеучева Т.М.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

инженерных систем  
(наименование кафедры)

Заведующий кафедрой  
«29» 05 2020г.

Шадже Шадже З.М.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено учебно-методической комиссией факультета  
(где осуществляется обучение)

«29» 05 2020г.

Председатель  
учебно-методического  
совета направления (специальности)  
(где осуществляется обучение)

Хатко Хатко З.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Декан факультета  
(где осуществляется обучение)  
«29» 05 2020г.

Ихапаев Ихапаев А.К.  
(подпись) (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ  
«29» 05 2020г.

Чудесова Чудесова Н.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению (специальности)

Хатко Хатко З.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

## Цели и задачи учебной 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 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.

### 1. Место дисциплины 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 ин-теркультурной 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.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии; принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации;

**уметь:** устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды; применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках;

**владеть:** простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде; навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на русском и иностранном языках.

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

#### 4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 360 часов (10 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		1	2	3
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>153,85/4,2</b>	<b>51,25/1,4</b>	<b>51,25/1,4</b>	<b>51,35/1,4</b>
В том числе:				
Лекции (Л)				
Практические занятия (ПЗ)	153/4,2	51/1,4	51/1,4	51/1,4
Семинары (С)				
Лабораторные работы (ЛР)				
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,35/0,01			0,35/0,01
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	0,5/0,014	0,25/0,007	0,25/0,007	-
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>170,5/4,8</b>	<b>56,75/1,6</b>	<b>56,75/1,6</b>	<b>57/1,6</b>
В том числе:				
Курсовой проект (работа)				
Расчетно-графические работы				
Реферат				
<i>Другие виды СРС (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				
1. Подготовка устного сообщения по теме.	57/1,6	18/0,5	18/0,5	21/0,6
2. Выполнение переводов.	57/1,6	18/0,5	18/0,5	21/0,6
3. Заучивание новых лексических единиц.	56,5/1,6	20,75/0,6	20,75/0,6	15/0,4
Курсовой проект (работа)				
<b>Контроль (всего)</b>	<b>35,65/1</b>	-	-	<b>35,65/1</b>
<b>Форма промежуточной аттестации:</b>				
<b>зачет, экзамен</b>		<b>зачет</b>	<b>зачет</b>	<b>экзамен</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>360/10</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>	<b>144/4</b>

#### 4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 360 часов (10 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		1	2	3
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>36,85/1,02</b>	<b>12,25/0,34</b>	<b>12,25/0,34</b>	<b>12,35/0,34</b>
В том числе:				
Лекции (Л)	-			
Практические занятия (ПЗ)	36/1	12/0,33	12/0,33	12/0,33
Семинары (С)	-			
Лабораторные работы (ЛР)	-			
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,85/0,02	0,25/0,007	0,25/0,007	0,35/0,01
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)				
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>307/8,53</b>	<b>92/2,56</b>	<b>92/2,56</b>	<b>123/3,41</b>
В том числе:				
Курсовой проект (работа)	-			
Расчетно-графические работы	-			
Реферат	-			
<i>Другие виды СРС (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				
1. Подготовка устного сообщения по теме.	108/3	36/1	36/1	36/1
2. Выполнение переводов.	108/3	36/1	36/1	36/1
3. Заучивание новых лексических единиц.	91/2,53	20/0,56	20/0,56	51/1,41
<b>Контроль (всего)</b>	<b>16,15/0,45</b>	<b>3,75/0,1</b>	<b>3,75/0,1</b>	<b>8,65/0,25</b>
<b>Форма промежуточной аттестации:</b> зачет, экзамен		зачет	зачет	экзамен
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>360/10</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>	<b>144/4</b>

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, вклю- чая самостоятельную и тру- доемкость (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
			Л	С/ЛЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СРС	
<b>1 семестр</b>									
1.	Human Diet	1-3		7				9	Устное сообщение по теме
2.	Minerals and vitamins	4-6		7				8	Устное сообщение по теме
3.	History of catering	7-8		7				8	Устное сообщение по теме
4.	Catering	9-10		7				8	Устное сообщение по теме
5.	Catering Equipment	11-12		7				8	Устное сообщение по теме
6.	Food hygiene	13-14		8				8	Устное сообщение по теме
7.	Fast food	15-16		8				7,75	Устное сообщение по теме
8.	Промежуточная аттестация	16		-		0,25		-	Зачет в устной форме
<b>2 семестр</b>									
1.	Keeping of food products	1-3		7				9	Устное сообщение по теме
2.	Cereals and cereal prod- ucts	4-6		7				8	Устное сообщение по теме
3.	Breadmaking			7				8	Устное сообщение по теме
4.	Milk production	10,11		7				8	Устное сообщение по теме
5.	Cheese production	12,13		7				8	Устное сообщение по теме
6.	Animal produce	14,15		8				8	Устное сообщение по теме
7.	Meat Processing Methods	16,17		8				7,75	Устное сообщение по теме
8.	Промежуточная аттестация	17		-		0,25		-	Зачет в устной форме
<b>3 семестр</b>									
1.	Confectionery	1-3		7				9	Устное сообщение по теме
2.	The manufacture of chocola	4-6		7				8	Устное сообщение по теме
3.	Technology of macaroni products	7-9		7				8	Устное сообщение по теме
4.	Buttermaking	10,11		7				8	Устное сообщение по теме
5.	Processing of vegetative production	12,13		7				8	Устное сообщение по теме
6.	Postharvest handling of fruit and vegetables	14,15		8				8	Устное сообщение по теме
7.	Honey processing	16,17		8				8	Устное сообщение по теме
8.	Промежуточная аттестация	17		-	0,35		35,65	-	Экзамен в устной форме
	<b>Итого:</b>			<b>153</b>	<b>0,35</b>	<b>0,5</b>	<b>35,65</b>	<b>170,5</b>	

## 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)					
		Л	С/ЛЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СРС
<b>1 семестр</b>							
1.	Human Diet		1				13
2.	Minerals and vitamins		1				13
3.	History of catering		2				13
4.	Catering		2				13
5.	Catering Equipment		2				13
6.	Food hygiene		2				13
7.	Fast food		2				14
8.	Промежуточная аттестация: зачет		-	0,25		3,75	-
<b>2 семестр</b>							
1.	Keeping of food products		1				13
2.	Cereals and cereal products		1				13
3.	Breadmaking		2				13
4.	Milk production		2				13
5.	Cheese production		2				13
6.	Animal produce		2				13
7.	Meat Processing Methods		2				14
8.	Промежуточная аттестация: зачет		-	0,25		3,75	-
<b>3 семестр</b>							
1.	Confectionery		1				17
2.	The manufacture of chocolate		1				17
3.	Technology of macaroni products		2				17
4.	Buttermaking		2				18
5.	Processing of vegetative production		2				18
6.	Postharvest handling of fruit and vegetables		2				18
7.	Honey processing		2				18
8.	Промежуточная аттестация: экзамен		-	0,35		8,65	-
	<b>Итого:</b>		<b>36</b>	<b>0,85</b>		<b>16,15</b>	<b>307</b>

### 5.3. Содержание разделов дисциплины «Иностранный язык», образовательные технологии

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы/зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
<b>1 семестр</b>							
1.	Human Diet	7/0,2	1/0,02	<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>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p><b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на русском и иностранном языках.</p>	Коммуникативное обучение
2.	Minerals and vitamins	7/0,2	1/0,02	<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.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод текста с учетом особенностей функционального научного стиля.</p>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p><b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на рус. и иностранном языках.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письм. форме на рус. и ин. языках; методикой составления суждения в межличностном дел. общении на рус. и ин. языках.</p>	Дифференцированное обучение



3.	History of catering	7/0,2	2/0,05	<p><b>Грамматика:</b> Употребление инфинитива для выражения цели.</p> <p><b>Лексика</b> по теме “History of catering”.</p> <p><b>Аудирование:</b> умение сформулировать основную идею, кратко передать основное содержание услышанного текста “History of catering service”.</p> <p><b>Чтение</b> текста по специальности “Origin of Catering Industry”, постановка вопросов к тексту. <b>Говорение:</b> составление устного сообщения. <b>Письмо:</b> письменное составление собственного текста по пройденной теме.</p>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p><b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на рус. и иностранном языках.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письм. форме на рус. и ин. языках; методикой составления суждения в межличностном дел. общении на рус. и ин. языках.</p>	Индивидуализация обучения
4.	Catering	7/0,2	2/0,06	<p><b>Грамматика:</b> Придаточные предложения условия и времени.</p> <p><b>Лексика</b> по теме “Catering”.</p> <p><b>Аудирование:</b> прослушивание текста “Catering trade”.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Types of Dining”, “Mobile catering”.</p> <p><b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных текстов, краткое выступление по пройденной теме.</p> <p><b>Письмо:</b> составление плана к прослушанному тексту.</p>	УК-3	<p><b>Знать:</b> основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.</p> <p><b>Владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде.</p>	Технология тестирования
5.	Catering Equipment	7/0,2	2/0,06	<p><b>Грамматика:</b> Progressive в активном залоге.</p> <p><b>Лексика</b> по теме “Catering Equipment”.</p> <p><b>Аудирование:</b> ответы на вопросы по прослушанному тексту.</p> <p><b>Чтение</b> текстов “Kitchen equipment”, “Restaurant equipment”.</p> <p><b>Говорение:</b> беседа по пройденной теме.</p> <p><b>Письмо:</b> письменное изложение научной статьи.</p>	УК-3	<p><b>Знать:</b> основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групп. коммуникации в дел. взаимодействии.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.</p> <p><b>Владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде.</p>	Проектная технология

6.	Food hygiene	8/0,2	2/0,06	<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> прослушивание 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. <b>Письмо:</b> письменное изложение одного из прочитанных текстов.</p>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p><b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на рус. и иностранном языках.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письм. форме на рус. и ин. языках; методикой составления суждения в межличностном дел. общении на рус. и ин. языках.</p>	Игровая технология
7.	Fast food	8/0,2	2/0,06	<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”. <b>Чтение</b> текстов “Fast food nutrition”, “Mcdonalds”.</p> <p><b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных текстов. <b>Письмо:</b> письменный перевод отдельных предложений из текста для чтения.</p>	УК-3 УК-4	<p><b>знать:</b> осн. приемы и нормы соц. взаимодействия; осн. понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в делов. взаимодействии; принципы построения устн. и письм. высказывания на рус. и иностр. языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации;</p> <p><b>уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы соц. взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды; применять на практике деловую коммуникацию в устн. и письм. формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках;</p> <p><b>владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде; навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на рус. и ин. языках.</p>	Технология обучения в сотрудничестве
<b>Итого:</b>		<b>51/1,4</b>	<b>12/0,33</b>				

**2 семестр**

1.	Keeping of food products	7/0,2	1/0,02	<p><b>Грамматика:</b> повторение активного залога. <b>Лексика</b> по теме “Keeping quality of food products”. <b>Аудирование</b> текста “Drying of foods”. <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>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p><b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на рус. и иностранном языках.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письм. форме на рус. и ин. языках; методикой составления суждения в межличностном дел. общении на рус. и ин. языках.</p>	Коммуникативное обучение
2.	Cereals and cereal products	7/0,2	1/0,02	<p><b>Грамматика:</b> пассивный залог (Simple).  <b>Лексика</b> по теме “Cereals”.  <b>Аудирование</b> текстов, выделение в них ключевых слов.  <b>Чтение</b> текстов “Rye”, “Wheat”, “Maize”, постановка вопросов к текстам.  <b>Говорение:</b> краткое изложение прочитанных текстов.  <b>Письмо:</b> письменное выполнение лексико-грамматических упражнений.</p>	УК-3 УК-4	<p><b>Знать:</b> осн. приемы и нормы соц. взаимодействия; осн. понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в делов. взаимодействии; принципы построения устн. и письм. высказывания на рус. и иностр. языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации;</p> <p><b>уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы соц. взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды; применять на практике деловую коммуникацию в устн. и письм. формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках;</p> <p><b>владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде; навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на рус. и ин. языках.</p>	Дифференцированное обучение

3.	Breadmaking	7/0,2	2/0,05	<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.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод текста, постановка к нему вопросов.</p>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p><b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на рус. и иностранном языках.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письм. форме на рус. и ин. языках; методикой составления суждения в межличностном дел. общении на рус. и ин. языках.</p>	Индивидуализация обучения
4.	Milk production	7/0,2	2/0,06	<p><b>Грамматика:</b> пассивный залог (Perfect).</p> <p><b>Лексика</b> по теме занятия.</p> <p><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 чтения.</p>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p><b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на рус. и иностранном языках.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письм. форме на рус. и ин. языках; методикой составления суждения в межличностном дел. общении на рус. и ин. языках.</p>	Технология тестирования

5.	Cheese production	7/0,2	2/0,06	<p><b>Грамматика:</b> согласование времен.  <b>Лексика</b> по теме занятия.  <b>Аудирование:</b> прослушивание текста “Cheese cutting and packing technology”.</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.</p> <p><b>Письмо:</b> письменный перевод текста с учетом особенностей функционального научного стиля.</p>	УК-3 УК-4	<p><b>знать:</b> осн. приемы и нормы соц. взаимодействия; осн. понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в делов. взаимодействии; принципы построения устн. и письм. высказывания на рус. и иностр. языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации;</p> <p><b>уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы соц. взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды; применять на практике деловую коммуникацию в устн. и письм. формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках;</p> <p><b>владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде; навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на рус. и ин. языках.</p>	Проектная технология
6.	Animal produce	8/0,2	2/0,06	<p><b>Грамматика:</b> прямая и косвенная речь.  <b>Лексика</b> по теме занятия.  <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.</p> <p><b>Говорение:</b> пересказ текстов.</p> <p><b>Письмо:</b> воспроизведение текста в письменном виде при двукратном прослушивании.</p>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p><b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на рус. и иностранном языках.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письм. форме на рус. и ин. языках; методикой составления суждения в межличностном дел. общении на рус. и ин. языках.</p>	Игровая технология

7.	Meat Processing Methods	8/0,2	2/0,06	<p><b>Грамматика:</b> составные союзы.  <b>Лексика</b> по теме занятия.  <b>Аудирование:</b> выделение ключевых слов при двукратном прослушивании текста “Canned meat”.  <b>Чтение</b> текстов “Chilled meat”, “Meat Smoking”.  <b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных.  <b>Письмо:</b> письменный перевод текста.</p>	УК-3 УК-4	<p><b>знать:</b> осн. приемы и нормы соц. взаимодействия; осн. понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в делов. взаимодействии; принципы построения устн. и письм. высказывания на рус. и иностр. языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации;  <b>уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы соц. взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды; применять на практике деловую коммуникацию в устн. и письм. формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках;  <b>владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде; навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на рус. и ин. языках.</p>	Технология обучения в сотрудничестве
	<b>Итого:</b>	<b>51/1,4</b>	<b>12/0,33</b>				

**3 семестр**

1.	Confectionery	7/0,2	1/0,02	<p><b>Грамматика:</b> инфинитив, функции инфинитива в предложении.  <b>Лексика</b> по теме по теме занятия.  <b>Аудирование</b> текста “Sweetening agents”.  <b>Чтение</b> текстов “Bakers' confectionery”, “Sugar confections”, определение их основного содержания.  <b>Говорение:</b> устная постановка вопросов к тексту по специальности, развернутые ответы на вопросы. <b>Письмо:</b> письменное выполнение лексико-грамматических упражнений по теме практического занятия.</p>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.  <b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на рус. и иностранном языках.  <b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письм. форме на рус. и ин. языках; методикой составления суждения в межличностном дел. общении на рус. и ин. языках.</p>	Коммуникативное обучение
2.	The manufacture of chocolate	7/0,2	1/0,02	<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>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.  <b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на рус. и иностранном языках.  <b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письм. форме на рус. и ин. языках; методикой составления суждения в межличностном дел. общении на рус. и ин. языках.</p>	Дифференцированное обучение

3.	Technology of macaroni products	7/0,2	2/0,06	<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”.</p> <p><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. <b>Письмо:</b> письменный перевод текста, постановка к нему вопросов.</p>	УК-4	<p><b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p><b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на рус. и иностранном языках.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письм. форме на рус. и ин. языках; методикой составления суждения в межличностном дел. общении на рус. и ин. языках.</p>	Индивидуализация обучения
4.	Butter-making	7/0,2	2/0,06	<p><b>Грамматика:</b> герундий.</p> <p><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>	УК-3	<p><b>Знать:</b> основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групп. коммуникации в дел. взаимодействии.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.</p> <p><b>Владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде.</p>	Технология тестирования
5.	Processing of vegetative production	7/0,2	2/0,06	<p><b>Грамматика:</b> условные предложения.</p> <p><b>Лексика</b> 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>	УК-3	<p><b>Знать:</b> основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.</p> <p><b>Владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде.</p>	Проектная технология



6.	Postharvest handling of fruit and vegetables	8/0,2	2/0,06	<p><b>Грамматика:</b> сложное дополнение.</p> <p><b>Лексика</b> по теме занятия.</p> <p><b>Аудирование</b> текста “Storage Guidelines For Fruits and Vegetables”.</p> <p><b>Чтение</b> текста по специальности “Fresh fruit and vegetable storage”.</p> <p><b>Говорение:</b> пересказ текста.</p> <p><b>Письмо:</b> воспроизведение текста в письменном виде при двукратном прослушивании.</p>	УК-3	<p><b>Знать:</b> основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.</p> <p><b>Владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде.</p>	Игровая технология
7.	Honey processing	8/0,2	2/0,06	<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. <b>Письмо:</b> письменный перевод текста.</p>	УК-3 УК-4	<p><b>знать:</b> осн. приемы и нормы соц. взаимодействия; осн. понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в делов. взаимодействии; принципы построения устн. и письм. высказывания на рус. и иностр. языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации;</p> <p><b>уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы соц. взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды; применять на практике деловую коммуникацию в устн. и письм. формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках;</p> <p><b>владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде; навыками чтения и перевода текстов на ин. языке в проф. общении; навыками дел. коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на рус. и ин. языках.</p>	Технология обучения в сотрудничестве
	<b>ИТОГО:</b>	<b>51/1,4</b>	<b>12/0,33</b>				
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>153/4,2</b>	<b>36/1</b>				

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

№ раз-дела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
		ОФО	ЗФО
<b>1 семестр</b>			
1.	Human Diet	7/0,2	1/0,02
2.	Minerals and vitamins	7/0,2	1/0,02
3.	History of catering	7/0,2	2/0,05
4.	Catering	7/0,2	2/0,06
5.	Catering Equipment	7/0,2	2/0,06
6.	Food hygiene	8/0,2	2/0,06
7.	Fast food	8/0,2	2/0,06
<b>Итого:</b>		<b>51/1,4</b>	<b>12/0,33</b>
<b>2 семестр</b>			
1.	Keeping of food products	7/0,2	1/0,02
2.	Cereals and cereal products	7/0,2	1/0,02
3.	Breadmaking	7/0,2	2/0,05
4.	Milk production	7/0,2	2/0,06
5.	Cheese production	7/0,2	2/0,06
6.	Animal produce	8/0,2	2/0,06
7.	Meat Processing Methods	8/0,2	2/0,06
<b>Итого:</b>		<b>51/1,4</b>	<b>12/0,33</b>
<b>3 семестр</b>			
1.	Confectionery	7/0,2	1/0,02
2.	The manufacture of chocolate	7/0,2	1/0,02
3.	Technology of macaroni products	7/0,2	2/0,05
4.	Buttermaking	7/0,2	2/0,06
5.	Processing of vegetative production	7/0,2	2/0,06
6.	Postharvest handling of fruit and vegetables	8/0,2	2/0,06
7.	Honey processing	8/0,2	2/0,06
<b>Итого:</b>		<b>51/1,4</b>	<b>12/0,33</b>
<b>Всего:</b>		<b>153/4,2</b>	<b>36/1</b>

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

Семинарские занятия учебным планом не предусмотрены.

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

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

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

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрены.

## 5.8. Самостоятельная работа

### Содержание и объем самостоятельной работы

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах/ трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
<b>1 семестр</b>					
1.	Human Diet	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа по теме занятия.	1-3 недели	9/0,25	13/0,36
2.	Minerals and vitamins	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного доклада по теме урока.	4-6 недели	8/0,22	13/0,36
3.	History of catering	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Перевод текста.	7-9 недели	8/0,22	13/0,36
4.	Catering	Письменный перевод текста. Выполнение лексико-грамматических тестов. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	10-11 недели	8/0,22	13/0,36
5.	Catering Equipment	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	12-13 недели	8/0,22	13/0,36
6.	Food hygiene	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	14-15 недели	8/0,22	13/0,36
7.	Fast food	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	16-17 недели	7,75/0,22	14/0,4
	<b>Итого:</b>			<b>56,75/1,6</b>	<b>92/2,56</b>
<b>2 семестр</b>					
1.	Keeping of food products	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	1-3 недели	9/0,25	13/0,36
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.	4-6 недели	8/0,22	13/0,36

3.	Breadmaking	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	7-9 недели	8/0,22	13/0,36
4.	Milk production	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	10-11 недели	8/0,22	13/0,36
5.	Cheese production	Письменный перевод текста. Выполнение лексико-грамматических тестов. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	12-13 недели	8/0,22	13/0,36
6.	Animal produce	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	14-15 недели	8/0,22	13/0,36
7.	Meat Processing Methods	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	16-17 недели	7,75/0,22	14/0,4
	<b>Итого:</b>			<b>56,75/1,6</b>	<b>92/2,56</b>
<b>3 семестр</b>					
1.	Confectionery	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	1-3 недели	9/0,25	17/0,5
2.	The manufacture of chocolate	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного доклада на пройденную тему. Чтение научной статьи по данной теме.	4-6 недели	8/0,22	17/0,5
3.	Technology of macaroni	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	7-9 недели	8/0,22	17/0,4
4.	Buttermaking	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	10-11 недели	8/0,22	18/0,5
5.	Processing of vegetative production	Письменный перевод текста. Выполнение лексико-грамматических тестов. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	12-13 недели	8/0,22	18/0,5
6.	Postharvest handling of	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	14-15 недели	8/0,22	18/0,5
7.	Honey processing	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	16-17 недели	8/0,22	18/0,5
	<b>Итого:</b>			<b>57/1,6</b>	<b>123/3,41</b>
	<b>Всего:</b>			<b>170,5/4,8</b>	<b>307/8,53</b>

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

### **6.1. Методические указания (собственные разработки)**

### **6.2. Литература для самостоятельной работы**

1. Гальчук, Л.М. 5D English Grammar in Charts, Exercises, Film-based Tasks, Texts and Tests - Грамматика английского языка: коммуникативный курс [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.М. Гальчук. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2017. - 439 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=559505>
2. Дюканова, Н.М. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.М. Дюканова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 319 с. «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/989393>
3. Новоселова, И.З. Учебник английского языка для сельскохозяйственных и лесотехнических вузов [Электронный ресурс]/ Новоселова И.З., Александрова Е.С. - СПб.: Квадро, 2016. - 344 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57300>
4. Нестерова, Н. Б. Английский язык. Food technology [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Б. Нестерова. - Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015. - 111 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65784.html>
5. Английский язык (Пищевой профиль) [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. А. Дрюченко и др. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 261 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/88451.html>
6. Радовель, В.А. Английский язык для технических вузов [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Радовель. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2019. - 296 с.: - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/document?id=327988>

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

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

Этапы формирования компетенции (номер семестра согласно учебному плану)	Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
<b>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b>	
<b>1-3</b>	<b>Иностранный язык</b>
2	Психология
2	Социология
3	Культурология
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах)</b>	
<b>1-3</b>	<b>Иностранный язык</b>
1	Адыгейский язык
1	Русский язык и культура речи
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита и 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	
<b>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b>					
<b>Знать:</b> основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, зачеты
<b>Уметь:</b> устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> простейшими методами и приемами соц. взаимодействия и работы в команде.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах)</b>					
<b>Знать:</b> принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, тесты, экзамен
<b>Уметь:</b> применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на русском и иностранном языках.	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.

1. Fast 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.

1. Fast food is also high in sodium (aka salt) ...
2. Fast food refers to food ...
3. It's helpful to remember ...
4. Fast food restaurants are traditionally distinguished ...
5. 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.

1. He ... at the theatre yesterday.  
a) is; b) was; c) were
2. My friend studies ... the University.  
a) in; b) at; c) on
3. They usually have dinner at 3 o'clock, ...?  
a) don't we; b) didn't we; c) aren't we
4. Every evening he ... his dog for a walk.  
a) take; b) takes; c) took
5. Where ... you usually go after the lessons?  
a) does; b) did; c) do
6. You went to the library with him, ...?  
a) don't you; b) didn't you; c) weren't you
7. ... I had supper with my friends at the canteen.  
a) today; b) in two days; c) yesterday
8. She wrote this exercise ... .  
a) tomorrow; b) next week; c) yesterday
9. Your brother doesn't play football, ...?  
a) doesn't he; b) does he; c) has he
10. ... there many pictures in this magazine?  
a) is; b) are; c) was
11. Ann ... school last year.  
a) finish; b) finishes; c) finished
12. 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

## Тест 2

### 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 | 9. Cereals and cereal products |
| 3. History of catering   | 10. Breadmaking                |
| 4. Catering              | 11. Milk production            |
| 5. Catering Equipment    | 12. Cheese production          |
| 6. Food hygiene          | 13. Animal produce             |
| 7. Fast food             | 14. Meat Processing Methods    |

**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**

1. Confectionery
2. The manufacture of chocolate
3. Technology of macaroni products
4. Buttermaking
5. Processing of vegetative production
6. Postharvest handling of fruit and vegetables
7. 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**

### **Food hygiene**

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, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

##### **Критерии оценки сформированности навыков и умений говорения**

##### **Монологическая форма**

<b>Оценка</b>	<b>Характеристика ответа студента</b>
<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>
	Содержание ответа не соответствует поставленной коммуникативной



<b>неудовлетворительно</b>	задаче. Допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки. Речь не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок.
----------------------------	--

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

<b>Оценка</b>	<b>Характеристика перевода текста</b>
<b>Отлично</b>	Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы.
<b>Хорошо</b>	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.
<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

### 8.1 Основная литература

1. Нестерова, Н. Б. Английский язык. Food technology [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Б. Нестерова. - Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015. - 111 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65784.html>
2. Английский язык (Пищевой профиль) [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. А. Дрюченко и др. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 261 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/88451.html>

### 8.2 Дополнительная литература

1. Гальчук, Л.М. 5D English Grammar in Charts, Exercises, Film-based Tasks, Texts and Tests - Грамматика английского языка: коммуникативный курс [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.М. Гальчук. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2017. - 439 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=559505>
2. Дюканова, Н.М. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.М. Дюканова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 319 с. «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/989393>
3. Новоселова, И.З. Учебник английского языка для сельскохозяйственных и лесотехнических вузов [Электронный ресурс]/ Новоселова И.З., Александрова Е.С. - СПб.: Квадро, 2016. - 344 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57300>
4. Радовель, В.А. Английский язык для технических вузов [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Радовель. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2019. - 296 с.: - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/document?id=327988>

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

1. - Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>
2. - Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
3. - Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
4. - Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
5. - Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: // <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2;>
6. - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>

**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>  <b>Грамматика:</b> оборот there is / there are, числительные. Степени сравнения прилагательных.  <b>Лексика</b> по теме “Human Diet”.  <b>Аудирование:</b> прослушивание текста по специальности “The Natural Human Diet”.  <b>Чтение</b> текстов “Nutritional requirements”, “Diet evolution”.  <b>Говорение:</b> сообщение по теме практического занятия.  <b>Письмо:</b> письменный перевод текста.</p>	Объяснение, лексико-грамматический	Групповая, фронтальная	1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникационные технологии.	УК-4
<p><b>Тема 2: Minerals and vitamins</b>  <b>Грамматика:</b> Четыре типа вопросительных предложений. Simple в активном залоге.  <b>Лексика</b> по теме “Minerals and vitamins”.  <b>Аудирование:</b> прослушивание текста “Food Sources for Vitamins and Minerals”.  <b>Чтение</b> текстов “Minerals and vitamins in food”, “Difference between minerals and vitamins”.  <b>Говорение:</b> краткое сообщение по пройденной теме с использованием изученной лексики.  <b>Письмо:</b> письменный перевод текста с учетом особенностей функционального научного стиля.</p>	Грамматико-переводной, метод чтения	Групповая, индивидуальная, фронтальная	4. Мультимедийные программы. 5. Словари. 6. Справочный материал.	УК-4
<p><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.</p>	Коммуникативный, лексико-грамматический	Индивидуально-групповая, фронтальная		УК-4

<p><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.</p>	<p>Интерактивный, коммуникативный</p>	<p>Групповая, индивидуальная</p>		<p>УК-3</p>
<p><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”, “Restaurant equipment”.  <b>Говорение:</b> беседа по пройденной теме.  <b>Письмо:</b> письменное изложение научной статьи.</p>	<p>Метод тренировки, лексико-грамматический</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>	<p>1. Учебник.  2. Учебно-методическое пособие.  3. Информационно-коммуникационные технологии.</p>	<p>УК-3</p>
<p><b>Тема 6: Food hygiene</b>  <b>Грамматика:</b> Модальные глаголы can, may, must и их эквиваленты.  <b>Лексика</b> по теме “Food hygiene”.  <b>Аудирование:</b> прослушивание текстов “Food safety”.  <b>Чтение</b> текстов “Food hygiene regulations”, “Food protection”.  <b>Говорение:</b> краткий пересказ прочитанного текста, составление диалогов по пройденной теме.  <b>Письмо:</b> письменное изложение одного из прочитанных текстов.</p>	<p>Метод чтения, грамматико-переводной</p>	<p>Индивидуальная, фронтальная</p>	<p>4. Мультимедийные программы.  5. Словари.  6. Справочный материал.</p>	<p>УК-4</p>
<p><b>Тема 7: Fast food</b>  <b>Грамматика:</b> Perfect в активном залоге.  <b>Лексика</b> по теме “Fast food”.  <b>Аудирование:</b> прослушивание текста “Dangers of fast food”.  <b>Чтение</b> текстов “Fast food nutrition”, “Mcdonalds”.  <b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных текстов.  <b>Письмо:</b> письменный перевод отдельных предложений из текста для чтения.</p>	<p>Объяснение, лексико-грамматический</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>		<p>УК-3  УК-4</p>
<p><b>Тема 8: Keeping of food products</b>  <b>Грамматика:</b> повторение активного залога.  <b>Лексика</b> по теме “Keeping quality of food products”. <b>Аудирование</b> текста “Drying of foods”.  <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-</p>	<p>УК-4</p>

<p><b>Тема 9: Cereals and cereal products</b>  <b>Грамматика:</b> пассивный залог (Simple).  <b>Лексика</b> по теме “Cereals”.  <b>Аудирование</b> текстов “Soybean products”, “Barley”, выделение в них ключевых слов.  <b>Чтение</b> текстов “Rye”, “Wheat”, “Maize”, 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.</p>	<p>Объяснение, лексико-грамматический, коммуникативный</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>	<p>коммуникационные</p>	<p>УК-3 УК-4</p>
<p><b>Тема 10: Breadmaking</b>  <b>Грамматика:</b> пассивный залог (Progressive).  <b>Лексика</b> по теме “Breadmaking”.  <b>Аудирование</b> текста по специальности “Bread ingredients”.  <b>Чтение</b> текстов “Staling of bread”, “Making of bread with machines” устная постановка вопросов к тексту.  <b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных текстов с использованием поставленных к ним вопросов, краткое выступление по пройденной теме.  <b>Письмо:</b> письменный перевод текста, постановка к нему вопросов.</p>	<p>лексико-грамматический, коммуникативный</p>	<p>Индивидуально-групповая, фронтальная</p>	<p>1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникационные технологии.</p>	<p>УК-4</p>
<p><b>Тема 11: Milk production</b>  <b>Грамматика:</b> пассивный залог (Perfect).  <b>Лексика</b> по теме занятия. <b>Аудирование</b> текстов “Composition of milk”, “Processed milk”.  <b>Чтение</b> текстов “Filtration and clarification of milk”, “Value of skim milk powder”.  <b>Говорение:</b> краткий пересказ текста, составление диалогов по пройденной теме.  <b>Письмо:</b> письменный перевод отдельных предложений из текста для чтения.</p>	<p>лексико-грамматический коммуникативный</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>	<p>4. Мультимедийные программы. 5. Словари. 6. Справочный материал.</p>	<p>УК-4</p>
<p><b>Тема 12: Cheese production</b>  <b>Лексика</b> по теме занятия. <b>Аудирование:</b> прослушивание текста.  <b>Чтение</b> текстов по специальности “Kinds of Cheese”, “Cheese dishes”.  <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 УК-4</p>
<p><b>Тема 13: Animal produce</b>  <b>Грамматика:</b> прямая и косвенная речь. <b>Лексика</b> по теме занятия.  <b>Аудирование:</b> обсуждение текста “Food value of meet” после его двукратного прослушивания.  <b>Чтение</b> текстов “Structure of meat”, “Means of meat preservation”, их перевод, составление к ним планов. <b>Говорение:</b> пересказ текстов.  <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>  <b>Грамматика:</b> составные союзы.  <b>Лексика</b> по теме занятия.  <b>Аудирование:</b> выделение ключевых слов при двукратном прослушивании текста “Canned meat”.  <b>Чтение</b> текстов “Chilled meat”, “Meat Smoking”.  <b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных.  <b>Письмо:</b> письменный перевод текста.</p>	<p>Объяснение, лексико-грамматический, коммуникативный</p>	<p>Индивидуально-групповая, индивидуальная, фронтальная</p>		<p>УК-3 УК-4</p>
<p><b>Тема 15: Confectionery</b>  <b>Грамматика:</b> инфинитив, функции инфинитива в предложении.  <b>Лексика</b> по теме по теме занятия. <b>Аудирование</b> текста “Sweetening agents”.  <b>Чтение</b> текстов “Bakers' confectionery”, “Sugar confections”, определение их основного содержания.  <b>Говорение:</b> устная постановка вопросов к тексту по специальности, развернутые ответы на вопросы.  <b>Письмо:</b> письменное выполнение лексико-грамматических упражнений по теме практического занятия.</p>	<p>Объяснение, лексико-грамматический</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная</p>	<p>1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникационные технологии.</p>	<p>УК-4</p>
<p><b>Тема 16: The manufacture of chocolate</b>  <b>Грамматика:</b> модальные глаголы (need, should, ought, dare).  <b>Лексика</b> по теме занятия.  <b>Аудирование:</b> текста “Processing Cocoa”.  <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, метод чтения</p>	<p>Индивидуально-групповая, фронтальная</p>	<p>4. Мультимедийные программы. 5. Словари. 6. Справочный материал.</p>	<p>УК-4</p>
<p><b>Тема 17: Technology of macaroni products</b>  <b>Грамматика:</b> причастие. <b>Лексика</b> по теме занятия.  <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”.  <b>Говорение:</b> обсуждение прочитанных текстов с использованием поставленных к ним вопросов.  <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>  <b>Грамматика:</b> герундий. <b>Лексика</b> по теме занятия.</p>	<p>Интерактивный,</p>	<p>Групповая, индивиду-</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>	коммуни- кативный	альная, фронталь- ная		УК-3
<p><b>Тема 19: Processing of vegetative production</b></p> <p><b>Грамматика:</b> условные предложения. <b>Лексика</b> 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>	Метод трениров- ки, лекси- ко- грамматический	Индивиду- альная, фронталь- ная		УК-3
<p><b>Тема 20: Postharvest handling of fruit and vegetables</b></p> <p><b>Грамматика:</b> сложное дополнение.</p> <p><b>Лексика</b> по теме занятия.</p> <p><b>Аудирование</b> текста “Storage Guidelines For Fruits and Vegetables”.</p> <p><b>Чтение</b> текста по специальности “Fresh fruit and vegetable storage”.</p> <p><b>Говорение:</b> пересказ текста.</p> <p><b>Письмо:</b> воспроизведение текста в письменном виде при двукратном прослушивании.</p>	Метод чтения, грамматико- переводной	Групповая, индивиду- альная, фронталь- ная		УК-3
<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>	Объясне- ние, лексико- грамматический	Групповая, индивиду- альная, фронталь- ная	1. Учебник. 2. Учебно- методиче- ское посо- бие. 3. Информа- ционно- коммуника- ционные	УК-3 УК-4

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

### **10.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

1. Операционная система на базе Linux;
2. Офисный пакет Open Office;
3. Графический пакет Gimp;
4. Векторный редактор Inkscape;
5. Тестовая система на базе Moodle
6. Тестовая система собственной разработки, правообладатель ФГБОУ ВО «МГТУ», свидетельство №2013617338.

### **10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем.**

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

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» ([www.znanium.com](http://www.znanium.com)).

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

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)



## 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
<b>Специальные помещения</b>		
Кабинет кафедры технологии производства сельскохозяйственной продукции: ул. Первомайская, 210, 3 этаж, ауд. 2-32	Оснащена: специализированная мебель, 26 посадочных мест, компьютерное и мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук)	Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1.Операционная система на базе Linux; 2.Офисный пакет Open Office; 3.Графический пакет Gimp; 4.Векторный редактор Inkscape; Антивирусные программы: Kaspersky Endpoint Security - № лицензии 17E0160128-13174640772. Количество: 400 рабочих мест. Срок действия 1 год.
<b>Помещения для самостоятельной работы</b>		
Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.	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)	Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1.Операционная система на базе Linux; 2.Офисный пакет Open Office; 3.Графический пакет Gimp; 4.Векторный редактор Inkscape; Антивирусные программы: Kaspersky Endpoint Security - № лицензии 17E0-160128-131746-407-72. Количество: 400 рабочих мест. Срок действия 1 год.

**12. Дополнения и изменения в рабочей программе  
за \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год**

В рабочую программу \_\_\_\_\_  
(наименование дисциплины)

для направления (специальности) \_\_\_\_\_  
(номер направления (специальности))

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры  
\_\_\_\_\_  
(наименование кафедры)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)