

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия  
имени Н.В. Верещагина»

Факультет технологический

Кафедра иностранных языков

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК  
(английский)**

**Направление подготовки:** 15.03.02 Технологические машины и оборудование

**Профиль:** Машины и аппараты пищевых производств

**Квалификация (степень) выпускника:** бакалавр

Вологда-Молочное  
2020


Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль подготовки Машины и аппараты пищевых производств

Разработчик к.фил.н., доцент  Попова В. Л.

Программа одобрена на заседании кафедры иностранных языков от «18» июня 2020 года (протокол № 6).

Зав. кафедрой, к.п.н., доцент  Маркова Т. А.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «20» июня 2020 года, протокол №10.

Председатель методической комиссии:  
к.т.н., доцент  Неронова Е.Ю.

## **1. Цели освоения дисциплины.**

Целью учебной дисциплины является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка как в повседневном, так и в профессиональном общении, закрепление программы средней школы по английскому языку в разделах: фонетика, лексика и грамматика, изучение нового и расширение известного лексико-грамматического материала. Критерием практического владения иностранным языком является умение достаточно уверенно пользоваться наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятии на слух (аудировании), чтении и письме.

Практическое владение языком специальности предполагает также умение самостоятельно работать со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.

### **Задачи учебной дисциплины:**

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;
- развитие когнитивных и исследовательских умений;
- развитие информационной культуры;
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов;
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата:**

Дисциплина «Иностранный язык» (английский) относится к базовой части Блока 1. Дисциплин (модулей) федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование». Код цикла по учебному плану: Б1.Б.03.

Освоение учебной дисциплины «Иностранный язык» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как: введение в профиль направления.

К числу **входных знаний, навыков и компетенций** студента, приступающего к изучению дисциплины «Иностранный язык», должно относиться следующее:

- знание теоретических основ грамматики иностранного языка (английского): построение английского предложения, способы образования частей речи, систему видо-временных форм активного и пассивного залога, неличные формы глагола и др.
- навыки устной и письменной речи: умение аргументировано отвечать на вопросы, задавать вопросы, вступать в дискуссию.
- умение переводить тексты, используя словарь, а также поисковое чтение.

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины**

В результате освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен обладать следующей компетенцией:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5).

Для формирования компетенции ОК-5 студент должен:

**Знать:**

- специальную терминологию по широкому и узкому профилю специальности;
- правила построения повествовательных и вопросительных предложений английского языка;
- основы публичной речи;
- правила оформления деловой переписки;
- правила аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.

**Уметь:**

- понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые и специальные темы;
- читать и понимать со словарем специальную литературу по широкому и узкому профилю специальности;
- участвовать в обсуждении тем, связанных со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы);

**Владеть:**

- идиоматически ограниченной речью, а также освоить стиль нейтрального научного изложения;
- навыками разговорно-бытовой речи (владеть нормативным произношением и ритмом речи и применять их для повседневного общения);
- основами публичной речи – делать сообщения, доклады (с предварительной подготовкой);
- основными навыками письма, необходимыми для подготовки публикаций, тезисов и ведения переписки;
- наиболее употребительной (базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи;
- приемами аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.

**4. Структура и содержание разделов дисциплины**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 10 зачетных единиц.

**4.1 Структура дисциплины**

| Вид учебной работы                    | Всего | Семестр |       |    |         | Курс  |         | Всего  |
|---------------------------------------|-------|---------|-------|----|---------|-------|---------|--------|
|                                       | очно  | 1       | 2     | 3  | 4       | 1     | 2       | заочно |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>     |       |         |       |    |         |       |         |        |
| в том числе:                          |       |         |       |    |         |       |         |        |
| Лекции (Л)                            |       |         |       |    |         | 4     |         | 4      |
| Лабораторные занятия (ЛЗ)             |       |         |       |    |         |       |         |        |
| Практические занятия (ПЗ)             | 136   | 34      | 34    | 34 | 34      | 12    | 12      | 24     |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b> | 216   | 110     | 66    | 38 | 2       | 160   | 159     | 319    |
| Вид промежуточной аттестации          |       |         | зачет |    | экзамен | зачет | экзамен |        |
| контроль                              | 8     |         | 8     |    |         | 4     | 9       | 13     |
| Общая трудоемкость, часы              | 360   | 144     | 108   | 72 | 36      | 180   | 180     | 360    |

|                  |    |   |   |   |   |   |   |    |
|------------------|----|---|---|---|---|---|---|----|
| Зачётные единицы | 10 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5 | 5 | 10 |
|------------------|----|---|---|---|---|---|---|----|

#### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

| № п/п | Раздел дисциплины  | Содержание  |
|-------|--|---|
| 1.    | Имя существительное, артикли                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие сведения</li> <li>- категории числа существительных</li> <li>- категории падежа существительных</li> <li>- употребление неопределенного артикля</li> <li>- употребление определенного артикля</li> <li>- отсутствие артикля</li> </ul>   |
| 2.    | Имя прилагательное, наречие                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие сведения</li> <li>- степени сравнения прилагательных</li> <li>- классификация наречий по значению</li> </ul>   |
| 3.    | Глагол (основные формы, времена активного залога)                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие сведения</li> <li>- глаголы <i>to be, to have</i></li> <li>- система видо-временных форм глагола</li> <li>- сравнительная характеристика форм настоящего времени</li> <li>- сравнительная характеристика форм прошедшего времени</li> <li>- сравнительная характеристика форм будущего времени</li> </ul>  |
| 4.    | Глагол (основные формы, времена пассивного залога)               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- система видо-временных форм глагола</li> <li>- перевод глаголов в страдательном залоге</li> </ul>  |
| 5.    | Модальные глаголы и их эквиваленты                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- can (be able to)</li> <li>- must</li> <li>- to have/to be</li> <li>- may</li> <li>- should</li> <li>- need</li> <li>- ought to</li> </ul>  |
| 6.    | Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции) | <p>Формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indefinite Infinitive</li> <li>- Continuous Infinitive</li> <li>- Perfect Infinitive</li> <li>- Perfect Continuous Infinitive</li> </ul> <p>Функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подлежащее</li> <li>- часть сказуемого</li> <li>- прямое дополнение</li> <li>- определение</li> <li>- обстоятельство цели</li> </ul> <p>Конструкции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- the Objective-with-the-Infinitive Construction</li> <li>- the Nominative-with-the-Infinitive Construction</li> </ul> |
| 7.    | Причастия, причастные обороты                                    | <p>Формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Present Participle</li> <li>- Perfect Participle</li> <li>- Participle II</li> </ul> <p>Функции:</p>   |

|     |                                     |   |
|-----|-------------------------------------|---|
|     |                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- часть сказуемого</li> <li>- определение</li> <li>- обстоятельство</li> </ul> Конструкции: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objective with-the Past-Participle</li> <li>- Nominative-with-the-Participle</li> <li>- The Absolute Participle Construction</li> </ul> |
| 8.  | Герундий                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие сведения</li> </ul> Функции: <ul style="list-style-type: none"> <li>- подлежащее</li> <li>- часть сказуемого</li> <li>- дополнение</li> <li>- определение</li> <li>- обстоятельство</li> </ul>   |
| 9.  | Milk and Its Composition            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур</li> <li>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.</li> </ul>   |
| 10. | Properties of Milk                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур</li> <li>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.</li> </ul>   |
| 11. | Bacteria of Milk                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур</li> <li>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.</li> </ul>   |
| 12. | Fermentations of Milk               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур</li> <li>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.</li> </ul>   |
| 13. | Treatment of Milk. Cooling the Milk | <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур</li> <li>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.</li> </ul>   |
| 14. | Pasteurization                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур</li> <li>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.</li> </ul>   |
| 15. | Cream                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур</li> <li>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.</li> </ul>   |
| 16. | Butter. Butter-making               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур</li> <li>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.</li> </ul>   |
| 17. | Cheese                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур</li> <li>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.</li> </ul>   |
| 18. | Cheese-making                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур</li> </ul>   |

|     |                            |   |
|-----|----------------------------|---|
|     |                            | - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.  |
| 19. | By-products of the Dairy   | - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур<br>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.   |
| 20. | Condensed Milk             | - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур<br>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.   |
| 21. | Fermented Milks            | - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур<br>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.   |
| 22. | Ice Cream                  | - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур<br>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.   |
| 23. | Quality Control in Dairies | - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур<br>- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.   |
| 24. | Newspaper Item             | <i>Plan of the review:</i><br>1. The title of the article is...<br>2. The article was published in...<br>3. The author of the article is...<br>4. The article is about...<br>5. At the beginning the author writes about...<br>6. The author states that...<br>7. In the conclusion the author focuses on...<br>I find the article interesting. |
| 25. | Film watching              | - введение лексики, отработка грамматических структур, культурологический комментарий;<br>- просмотр фильма;<br>- обсуждение фильма с использованием опорных схем и диалогов.   |

#### 4.3. Разделы учебной дисциплины и виды занятий

| № п.п. | Наименование разделов учебной дисциплины          | Лекции | Практические занятия | СРС | Контроль | Всего |
|--------|---|--------|----------------------|-----|----------|-------|
| 1      | Имя существительное, артикли                      |        | 4                    | 14  |          | 18    |
| 2      | Имя прилагательное, наречие                       |        | 4                    | 14  |          | 18    |
| 3      | Глагол (основные формы, времена активного залога) |        | 4                    | 14  |          | 18    |

|    |  |  |     |     |   |     |
|----|--|--|-----|-----|---|-----|
| 4  | Глагол (основные формы, времена пассивного залога)               |  | 4   | 14  |   | 18  |
| 5  | Модальные глаголы и их эквиваленты                               |  | 4   | 14  |   | 18  |
| 6  | Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции) |  | 4   | 14  |   | 18  |
| 7  | Причастия, причастные обороты                                    |  | 4   | 14  |   | 18  |
| 8  | Герундий   |  | 6   | 12  |   | 18  |
| 9  | Milk and Its Composition   |  | 6   | 14  | 2 | 22  |
| 10 | Properties of Milk   |  | 6   | 14  | 2 | 22  |
| 11 | Bacteria of Milk   |  | 6   | 14  | 2 | 22  |
| 12 | Fermentations of Milk  |  | 6   | 14  | 1 | 21  |
| 13 | Treatment of Milk.<br>Cooling the Milk                           |  | 10  | 10  | 1 | 21  |
| 14 | Pasteurization   |  | 6   | 6   |   | 12  |
| 15 | Cream  |  | 6   | 6   |   | 12  |
| 16 | Butter. Butter-making  |  | 6   | 6   |   | 12  |
| 17 | Cheese   |  | 6   | 6   |   | 12  |
| 18 | Cheese-making  |  | 6   | 6   |   | 12  |
| 19 | By-products of the Dairy   |  | 4   | 8   |   | 12  |
| 20 | Condensed Milk   |  | 6   | 2   |   | 8   |
| 21 | Fermented Milks  |  | 6   |     |   | 6   |
| 22 | Ice Cream  |  | 6   |     |   | 6   |
| 23 | Quality Control in Dairies                                       |  | 6   |     |   | 6   |
| 24 | Newspaper Item   |  | 6   |     |   | 6   |
| 25 | Film watching  |  | 4   |     |   | 4   |
|    | всего:   |  | 136 | 216 | 8 | 360 |

##### 5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

| Раздел дисциплины | Общекультурные компетенции | Общепрофессиональные компетенции | Профессиональные компетенции | Общее количество компетенций |
|-------------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------------------|
|                   | ОК-5                       |                                  |                              |                              |
| Раздел 1          | +                          |                                  |                              | 1                            |
| Раздел 2.         | +                          |                                  |                              | 1                            |
| Раздел 3.         | +                          |                                  |                              | 1                            |
| Раздел 4.         | +                          |                                  |                              | 1                            |
| Раздел 5.         | +                          |                                  |                              | 1                            |
| Раздел 6.         | +                          |                                  |                              | 1                            |
| Раздел 7.         | +                          |                                  |                              | 1                            |
| Раздел 8.         | +                          |                                  |                              | 1                            |



|            |   |  |  |   |
|------------|---|--|--|---|
| Раздел 9.  | + |  |  | 1 |
| Раздел 10. | + |  |  | 1 |
| Раздел 11. | + |  |  | 1 |
| Раздел 12. | + |  |  | 1 |
| Раздел 13. | + |  |  | 1 |
| Раздел 14. | + |  |  | 1 |
| Раздел 15. | + |  |  | 1 |
| Раздел 16. | + |  |  | 1 |
| Раздел 17. | + |  |  | 1 |
| Раздел 18. | + |  |  | 1 |
| Раздел 19. | + |  |  | 1 |
| Раздел 20. | + |  |  | 1 |
| Раздел 21. | + |  |  | 1 |
| Раздел 22. | + |  |  | 1 |
| Раздел 23. | + |  |  | 1 |
| Раздел 24. | + |  |  | 1 |
| Раздел 25. | + |  |  | 1 |

## 6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 136 часов, лабораторные работы - 0 часов, практические занятия - 136 часов.

30 % – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

| Семестр | Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР и др.) | Используемые интерактивные образовательные технологии  | Количество часов |
|---------|-------------------------------|--|------------------|
| 2       | ПЗ                            | Анализ проблемной ситуации на тему Fermentations of Milk   | 4                |
|         | ПЗ                            | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему Treatment of Milk. Cooling the Milk | 4                |
| 3       | ПЗ                            | Анализ проблемной ситуации на тему Pasteurization  | 4                |
|         | ПЗ                            | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Cream                               | 4                |
|         | ПЗ                            | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Butter. Butter-making            | 4                |
|         | ПЗ                            | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Cheese                              | 4                |
|         | ПЗ                            | Анализ проблемной ситуации на тему Cheese-   | 4                |

|        |    |   |    |
|--------|----|---|----|
|        |    | making  |    |
|        | ПЗ | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему By-products of the Dairy   | 4  |
| 4      | ПЗ | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Condensed Milk          | 2  |
|        | ПЗ | Анализ проблемной ситуации на тему Fermented Milks  | 2  |
|        | ПЗ | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему Ice Cream                  | 2  |
|        | ПЗ | Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Quality Control in Dairies | 2  |
| Итого: |    |   | 40 |

**7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.**

| Наименование разделов учебной дисциплины           | Темы учебного курса для самостоятельного изучения  |
|--|--|
| Имя существительное, артикли                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- назовите категории числа существительных</li> <li>- назовите категории падежа существительных</li> <li>- назовите случаи употребления неопределенного артикля</li> <li>- назовите случаи употребления определенного артикля</li> <li>- назовите случаи отсутствия артикля</li> </ul> (приведите примеры)                  |
| Имя прилагательное, наречие                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие сведения</li> <li>- назовите степени сравнения прилагательных, как они образуются</li> <li>- дайте классификацию наречий по значению</li> </ul> (приведите примеры)   |
| Глагол (основные формы, времена активного залога)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- назовите функции глаголов <i>to be</i>, <i>to have</i>, приведите примеры.</li> <li>- дайте сравнительную характеристику форм настоящего времени</li> <li>- дайте сравнительную характеристику форм прошедшего времени</li> <li>- дайте сравнительную характеристику форм будущего времени</li> </ul> (приведите примеры) |
| Глагол (основные формы, времена пассивного залога) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- дайте сравнительную характеристику видо-временных форм глагола</li> <li>- приведите примеры перевода глаголов в страдательном залоге</li> </ul>   |
| Модальные глаголы и их эквиваленты                 | Приведите примеры употребления глаголов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- can (be able to)</li> <li>- must</li> <li>- to have/to be</li> <li>- may</li> <li>- should</li> <li>- need</li> <li>- ought to</li> </ul>  |

|   |  |
|---|--|
| <p>Инфинитив<br/>(формы<br/>инфинитива<br/>и<br/>функции,<br/>инфинитивные<br/>конструкции)</p> | <p>Приведите примеры функций инфинитива:<br/> - подлежащее<br/> - часть сказуемого<br/> - прямое дополнение<br/> - определение<br/> - обстоятельство цели<br/> Дайте перевод Конструкций:<br/> - the Objective-with-the-Infinitive Construction<br/> - the Nominative-with-the-Infinitive Construction</p>   |
| <p>Причастия,<br/>причастные<br/>обороты</p>  | <p>Приведите примеры функций причастий:<br/> - часть сказуемого<br/> - определение<br/> - обстоятельство<br/> Дайте перевод конструкций:<br/> - Objective with-the Past-Participle<br/> - Nominative-with-the-Participle<br/> - The Absolute Participle Construction</p>   |
| <p>Герундий</p>   | <p>Приведите примеры функций причастий:<br/> - подлежащее<br/> - часть сказуемого<br/> - дополнение<br/> - определение<br/> - обстоятельство</p>   |
| <p>Milk and Its<br/>Composition</p>   | <p><b>I. Find the synonyms to the given Russian words.</b><br/> Важный, содержать, множество.<br/> to have, to improve, important, different, to contain, a lot of, a few, a number of, essential, to surpass.<br/> <b>II. Find antonyms to the following words.</b><br/> Soluble, volatile, frequently, raw milk, to increase, pleasant, to find.<br/> <b>III. Translate the words in the brackets.</b><br/> 1) Milk is a (питательная) food.<br/> 2) Eggs, fresh fruits, meat may equal or (превосходить) milk in certain respects.<br/> 3) Milk contains all nutrients necessary for (поддержания) life.<br/> 4) Milk is a viscous, opaque (жидкость).<br/> 5) Milk consists of (множество) substances.<br/> 6) Milk fat is (легче) than water.<br/> 7) Fat globules can rise to form a layer of (сливок).<br/> 8) After homogenization fat globules don't form (слой) of cream.<br/> 9) It is from the group of fatty acids that (молочные) products derive their odours.<br/> <b>10) (Ферменты) play an important role in dairy technology.</b></p> |
| <p>Properties of Milk</p>   | <p><b>I. Make up the sentences using the given words.</b><br/> 1. Casein, unique.<br/> 2. Enzymes, simple.<br/> 3. Freshly secreted milk, enzymes.<br/> 4. Serum, ash.<br/> 5. Acids, divide.<br/> 6. Substances, occur.<br/> <b>II. Answer the following questions.</b><br/> 1. Does milk contain all nutrients necessary for maintaining life?<br/> 2. Has milk homogenous structure?</p>  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. What is the reaction of cow`s milk?</li> <li>4. What substances play a key role in nutrition?</li> <li>5. Why is milk homogenized?</li> <li>6. Does milk contain only insoluble and nonvolatile acids?</li> <li>7. In what substances can we find casein?</li> </ol>   |
| Bacteria of Milk      | <p><b>I. Translate the words in the brackets.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lactose, milk sugar, is the (углеводы) of milk.</li> <li>2. An important characteristic of lactose is (ускорять) the growth of (молочно-кислая) bacteria.</li> <li>3. Milk (содержит) salts of potassium and sodium and (микроэлементы).</li> <li>4. Milk is (тяжелее) than water, its average (удельный вес) is about 1.032.</li> <li>5. An increase in fat (снижает) the specific gravity of milk and its removal (поднимает) the specific gravity.</li> <li>6. The natural yellow color of milk is (обуславливается) to the pigments of milk fat.</li> <li>7. Bacteria serve (превращать) dead organic matter into its original condition. In the frozen milk the centre is a (ядро) of cream.</li> <li>8. It is known that bacteria (получать доступ) to milk from the atmosphere, from the bodies, from the (вымя).</li> <li>9. Thermoduric bacteria can (выдерживать) a temperature of boiling water.</li> <li>10. Bacteria are (полезные) and (вредные).</li> </ol> <p><b>II. Change the following sentences into Active Voice. Translate them.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Milk sugars are termed as lactose by people.</li> <li>2. Lactose is broken up by lactic acid bacteria.</li> <li>3. Odours from the atmosphere and from the feeds eaten are absorbed by milk.</li> </ol> |
| Fermentations of Milk | <p><b>I. Translate the following sentences into Russian.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Milk is to be cooled at the temperature of 40° F immediately after milking to avoid souring.</li> <li>2. This group includes fermentations resulting in the formation of poisonous products.</li> <li>3. Lactic acid fermentations are important in the process of both butter and cheese manufacture.</li> <li>4. Milk should be produced under proper sanitary conditions.</li> <li>5. A greater or a less number of bacteria will multiply with astonishing rapidity in milk.</li> <li>6. To prevent the rapid growth of bacteria, the milk should be cooled as quickly as possible.</li> <li>7. The lower the temperature is, the better will be the quality of the milk.</li> <li>8. Pasteurization is a heat treatment far less severe than that used during cooking.</li> </ol> <p><b>II. Define the sentences with the Passive Voice. Translate them.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Milk being pasteurized is held at the temperature from 140° F to 185° F.</li> <li>2. The process of pasteurization is followed by rapid cooling.</li> <li>3. Loss of nutrients through pasteurization is insignificant</li> </ol>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>compared to the safety it provides.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Ascorbic acid is reduced to 20 per cent.</li> <li>5. The time of holding may be shortened.</li> <li>6. The batch method is now giving the way to a flash method.</li> <li>7. The aim is to prevent the development of those organisms, which have survived.</li> </ol>   |
| Treatment of Milk.<br>Cooling the Milk | <p><b>I. Translate the following word combinations into Russian.</b></p> <p>To undergo changes, conventional HTST plant, multifilling mashine, single service of outer containers, corrugated fibre-board, nutritive value, pleasure-giving properties, first of all, marked effect, finished product, incorporation of air into the product, because of the action of the enzymes, to slow the action of the enzymes, tightly wrapped, exposure to sunlight, rancid flavour, to undergo deterioration, disease-producing organisms, to correspond to the established standard, quality control.</p> <p><b>II. Translate the words in the brackets.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. (Замерзание) does not destroy spoilage agents.</li> <li>2. Frozen foods, when held at the proper temperature (подвергаются) change slowly.</li> <li>3. Frozen milk keeps for up to three months when (хранится) at 10° F or under.</li> <li>4. Ice cream is a very (вкусная) food and has high (питательную) value.</li> <li>5. Different (составные элементы) are added: sugar, nuts, fruits, vanilla extract, chocolate etc.</li> <li>6. The volume of mixture put into the freezer increases (благодаря) the incorporation of air into product.</li> <li>7. Fresh dairy products should be kept cold and (плотно завернутые) or covered so that they do not absorb odours or flavours of other foods.</li> <li>8. (Нежирное) dry milk is somewhat more stable than whole dry milk (из-за недостатка жира).</li> <li>9. The flavour of cottage cheese (портится).</li> <li>10. (Подвержение) to warmth or light hastens the development of (прогорклость).</li> <li>11. (Твердые сыры) should be wrapped tightly before refrigerating.</li> <li>12. A product of poor bacteriological quality can undergo (порче) before it reaches the consumer.</li> <li>13. (Наличие и отсутствие) of certain types of bacteria determine the wholesomeness of dairy products for the consumer.</li> </ol> |
| Pasteurization                         | <p><b>I. Translate the words in the brackets.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The process of homogenization (приводит к) breaking up of the large fat globules into (шарики) of smaller size.</li> <li>2. It is a homogenization that (увеличивает) the (число) of fat globules.</li> <li>3. Homogenized milk is (однородно) in fat content.</li> <li>4. Homogenized milk (подвергается действию) by sunlight more quickly than (нормальное) milk.</li> <li>5. Cream (отделяется) from milk to be used in the (производство) of butter.</li> </ol>  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | <p>6. Cream as well as milk (нормализуются) before sale.</p> <p>7. Standardizing (состоит в том) in raising or lowering the fat-content to a (установленном) standard.</p> <p>8. More than 5 million tones of butter (выпускается) in the whole world every year.</p> <p>9. In the process of (сбивания) the particles of butter fat (объединяются) into masses.</p> <p>10. When the temperature is below (точки плавления) of butter-fat, the particles of fat (склеиваются) themselves.</p> <p>11. (Сладко-сливочное масло) may be churned from (свежие) cream.</p> <p>12. (Кисло-сливочное масло) is known to be churned from ripened cream.</p> <p><b>II. Translate the following sentences into Russian.</b></p> <p>1. New continuously operating, butter-making plants are much spoken about.</p> <p>2. They must have finished the plan for production of sweet-cream butter.</p> <p>3. Butter received from ripened cream is known to be called ripened-cream butter.</p> <p>4. Cream has to be pasteurized before inoculation to remove the undesirable bacteria.</p> <p>5. When pasteurized the harmful bacteria in cream are destroyed.</p> <p>6. Butter should be carefully worked.</p> <p>7. Being received in summer butter is much richer in vitamin A.</p> <p>8. If we had all necessary conditions for the completeness of separation we should have cream of high quality.</p> <p>9. Having being standardized cream is sent for the sale.</p> |
| Cream                 | <p><b>I. Make up the sentences using the following words.</b></p> <p>1. Lactose, carbohydrates.</p> <p>2. Milk, source.</p> <p>3. Trace elements, require.</p> <p>4. Specific gravity, milk.</p> <p>5. Germs, gain access.</p> <p>6. Yeasts and moulds, find.</p> <p>7. Bacteria, harmful, beneficial.</p> <p><b>II. Answer the following questions.</b></p> <p>1. Is lactose unique to milk?</p> <p>2. Does lactose promote the growth of beneficial lactic acid bacteria?</p> <p>3. What constituents are present in the milk?</p> <p>4. How does fat influence the milk's specific gravity?</p> <p>5. What does specific gravity depend on?</p> <p>6. How do bacteria gain access to the milk?</p> <p>7. What medium do the bacteria require?</p> <p>8. Are bacteria sensitive to conditions of temperature?</p>  |
| Butter. Butter-making | <p><b>I. Make up your own sentences using the following words.</b></p> <p>1. Is, complex, a, process, butter-making.</p> <p>2. Called, butter, from, is, ripened, cream, ripened-cream butter.</p> <p>3. Starter, be to, added, should, the, raw, cream.</p> <p>4. The particles, agglutinate, of, themselves, fat, and, a solid, form, butter, of, mass.</p>  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
|                          | <p>5. Cream, standardized, are, as well as, milk, sale, before.</p> <p><b>II. Translate the following sentences into English.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кисло-сливочное масло вырабатывается из созревших сливок.</li> <li>2. Сладко-сливочное масло вырабатывается из свежих сливок.</li> <li>3. Гомогенизированное молоко однородно по одержанию жира.</li> <li>4. Сливки отделяются от молока в сепараторе.</li> <li>5. Ряд факторов влияют на процесс сепарирования: температура молока, процентное содержание жира в цельном молоке, физический состав молока и т.д.</li> </ol>   |
| Cheese                   | <p><b>I. Answer the questions using the words in the brackets.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. What are the main solids of cheese? (the whey, the fats, the casein, the ash).</li> <li>2. What are the main requirements for producing a good starter? (through pasteurization, control of ripening temperatures, violent agitation, extreme cleanliness).</li> <li>3. What is the purpose of salting? (to coagulate the casein, to improve the flavour, to assist in the removal of whey).</li> <li>4. How long does the ripening process go on? (for several hours, days, weeks, months, years).</li> </ol>  |
| Cheese-making            | <p><b>I. Translate the following sentences into Russian.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cottage cheese is known to be a soft, uncured cheese prepared from a high moisture curd that is not allowed to ripen.</li> <li>2. Different starters are used according to the type of product to which they are to be added.</li> <li>3. The curd is cut into small pieces for any excess of whey to escape.</li> <li>4. The milk should be stirred for several minutes to distribute the rennet.</li> <li>5. Milk fats exist as minute globules, the individual globules being held in the form of an emulsion.</li> <li>6. The curd should be placed in cheese hoops and put in the press in order to bring small pieces into close contact.</li> </ol> <p><b>II. Translate the words in the brackets.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fermentation (приводит к) the development of the characteristic flavours.</li> <li>2. The lactose of milk is fermented to produce (молочную кислоту).</li> <li>3. The whey begins to (отделяться).</li> <li>4. The curd is placed in draining (стеллажи).</li> <li>5. (Как только) the proper degree of acidity has been reached, the rennet extract should be added.</li> <li>6. (Домашний сыр) can be manufactured of two types.</li> </ol> |
| By-products of the Dairy | <p><b>I. Make up the sentences using the following words.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In, is, very, yogurt, popular, European countries.</li> <li>2. Are, by-products, the, of, skim milk, casein, dairy, milk sugar, whey, cheese.</li> <li>3. Used, is, many, for, purposes, milk, condensed.</li> <li>4. In, cold, instant, milk, water, powder, dissolves, easily.</li> </ol> <p><b>II. Translate the following sentences into Russian.</b></p>  |

|                 |   |
|-----------------|---|
|                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. By-products are known to be produced in all European countries.</li> <li>2. Kefir is certain to be used from ancient times.</li> <li>3. Skimmed milk contains only traces of fat for they are by-products.</li> <li>4. Lactose is said to be used both in medicine and in technology.</li> <li>5. In order to avoid spoilage bottles should be tightly stopped.</li> <li>6. The method of manufacturing unsweetened condensed milk is similar to that of sweetened condensed milk.</li> <li>7. Recently new dried milk products of the instant type were developed.</li> <li>8. The quicker the milk is frozen, the better keeping quality it has.</li> <li>9. It is freezing that is one of the best methods of preserving perishable food.</li> <li>10. The frozen milk can be stored and used for up to 3 months.</li> <li>11. Much has been spoken about the health-giving properties of yoghurt.</li> <li>12. Was I given a choice to prefer a cottage cheese?</li> </ol>  |
| Condensed Milk  | <p><b>I. Define the proper pairs of synonyms to the given words.</b><br/>To add, chief, almost, delicious, to use, to cure, essential, to vary, to produce, amount.<br/>Palatable, to inoculate, to ripen, to employ, important, to range, main, to manufacture, quantity, to incorporate.</p> <p><b>II. Give the antonyms to the given words.</b><br/>Hard, high, sour, whole milk, sufficient, to bring together, whey, to separate, low, soft, sweet, insufficient.</p> <p><b>III. Translate the following word combinations.</b><br/>Sour skimmed milk, a high moisture curd, plain cottage cheese, to undergo fermentation, mother culture, bulk starters, thorough pasteurization of milk.</p>  |
| Fermented Milks | <p><b>I. Define the sentences with the Passive.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Whey is used for milk sugar manufacture.</li> <li>2. Kefir grains are washed, dried and may be used again.</li> <li>3. The students will be shown the last achievements of the dairy industry.</li> <li>4. New equipment for manufacturing butter had been put into operation at the plant.</li> <li>5. Frozen milk is preserving good qualities for a long time.</li> <li>6. New method of drying milk is being applied in the dairy industry.</li> </ol> <p><b>II. Translate the sentences from Russian into English.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кефирные зерна сохраняют свою жизнеспособность в течение нескольких лет.</li> <li>2. Приготовленный из кобыльего молока, кумыс имеет специфический вкус.</li> <li>3. Существует два способа производства сухого молока.</li> <li>4. Перед распылением в сушильной камере молоко сгущается в вакуум аппарате.</li> <li>5. Заквашенное молоко – питательный и легко усвояемый продукт.</li> </ol> |
| Ice Cream       | <p><b>I. Translate the following words.</b><br/>To freeze, to preserve, perishable food, spoilage agents, ice</p>   |



|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
|                                   | <p>cream, popular, to dispense, to transfer to, to maintain, luxury, palatable, off-flavour, ageing, viscosity, ingredients, binders, starch, agar-agar, incorporation, to constitute, the “swell”, brittle, to cease, to harden, to spoil, molds, yeasts, to retard, to protect, harmful, nonfat, to refrigerate, reconstitution, to deteriorate, to hasten, rancidity, pollution, wholesomeness, ability.</p> <p><b>II. Translate the following word combinations into Russian.</b></p> <p>To undergo changes, conventional HTST plant, multifilling mashine, single service of outer containers, corrugated fibre-board, nutritive value, pleasure-giving properties, first of all, marked effect, finished product, incorporation of air into the product, because of the action of the enzymes, to slow the action of the enzymes, tightly wrapped, exposure to sunlight, rancid flavour, to undergo deterioration, disease-producing organisms, to correspond to the established standard, quality control.</p>   |
| <p>Quality Control in Dairies</p> | <p><b>Translate the words in the brackets.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>14. (Замерзание) does not destroy spoilage agents.</li> <li>15. Frozen foods, when held at the proper temperature (подвергаются) change slowly.</li> <li>16. Frozen milk keeps for up to three months when (хранится) at 10° F or under.</li> <li>17. Ice cream is a very (вкусная) food and has high (питательную) value.</li> <li>18. Different (составные элементы) are added: sugar, nuts, fruits, vanilla extract, chocolate etc.</li> <li>19. The volume of mixture put into the freezer increases (благодаря) the incorporation of air into product.</li> <li>20. Fresh dairy products should be kept cold and (плотно завернутые) or covered so that they do not absorb odours or flavours of other foods.</li> <li>21. (Нежирное) dry milk is somewhat more stable than whole dry milk (из-за недостатка жира).</li> <li>22. The flavour of cottage cheese (портится).</li> <li>23. (Подвержение) to warmth or light hastens the development of (прогорклость).</li> <li>24. (Твердые сыры) should be wrapped tightly before refrigerating.</li> <li>25. A product of poor bacteriological quality can undergo (порче) before it reaches the consumer.</li> <li>26. (Наличие и отсутствие) of certain types of bacteria determine the wholesomeness of dairy products for the consumer.</li> </ol> <p><b>IV. Translate the following sentences into Russian.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. There is a great variety of frozen milk products, ice-cream and frozen milk being the most popular.</li> <li>2. The chamber is thermostatically controlled to operate at 0° F which is achieved 20 minutes after starting it.</li> <li>3. Ice cream was considered formerly as a luxury to be used only on special occasions.</li> <li>4. Ice cream is often eaten because of its pleasure-giving properties.</li> <li>5. Cream being the main constituent, its quality has a marked effect upon the finished product.</li> </ol> |







1. Every year London ... by many people from all over the world.  
*a) is visited                                      b) is being visited                                      c) was being visited*
2. The biggest museum ... by the Mayor next month, on May 24<sup>th</sup>.  
*a) opens    b) is opened    c) will be opened*
3. Nearly all English kings and queens ... in Westminster Abbey.  
*a) are being crowned                                      b) have been crowned                                      c) had been crowned*
4. The Tower of London ... as a fortress, a royal palace and a prison before it became a museum.  
*a) was used    b) has been used    c) had been used*
5. My computer ... repaired since last month, so I can't help you find the information you ask for.  
*a) has been repaired                                      b) is being repaired                                      c) was repaired*
6. The patient ... by the doctor and ... to hospital.  
*a) was examined; was taken                      b) was examined; took                                      c) examined; was taken*
7. Linda ... a lot of flowers on her birthday last month.  
*a) gave    b) was given    c) has been given*
8. The chief said that the contract ... the next day.  
*a) will be signed                                      b) would sign    c) would be signed*
9. New methods of technology ... in building houses now.  
*a) are using    b) are being used    c) have been used*
10. The terrorists ... by the police.  
*a) want    b) are wanted    c) are wanting*
11. The chairman said that such an important fact should ... on.  
*a) comment    b) be commented    c) being commented*
12. They promise that the hotel ... by the end of the year.  
*a) will build    b) will have been built                                      c) had been built*
13. The speakers didn't want ... as they were pressed for time.  
*a) being interrupted                                      b) to be interrupted                                      c) to have been interrupted*
14. Some people ... in international politics.  
*a) interest    b) are interesting    c) are interested*
15. I ... that the question ... still ... in the State Duma.  
*a) told; had...been debated                      b) was told; was...being debated                      c) was said; is...debated*

### Тест

по разделу (теме) **Модальные глаголы и их эквиваленты.**

**Выберите правильный ответ:**

1. It was raining and we ... wait until it stopped.



**Используя пример, образуйте причастный оборот:**

**Model:** *He looked sleepy as if he were tired after his journey.*

*Tired after his journey he looked sleepy.*

1. Though Sue was surprised by his arrival, she didn't show it.
2. Though he was annoyed by his failure, he continued to work hard.
3. When he was asked for help, he refused.
4. If he was given an opportunity, he would make a good pianist.
5. When the boy was left to himself, he took the toys and began to play.
6. When she was questioned, Irene smiled tolerantly.
7. If he is given time he will make a good chess-player.
8. I can't forget Tom's face. When he was asked about the accident, he began to cry.
9. She suddenly stopped as if she were struck by the news.
10. Though she was impressed by the movie, she didn't show it.

**Тест**

по разделу (теме) **Герундий.**

**Раскройте скобки , употребив глагол в правильной форме:**

1. After a long time we succeeded ... a flat. (*to find*)
2. I've been thinking ... for a new job. (*to look*).
3. I wonder what prevented Clare... to the party. (*to come*)
4. I'm getting hungry. I'm looking forward ... dinner. (*to have*)
5. I don't feel ... today. (*to study*)
6. Excuse me ... you but I must ask you a question. (*to interrupt*)
7. Have you ever thought ... married. (*to get*)
8. I've always dreamed ... on a small island in the Pacific. (*to live*)
9. The cold water didn't stop Emmie ... a swim. (*to have*)
10. We have decided ... a new car. (*to buy*)
11. Concert- goes are asked to refrain ... in the auditorium. (*to smoke*)
12. Kate apologized ... so rude to me. (*to be*)

## **7.2. Вопросы для зачета и экзамена**

**Вопросы для зачета «грамматический раздел» (очное, заочное отделения)**

1. Назовите категории числа существительных.
2. Назовите категории падежа существительных.
3. Назовите случаи употребления неопределенного артикля.
4. Назовите случаи употребления определенного артикля.
5. Назовите случаи отсутствия артикля (приведите примеры).
6. Назовите степени сравнения прилагательных, как они образуются.
7. Дайте классификацию наречий по значению (приведите примеры).
8. Назовите функции глаголов *to be*, *to have*, приведите примеры.
9. Дайте сравнительную характеристику форм настоящего времени.
10. Дайте сравнительную характеристику форм прошедшего времени.
11. Дайте сравнительную характеристику форм будущего времени (приведите примеры).
12. Дайте сравнительную характеристику видовременных форм глагола.
13. Приведите примеры перевода глаголов в страдательном залоге.
14. Приведите примеры функций инфинитива:
  - подлежащее;
  - часть сказуемого;
  - прямое дополнение;
  - определение;

- обстоятельство цели.
- 15. Приведите примеры функций причастий:
  - часть сказуемого;
  - определение;
  - обстоятельство.
- 16. Приведите примеры функций причастий:
  - подлежащее;
  - часть сказуемого;
  - дополнение;
  - определение;
  - обстоятельство.

**Вопросы для зачёта (заочное отделение):**

1. Защита контрольной работы № 1.
2. Контроль лексического минимума (60 лексических единиц).
3. Беседа по пройденным темам. Время – 2-3 мин.

**Экзаменационные вопросы (очное отделение):**

1. Письменный перевод со словарем с иностранного языка на русский язык текста по специальности объемом 750 печ. знаков. Время – 25 мин.;
2. Чтение и пересказ на иностранном языке изученного текста по специальности. Время – 10 минут;
3. Беседа по пройденным темам. Время – 2-3 мин.

**Экзаменационные вопросы (заочное отделение):**

1. Защита контрольной работы № 2.
2. Письменный перевод со словарем с иностранного языка на русский язык текста по специальности объемом 750 печ. знаков. Время – 30 мин.;
3. Беседа по пройденным темам. Время – 2-3 мин.

**8 . Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.**

**8.1. Основная литература:**

1. Английский язык [Электронный ресурс] : практикум для студ. напр. подгот. 15.03.02 Технологические машины и оборудование, 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Вологодская ГМХА, Каф. иностр. яз. ; [сост. В. Л. Попова]. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2015. - 62 с. - Систем. требования: Adobe Reader Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/779/download>
2. Попова, В.Л. Английский язык : учеб. пособие по грамматике для аудит. и самост. работы студ. направл.: 15.03.02 Технолог. машины и оборудование, 19.03.03 Продукты питания животн. происхожд., 35.03.01 Лесное дело, 35.03.02 Технология лесозаготов. и деревоперераб. пр-в, 35.03.04 Агрономия, 35.03.05 Садоводство, 35.03.06 Агроинженерия, 35.03.02 Зоотехния, 38.03.01 Экономика, 38.03.02 Менеджмент / В. Л. Попова, А. К. Лямина ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Вологодская ГМХА, Каф. иностр. яз. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2016. - 98, [1] с. - Библиогр.: с. 97
3. Шевцова, Г.В. Английский язык для технических вузов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. В. Шевцова, Л. Е. Москалец. - 6-е изд., стер. - Электрон.дан. - М. : Флинта, 2018. - 392 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1035440>

**8.2. Дополнительная литература:**



1. Англо-русский словарь по технологии молока и молочных продуктов : свыше 10 000 терминов: учеб. пос. для студ. вузов, обучающихся по направл. 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", спец. 260303 "Технология молока и молочных продуктов" / Е. С.Анюшкин [и др.]; под ред. Г. Г. Шилера. - М. : КолосС, 2007. - 224 с.
2. Англо- русский словарь В. К. Мюллера. - М. : РИПОЛ классик, 2008. - 733, [1] с.
3. Афанасьев, А.В. Курс эффективной грамматики английского языка [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. В. Афанасьев. - Электрон.дан. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 88 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=498984>
4. Караванов, А.А. Времена английского глагола. Система, правила, упражнения, тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Караванов. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 212 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1005673>
5. Маньковская, З.В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения [Электронный ресурс] : учебное пособие / З. В. Маньковская. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2017. - 223 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=752506>
6. Солодушкина, К.А. Англо-русский словарь идиом и устойчивых словосочетаний в языке современной прессы (по социально-экономическим и международным проблемам) [Электронный ресурс] : словарь / К. А. Солодушкина. - Электрон. дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 243 с. - (Библиотека словарей "ИНФРА-М"). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/catalog/product/1022269>
7. Английский язык : практикум : для студ. технол. фак. / М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВПО "Вологодская гос. молочнохоз. акад. им. Н. В. Верещагина", Каф. иностр. яз. ; [сост. В. Л. Попова]. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2014. - 58, [1] с.

## 9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Компьютерные классы с выходом в сеть Интернет, с установленными средствами MS Office: Word, Excel, PowerPoint и др., лекционная аудитория, оборудованная мультимедийным видеопроектором и настенным экраном.

### ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

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

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,

- в форме электронного документа.
- Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

## **10. Методическое обеспечение дисциплины**

1. Английский язык [Электронный ресурс] : практикум для студ. напр. подгот. 15.03.02 Технологические машины и оборудование, 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Вологодская ГМХА, Каф. иностр. яз. ; [сост. В. Л. Попова]. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2015. - 62 с. - Систем. требования: Adobe Reader Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/779/download>
2. Попова, В.Л. Английский язык : учеб. пособие по грамматике для аудит. и самост. работы студ. направл.: 15.03.02 Технолог. машины и оборудование, 19.03.03 Продукты питания животн. происхожд., 35.03.01 Лесное дело, 35.03.02 Технология лесозаготов. и деревоперераб. пр-в, 35.03.04 Агрономия, 35.03.05 Садоводство, 35.03.06 Агроинженерия, 35.03.02 Зоотехния, 38.03.01 Экономика, 38.03.02 Менеджмент / В. Л. Попова, А. К. Лямина ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Вологодская ГМХА, Каф. иностр. яз. - Вологда ; Молочное : ВГМХА, 2016. - 98, [1] с. - Библиогр.: с. 97

## **11. Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В качестве программного обеспечения используются программы: операционные системы Microsoft Windows 10, Microsoft Windows Professional 8 Pro, Microsoft Windows Professional/ Starter, Microsoft Windows XP, офисные пакеты Microsoft Office Professional Plus 2003/2007/2010, Microsoft Office Standart 2013, Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

### **Информационные справочные системы**

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

### **Профессиональные базы данных**

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Научометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.gas.ru> (Открытый доступ)

– Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcs.ru/> (Открытый доступ)

**Электронные библиотечные системы:**

○ Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: [https://molochное.ru/cgi-](https://molochное.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)

[bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC](https://molochное.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)

○ ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

○ ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>

○ ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>

○ ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>

○ Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)

○ ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochное.ru/ebs/>

## 12. Карта компетенций дисциплины

| <b>Иностранный язык (направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование)</b> |  |  |  |   |  |
|---|--|--|--|---|--|
| Цель дисциплины   | - обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка в повседневном и профессиональном общении.<br>- закрепление программы средней школы по английскому языку в разделах: фонетика, лексика и грамматика.<br>- изучение нового и расширение известного лексико-грамматического материала. |  |  |   |  |
| Задачи дисциплины   | - повысить уровень учебной автономии, способности к самообразованию;<br>- развить когнитивные и исследовательские умения;<br>- развить информационную культуру;<br>- расширить кругозор и повышение общей культуры студентов;<br>- воспитать толерантность и уважение к духовным ценностям разных стран и народов.   |  |  |   |  |
| В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие               |  |  |  |   |  |
| <b>Общекультурные компетенции</b>   |  |  |  |   |  |
| Компетенции   |  | Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)   | Технологии формирования                            | Форма оценочного средства   | Ступени уровней освоения компетенции   |
| Индекс  | Формулировка   |  |  |   |  |
| ОК-5  | готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.   | <b>Знать:</b><br>- специальную терминологию по широкому и узкому профилю специальности;<br>- правила построения повествовательных и вопросительных предложений английского языка;<br>- основы публичной речи;<br>- правила оформления деловой переписки;<br>- правила аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.<br><br><b>Уметь:</b><br>- понимать устную (монологическую и | Лабораторные занятия<br><br>Самостоятельная работа | Тестирование<br><br>Устный ответ<br><br>Кейс-задачи<br><br>Групповые / индивидуальные творческие задания/проекты<br><br>Коллоквиум<br><br>Презентации | <b>Пороговый (удовлетворительный)</b><br><b>Знает</b><br>- специальную терминологию по широкому и узкому профилю специальности;<br>- правила построения повествовательных и вопросительных предложений английского языка;<br>- основы публичной речи;<br>- правила оформления деловой переписки;<br>- правила аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.<br><br><b>Продвинутый</b> |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  | <p>диалогическую) речь на бытовые и специальные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать и понимать со словарем специальную литературу по широкому и узкому профилю специальности;</li> <li>- участвовать в обсуждении тем, связанных со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы);</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идиоматически ограниченной речью, а также освоить стиль нейтрального научного изложения:</li> <li>- навыками разговорно-бытовой речи (владеть нормативным произношением и ритмом речи и применять их для повседневного общения);</li> <li>- основами публичной речи – делать сообщения, доклады (с предварительной подготовкой);</li> <li>- основными навыками письма, необходимыми для подготовки публикаций, тезисов и ведения переписки;</li> <li>- наиболее употребительной (базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи;</li> <li>- приемами аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.</li> </ul> |  | <p><b>(хорошо)</b><br/><b>Умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые и специальные темы;</li> <li>- читать и понимать со словарем специальную литературу по широкому и узкому профилю специальности;</li> <li>- участвовать в обсуждении тем, связанных со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы);</li> </ul> <p><b>Высокий (отлично)</b><br/><b>Владеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идиоматически ограниченной речью, а также освоить стиль нейтрального научного изложения:</li> <li>- навыками разговорно-бытовой речи (владеть нормативным произношением и ритмом речи и применять их для повседневного общения);</li> <li>- основами публичной речи – делать сообщения, доклады (с предварительной подготовкой);</li> <li>- основными навыками письма, необходимыми для подготовки публикаций,</li> </ul> |
|--|--|--|--|---|

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  | тезисов и ведения переписки;<br>- наиболее употребительной (базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи;<br>- приемами аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности. |
|--|--|--|--|--|--|