

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия
имени Н.В. Верещагина»

Факультет технологический

Кафедра иностранных языков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»
(английский)**

Направление подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль: «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Вологда - Молочное
2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Разработчик к.п.н., доцент Маркова Т.А.

Программа одобрена на заседании кафедры иностранных языков от «24» января 2023года, протокол № 6.

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

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «16» февраля 2023 года, протокол № 6.

Председатель методической комиссии, к.т.н., доцент Бурмагина Т.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 ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык» (английский) относится к обязательной части Блока 1. Дисциплин (модулей) федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Код цикла по учебному плану: Б1.О.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.

Область профессиональной деятельности выпускников:

– 01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования);

– 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья). продукция (услуги) и технологические процессы;

Объекты профессиональной деятельности:

- пищевые предприятия;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование;

- приборы;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- простые инструменты качества;
- системы качества;
- базы данных технологического, технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая.
- организационно-управленческая
- проектная

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Иностранный язык» направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Универсальные компетенции:

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД 1ук-4 Выбирает на государственном и иностранном языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами ИД 2ук-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках ИД 3ук-4 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках ИД-4ук-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: – внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; – уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; – критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИД-5ук-4 Демонстрирует умение выполнять перевод

	профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно
--	---

4. Структура и содержание разделов дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц.

4.1 Структура дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Семестр				Курс		Всего
	очно	1	2	3	4	1	2	заочно
Аудиторные занятия (всего)	150	34	48	34	34	10	10	20
в том числе:								
Лекции (Л)								
Лабораторные занятия (ЛЗ)								
Практические занятия (ПЗ)	150	34	48	34	34	10	10	20
Самостоятельная работа (всего)	129	38	24	38	29	121	134	255
Вид промежуточной аттестации		зачет	зачет	зачет	экзамен	зачет контрольная работа	экзамен	
часы	9				9	13		13
Общая трудоемкость, часы	288	72	72	72	72	144	144	288
Зачётные единицы	8	2	2	2	2	4	4	8

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины	Содержание
1.	Имя существительное, артикли	- общие сведения - категории числа существительных - категории падежа существительных - употребление неопределенного артикля - употребление определенного артикля - отсутствие артикля
2.	Имя прилагательное, наречие	- общие сведения - степени сравнения прилагательных - классификация наречий по значению
3.	Глагол (основные формы, времена активного залога)	- общие сведения - глаголы <i>to be, to have</i> - система видо-временных форм глагола - сравнительная характеристика форм настоящего времени - сравнительная характеристика форм прошедшего времени - сравнительная характеристика форм будущего времени
4.	Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	- система видо-временных форм глагола - перевод глаголов в страдательном залоге
5.	Модальные глаголы и их эквиваленты	- can (be able to) - must - to have/to be - may - should - need - ought to
6.	Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)	Формы: - Indefinite Infinitive - Continuous Infinitive - Perfect Infinitive - Perfect Continuous Infinitive Функции:

		<ul style="list-style-type: none"> - подлежащее - часть сказуемого - прямое дополнение - определение - обстоятельство цели Конструкции: <ul style="list-style-type: none"> - the Objective-with-the-Infinitive Construction - the Nominative-with-the-Infinitive Construction
7.	Причастия, причастные обороты	Формы: <ul style="list-style-type: none"> - Present Participle - Perfect Participle - Participle II Функции: <ul style="list-style-type: none"> - часть сказуемого - определение - обстоятельство Конструкции: <ul style="list-style-type: none"> - Objective with-the Past-Participle - Nominative-with-the-Participle - The Absolute Participle Construction
8.	Герундий	<ul style="list-style-type: none"> - общие сведения Функции: <ul style="list-style-type: none"> - подлежащее - часть сказуемого - дополнение - определение - обстоятельство
9.	Milk and Its Composition	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
10.	Properties of Milk	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
11.	Bacteria of Milk	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
12.	Fermentations of Milk	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
13.	Treatment of Milk. Cooling the Milk	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
14.	Pasteurization	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
15.	Cream	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
16.	Butter. Butter-making	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
17.	Cheese	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
18.	Cheese-making	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
19.	By-products of the Dairy	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
20.	Condensed Milk	<ul style="list-style-type: none"> - введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур

		- чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
21.	Fermented Milks	- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
22.	Ice Cream	- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
23.	Quality Control in Dairies	- введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур - чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения.
24.	Newspaper Item	Plan of the review: 1. The title of the article is... 2. The article was published in... 3. The author of the article is... 4. The article is about... 5. At the beginning the author writes about... 6. The author states that... 7. In the conclusion the author focuses on... 8. I find the article interesting.
25.	Film watching	- введение лексики, отработка грамматических структур, культурологический комментарий; - просмотр фильма; - обсуждение фильма с использованием опорных схем и диалогов.

4.3. Разделы учебной дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

№ п.п.	Наименование разделов учебной дисциплины	Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	Всего
1	Имя существительное, артикли		6	5	1	12
2	Имя прилагательное, наречие		6	5	1	12
3	Глагол (основные формы, времена активного залога)		6	5	1	12
4	Глагол (основные формы, времена пассивного залога)		6	5	1	12
5	Модальные глаголы и их эквиваленты		6	5	1	12
6	Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)		6	5	1	12
7	Причастия, причастные обороты		6	5	1	12
8	Герундий		6	5	1	12
9	Milk and Its Composition		6	5		11
10	Properties of Milk		6	5		11
11	Bacteria of Milk		6	5		11
12	Fermentations of Milk		6	5		11
13	Treatment of Milk. Cooling the Milk		6	5		11
14	Pasteurization		6	5		11
15	Cream		6	5		11
16	Butter. Butter-making		6	5		11
17	Cheese		6	5		11
18	Cheese-making		6	5		11
19	By-products of the Dairy		6	5		11
20	Condensed Milk		6	5		11
21	Fermented Milks		6	5		11
22	Ice Cream		6	5		11
23	Quality Control in Dairies		6	5		11
24	Newspaper Item		6	9	1	16
25	Film watching		6	5		11
	Всего:		150	129	9	288

Заочная форма обучения

№ п.п.	Наименование разделов учебной дисциплины	Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	Всего
1	Имя существительное, артикли		1	10	1	12
2	Имя прилагательное, наречие		1	10	1	12
3	Глагол (основные формы, времена активного залога)		1	10	1	12
4	Глагол (основные формы, времена пассивного залога)		1	10	1	12
5	Модальные глаголы и их эквиваленты		1	10	1	12
6	Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)		1	10	1	12
7	Причастия, причастные обороты		1	10	1	12
8	Герундий		1	10	1	12
9	Milk and Its Composition		1	10		11
10	Properties of Milk		1	10		11
11	Bacteria of Milk		1	10		11
12	Fermentations of Milk		1	10		11
13	Treatment of Milk. Cooling the Milk		1	10		11
14	Pasteurization		1	10		11
15	Cream		1	10		11
16	Butter. Butter-making		1	10		11
17	Cheese		1	10		11
18	Cheese-making		1	10		11
19	By-products of the Dairy		1	10		11
20	Condensed Milk		1	10		11
21	Fermented Milks			10		10
22	Ice Cream			10		10
23	Quality Control in Dairies			10		10
24	Newspaper Item			15	3	18
25	Film watching			10	2	12
	Всего:		20	255	13	288

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

Раздел дисциплины	Универсальные компетенции	Общее количество компетенций
	УК-4	
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 150 часов, лабораторные работы - 0 часов, практические занятия - 150 часов.

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

Семестр	Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР и др.)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
1	ПЗ	выполнение грамматических упражнений на платформе esl-lounge.com, переход по ссылке: https://www.esl-lounge.com/student/grammar/2g1-article-gap-fill.php на тему: Имя существительное. Артикли	2
	ПЗ	тестирование на платформе esl-lounge.com, переход по ссылке: https://www.esl-lounge.com/student/grammar/1g34-adjective-order.php на тему: Имя прилагательное. Наречия	2
	ПЗ	тестирование на платформе British Council, переход по ссылке: https://learnenglish.britishcouncil.org/grammar/intermediate-to-upper-intermediate/present-perfect на тему: Глагол (основные формы, времена активного залога)	2
	ПЗ	выполнение грамматических упражнений на платформе British Council, переход по ссылке: https://learnenglish.britishcouncil.org/english-grammar-reference/active-and-passive-voice на тему: Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	2
	ПЗ	тестирование на платформе British Council, переход по ссылке: https://learnenglish.britishcouncil.org/grammar/intermediate-to-upper-intermediate/modals-deductions-about-the-present на тему: Модальные глаголы и их эквиваленты	2
	ПЗ	выполнение грамматических упражнений на платформе British Council, переход по ссылке: https://learnenglish.britishcouncil.org/vocabulary/beginner-to-pre-intermediate/everyday-objects	2
2	ПЗ	Командная работа в группах по 3-4 человека – создание онлайн-доски на платформе Miro, Анализ проблемной ситуации на тему Fermentations of Milk	2
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему Treatment of Milk. Cooling the Milk	2
3	ПЗ	Анализ проблемной ситуации на тему Pasteurization	2
	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	Просмотр видеосюжета из сети Интернет, YouTube	4

		канала, Анализ проблемной ситуации на тему Cheese-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	4
	ПЗ	Анализ проблемной ситуации на тему Fermented Milks	4
	ПЗ	Подготовка проекта с помощью онлайн-доски Padlet, Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему Ice Cream	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Quality Control in Dairies	4
	ПЗ	Просмотр видео-сюжета на каналах YouTube, Ted Talks; обсуждение видео-сюжета (с использованием опорных схем и диалогов), Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Film watching	4
Итого:			58

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

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Имя существительное, артикли	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
2	Имя прилагательное, наречие	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
3	Глагол (основные формы, времена активного залога)	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
4	Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
5	Модальные глаголы и их эквиваленты	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
6	Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
7	Причастия, причастные обороты	подготовка к ПЗ, подготовка к тестированию	работа с лекционным материалом, выполнение практических заданий	письменный контроль
8	Герундий	подготовка к ПЗ, подготовка к	работа с лекционным материалом,	письменный контроль

		тестированию	выполнение практических заданий	
9	Milk and Its Composition	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
10	Properties of Milk	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
11	Bacteria of Milk	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
12	Fermentations of Milk	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	участие в творческом задании в группе обучающихся
13	Treatment of Milk. Cooling the Milk	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
14	Pasteurization	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
15	Cream	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
16	Butter. Butter-making	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
17	Cheese	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	участие в творческом задании в группе обучающихся
18	Cheese-making	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	участие в творческом задании в группе обучающихся
19	By-products of the Dairy	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
20	Condensed Milk	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	участие в творческом задании в группе обучающихся
21	Fermented Milks	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
22	Ice Cream	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
23	Quality Control in Dairies	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
24	Newspaper Item	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование
25	Film watching	подготовка к ПЗ, подготовка к собеседованию	выполнение практических заданий	собеседование

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

Наименование разделов учебной дисциплины	Темы учебного курса для самостоятельного изучения
Имя существительное,	- назовите категории числа существительных - назовите категории падежа существительных

артикли	<ul style="list-style-type: none"> - назовите случаи употребления неопределенного артикля - назовите случаи употребления определенного артикля - назовите случаи отсутствия артикля (приведите примеры)
Имя прилагательное, наречие	<ul style="list-style-type: none"> - общие сведения - назовите степени сравнения прилагательных, как они образуются - дайте классификацию наречий по значению (приведите примеры)
Глагол (основные формы, времена активного залога)	<ul style="list-style-type: none"> - назовите функции глаголов <i>to be, to have</i>, приведите примеры. - дайте сравнительную характеристику форм настоящего времени - дайте сравнительную характеристику форм прошедшего времени - дайте сравнительную характеристику форм будущего времени (приведите примеры)
Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	<ul style="list-style-type: none"> - дайте сравнительную характеристику видо-временных форм глагола - приведите примеры перевода глаголов в страдательном залоге
Модальные глаголы и их эквиваленты	Приведите примеры употребления глаголов: <ul style="list-style-type: none"> - can (be able to) - must - to have/to be - may - should - need - ought to
Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)	Приведите примеры функций инфинитива: <ul style="list-style-type: none"> - подлежащее - часть сказуемого - прямое дополнение - определение - обстоятельство цели Дайте перевод Конструкций: <ul style="list-style-type: none"> - the Objective-with-the-Infinitive Construction - the Nominative-with-the-Infinitive Construction
Причастия, причастные обороты	Приведите примеры функций причастий: <ul style="list-style-type: none"> - часть сказуемого - определение - обстоятельство Дайте перевод конструкций: <ul style="list-style-type: none"> - Objective with-the Past-Participle - Nominative-with-the-Participle - The Absolute Participle Construction
Герундий	Приведите примеры функций причастий: <ul style="list-style-type: none"> - подлежащее - часть сказуемого - дополнение - определение - обстоятельство
Milk and Its Composition	<p>I. Find the synonyms to the given Russian words. Важный, содержать, множество. to have, to improve, important, different, to contain, a lot of, a few, a number of, essential, to surpass.</p> <p>II. Find antonyms to the following words. Soluble, volatile, frequently, raw milk, to increase, pleasant, to find.</p> <p>III. Translate the words in the brackets.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Milk is a (питательная) food. 2) Eggs, fresh fruits, meat may equal or (превосходить) milk in certain respects. 3) Milk contains all nutrients necessary for (поддержания) life. 4) Milk is a viscous, opaque (жидкость). 5) Milk consists of (множество) substances. 6) Milk fat is (легче) than water. 7) Fat globules can rise to form a layer of (сливок). 8) After homogenization fat globules don't form (слой) of cream.

	<p>9) It is from the group of fatty acids that (молочные) products derive their odours.</p> <p>10) (Ферменты) play an important role in dairy technology.</p>
Properties of Milk	<p>I. Make up the sentences using the given words.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Casein, unique. 2. Enzymes, simple. 3. Freshly secreted milk, enzymes. 4. Serum, ash. 5. Acids, divide. 6. Substances, occur. <p>II. Answer the following questions.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Does milk contain all nutrients necessary for maintaining life? 2. Has milk homogenous structure? 3. What is the reaction of cow's milk? 4. What substances play a key role in nutrition? 5. Why is milk homogenized? 6. Does milk contain only insoluble and nonvolatile acids? 7. In what substances can we find casein?
Bacteria of Milk	<p>I. Translate the words in the brackets.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lactose, milk sugar, is the (углеводы) of milk. 2. An important characteristic of lactose is (ускорять) the growth of (молочно-кислая) bacteria. 3. Milk (содержит) salts of potassium and sodium and (микроэлементы). 4. Milk is (тяжелее) than water, its average (удельный вес) is about 1.032. 5. An increase in fat (снижает) the specific gravity of milk and its removal (поднимает) the specific gravity. 6. The natural yellow color of milk is (обуславливается) to the pigments of milk fat. 7. Bacteria serve (превращать) dead organic matter into its original condition. In the frozen milk the centre is a (ядро) of cream. 8. It is known that bacteria (получать доступ) to milk from the atmosphere, from the bodies, from the (вымя). 9. Thermoduric bacteria can (выдерживать) a temperature of boiling water. 10. Bacteria are (полезные) and (вредные). <p>II. Change the following sentences into Active Voice. Translate them.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Milk sugars are termed as lactose by people. 2. Lactose is broken up by lactic acid bacteria. 3. Odours from the atmosphere and from the feeds eaten are absorbed by milk.
Fermentations of Milk	<p>I. Translate the following sentences into Russian.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Milk is to be cooled at the temperature of 40° F immediately after milking to avoid souring. 2. This group includes fermentations resulting in the formation of poisonous products. 3. Lactic acid fermentations are important in the process of both butter and cheese manufacture. 4. Milk should be produced under proper sanitary conditions. 5. A greater or a less number of bacteria will multiply with astonishing rapidity in milk. 6. To prevent the rapid growth of bacteria, the milk should be cooled as quickly as possible. 7. The lower the temperature is, the better will be the quality of the milk. 8. Pasteurization is a heat treatment far less severe than that used during cooking. <p>II. Define the sentences with the Passive Voice. Translate them.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Milk being pasteurized is held at the temperature from 140° F to 185° F. 2. The process of pasteurization is followed by rapid cooling. 3. Loss of nutrients through pasteurization is insignificant compared to the safety it provides. 4. Ascorbic acid is reduced to 20 per cent. 5. The time of holding may be shortened. 6. The batch method is now giving the way to a flash method. 7. The aim is to prevent the development of those organisms, which have survived.
Treatment of Milk. Cooling the Milk	<p>I. Translate the following word combinations into Russian.</p> <p>To undergo changes, conventional HTST plant, multifilling machine, 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</p>

	<p>sunlight, rancid flavour, to undergo deterioration, disease-producing organisms, to correspond to the established standard, quality control.</p> <p>II. Translate the words in the brackets.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. (Замерзание) does not destroy spoilage agents. 2. Frozen foods, when held at the proper temperature (подвергаются) change slowly. 3. Frozen milk keeps for up to three months when (хранится) at 10° F or under. 4. Ice cream is a very (вкусная) food and has high (питательную) value. 5. Different (составные элементы) are added: sugar, nuts, fruits, vanilla extract, chocolate etc. 6. The volume of mixture put into the freezer increases (благодаря) the incorporation of air into product. 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. 8. (Нежирное) dry milk is somewhat more stable than whole dry milk (из-за недостатка жира). 9. The flavour of cottage cheese (портится). 10. (Подвержение) to warmth or light hastens the development of (прогорклость). 11. (Твердые сыры) should be wrapped tightly before refrigerating. 12. A product of poor bacteriological quality can undergo (порче) before it reaches the consumer. 13. (Наличие и отсутствие) of certain types of bacteria determine the wholesomeness of dairy products for the consumer.
Pasteurization	<p>I. Translate the words in the brackets.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The process of homogenization (приводит к) breaking up of the large fat globules into (шарики) of smaller size. 2. It is a homogenization that (увеличивает) the (число) of fat globules. 3. Homogenized milk is (однородно) in fat content. 4. Homogenized milk (подвергается действию) by sunlight more quickly than (нормальное) milk. 5. Cream (отделяется) from milk to be used in the (производство) of butter. 6. Cream as well as milk (нормализуются) before sale. 7. Standardizing (состоит в том) in raising or lowering the fat-content to a (установленном) standard. 8. More than 5 million tones of butter (выпускается) in the whole world every year. 9. In the process of (сбивания) the particles of butter fat (объединяются) into masses. 10. When the temperature is below (точки плавления) of butter-fat, the particles of fat (склеиваются) themselves. 11. (Сладко-сливочное масло) may be churned from (свежие) cream. 12. (Кисло-сливочное масло) is known to be churned from ripened cream. <p>II. Translate the following sentences into Russian.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. New continuously operating, butter-making plants are much spoken about. 2. They must have finished the plan for production of sweet-cream butter. 3. Butter received from ripened cream is known to be called ripened-cream butter. 4. Cream has to be pasteurized before inoculation to remove the undesirable bacteria. 5. When pasteurized the harmful bacteria in cream are destroyed. 6. Butter should be carefully worked. 7. Being received in summer butter is much richer in vitamin A. 8. If we had all necessary conditions for the completeness of separation we should have cream of high quality. 9. Having being standardized cream is sent for the sale.
Cream	<p>I. Make up the sentences using the following words.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lactose, carbohydrates. 2. Milk, source. 3. Trace elements, require. 4. Specific gravity, milk. 5. Germs, gain access. 6. Yeasts and moulds, find. 7. Bacteria, harmful, beneficial. <p>II. Answer the following questions.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Is lactose unique to milk? 2. Does lactose promote the growth of beneficial lactic acid bacteria? 3. What constituents are present in the milk? 4. How does fat influence the milk's specific gravity?

	<p>5. What does specific gravity depend on? 6. How do bacteria gain access to the milk? 7. What medium do the bacteria require? 8. Are bacteria sensitive to conditions of temperature?</p>
Butter. Butter-making	<p>I. Make up your own sentences using the following words. 1. Is, complex, a, process, butter-making. 2. Called, butter, from, is, ripened, cream, ripened-cream butter. 3. Starter, be to, added, should, the, raw, cream. 4. The particles, agglutinate, of, themselves, fat, and, a solid, form, butter, of, mass. 5. Cream, standardized, are, as well as, milk, sale, before.</p> <p>II. Translate the following sentences into English. 1. Кисло-сливочное масло вырабатывается из созревших сливок. 2. Сладко-сливочное масло вырабатывается из свежих сливок. 3. Гомогенизированное молоко однородно по одержанию жира. 4. Сливки отделяются от молока в сепараторе. 5. Ряд факторов влияют на процесс сепарирования: температура молока, процентное содержание жира в цельном молоке, физический состав молока и т.д.</p>
Cheese	<p>I. Answer the questions using the words in the brackets. 1. What are the main solids of cheese? (the whey, the fats, the casein, the ash). 2. What are the main requirements for producing a good starter? (through pasteurization, control of ripening temperatures, violent agitation, extreme cleanliness). 3. What is the purpose of salting? (to coagulate the casein, to improve the flavour, to assist in the removal of whey). 4. How long does the ripening process go on? (for several hours, days, weeks, months, years).</p>
Cheese-making	<p>I. Translate the following sentences into Russian. 1. Cottage cheese is known to be a soft, uncured cheese prepared from a high moisture curd that is not allowed to ripen. 2. Different starters are used according to the type of product to which they are to be added. 3. The curd is cut into small pieces for any excess of whey to escape. 4. The milk should be stirred for several minutes to distribute the rennet. 5. Milk fats exist as minute globules, the individual globules being held in the form of an emulsion. 6. The curd should be placed in cheese hoops and put in the press in order to bring small pieces into close contact.</p> <p>II. Translate the words in the brackets. 1. Fermentation (приводит к) the development of the characteristic flavours. 2. The lactose of milk is fermented to produce (молочную кислоту). 3. The whey begins to (отделяться). 4. The curd is placed in draining (стеллажи). 5. (Как только) the proper degree of acidity has been reached, the rennet extract should be added. 6. (Домашний сыр) can be manufactured of two types.</p>
By-products of the Dairy	<p>I. Make up the sentences using the following words. 1. In, is, very, yogurt, popular, European countries. 2. Are, by-products, the, of, skim milk, casein, dairy, milk sugar, whey, cheese. 3. Used, is, many, for, purposes, milk, condensed. 4. In, cold, instant, milk, water, powder, dissolves, easily.</p> <p>II. Translate the following sentences into Russian. 1. By-products are known to be produced in all European countries. 2. Kefir is certain to be used from ancient times. 3. Skimmed milk contains only traces of fat for they are by-products. 4. Lactose is said to be used both in medicine and in technology. 5. In order to avoid spoilage bottles should be tightly stopped. 6. The method of manufacturing unsweetened condensed milk is similar to that of sweetened condensed milk. 7. Recently new dried milk products of the instant type were developed. 8. The quicker the milk is frozen, the better keeping quality it has. 9. It is freezing that is one of the best methods of preserving perishable food. 10. The frozen milk can be stored and used for up to 3 months. 11. Much has been spoken about the health-giving properties of yoghurt. 12. Was I given a choice to prefer a cottage cheese?</p>

Condensed Milk	<p>I. Define the proper pairs of synonyms to the given words. To add, chief, almost, delicious, to use, to cure, essential, to vary, to produce, amount. Palatable, to inoculate, to ripen, to employ, important, to range, main, to manufacture, quantity, to incorporate.</p> <p>II. Give the antonyms to the given words. Hard, high, sour, whole milk, sufficient, to bring together, whey, to separate, low, soft, sweet, insufficient.</p> <p>III. Translate the following word combinations. 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>I. Define the sentences with the Passive. 1. Whey is used for milk sugar manufacture. 2. Kefir grains are washed, dried and may be used again. 3. The students will be shown the last achievements of the dairy industry. 4. New equipment for manufacturing butter had been put into operation at the plant. 5. Frozen milk is preserving good qualities for a long time. 6. New method of drying milk is being applied in the dairy industry.</p> <p>II. Translate the sentences from Russian into English. 1. Кефирные зерна сохраняют свою жизнеспособность в течение нескольких лет. 2. Приготовленный из кобыльего молока, кумыс имеет специфический вкус. 3. Существует два способа производства сухого молока. 4. Перед распылением в сушильной камере молоко сгущается в вакуум аппарате. 5. Заквашенное молоко – питательный и легко усвояемый продукт.</p>
Ice Cream	<p>I. Translate the following words. To freeze, to preserve, perishable food, spoilage agents, ice 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>II. Translate the following word combinations into Russian. 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>
Quality Control in Dairies	<p>Translate the words in the brackets. 1. (Замерзание) does not destroy spoilage agents. 2. Frozen foods, when held at the proper temperature (подвергаются) change slowly. 3. Frozen milk keeps for up to three months when (хранится) at 10° F or under. 4. Ice cream is a very (вкусная) food and has high (питательную) value. 5. Different (составные элементы) are added: sugar, nuts, fruits, vanilla extract, chocolate etc. 6. The volume of mixture put into the freezer increases (благодаря) the incorporation of air into product. 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. 8. (Нежирное) dry milk is somewhat more stable than whole dry milk (из-за недостатка жира). 9. The flavour of cottage cheese (портится). 10. (Подвержение) to warmth or light hastens the development of (прогорклость). 11. (Твердые сыры) should be wrapped tightly before refrigerating. 12. A product of poor bacteriological quality can undergo (порче) before it reaches the consumer. 13. (Наличие и отсутствие) of certain types of bacteria determine the wholesomeness of dairy products for the consumer.</p> <p>IV. Translate the following sentences into Russian. 1. There is a great variety of frozen milk products, ice-cream and frozen milk being the most popular. 2. The chamber is thermostatically controlled to operate at 0° F which is achieved 20 minutes after starting it. 3. Ice cream was considered formerly as a luxury to be used only on special occasions. 4. Ice cream is often eaten because of its pleasure-giving properties.</p>

	<p>5. Cream being the main constituent, its quality has a marked effect upon the finished product.</p> <p>6. Cream should be free from off-flavours, clean and sweet.</p> <p>7. The cream is held at a low temperature for 24 hours to ripen.</p> <p>8. Food spoils because of the action of the enzymes, molds, yeasts or bacteria in it.</p> <p>9. The long periods of exposure to warmth or light should be avoided.</p> <p>10. This process, called ageing, is known to increase the viscosity of the cream and to give the better body to the product.</p> <p>11. One of the most important roles of the laboratory in the dairy industry is to ensure that the final product is of the highest bacteriological quality.</p> <p>12. The laboratory assistants examine milk and its products carefully to guarantee the quality of all products.</p> <p>13. To protect its flavour butter should be stored tightly wrapped.</p>
Newspaper Item	<p>Plan of the review:</p> <p>1. The title of the article is...</p> <p>2. The article was published in...</p> <p>3. The author of the article is...</p> <p>4. The article is about...</p> <p>5. At the beginning the author writes about...</p> <p>6. The author states that...</p> <p>7. In the conclusion the author focuses on...</p> <p>8. I find the article interesting.</p>
Film watching	<p>- введение лексики, отработка грамматических структур, культурологический комментарий;</p> <p>- просмотр фильма;</p> <p>- обсуждение фильма с использованием опорных схем и диалогов.</p>

7.2.1. Примерные тесты для самопроверки

Тест

по разделу (теме) **Имя существительное, артикли.**

Выберите правильный ответ:

- A lot of people learn ... nowadays.
 - the English*
 - the English language*
 - English language*
- ... person who writes novels and stories is called ... author.
 - the; a*
 - a; an*
 - the; the*
- ... mother is an English teacher.
 - Helen and Bob's*
 - Helen's and Bob's*
 - Helen's and Bob*
- ... British are very proud of their sense of humour.
 -
 - a*
 - the*
- His clothes ... rather shabby and his jeans ... baggy.
 - was; were*
 - were; was*
 - were; were*
- He was ... typical European who knew two foreign languages.
 - an*
 - a*
 - the*
- James wants to study ... History at ... University of Oxford.
 - ; -*
 - the; the*
 - ; the*
- ... tiger is a dangerous wild animal.
 - a*
 - the*
 -
- People receive ... information thanks to different mass media.
 - an*
 - a*
 -

- a) *you have been* b) *were you* c) *have you been*
4. He was very nervous. I saw that he ... somebody.
a) *was waiting for* b) *waited for* c) *had been waiting*
5. Look! It ... again. – It seldom ... here in May.
a) *snows; snows* b) *is snowing; snows* c) *snows; is snowing*
6. ...Helen ever ... to Spain? – She ... there not long ago.
a) *has ... been; has been* b) *has ... been; was* c) *had ... been; was*
7. We ... each other since we ... at school together.
a) *known; were* b) *have known; were* c) *had known; had been*
8. Bob ... good progress in science lately.
a) *has done* b) *has made* c) *had made*
9. Somebody ... my pen! – Why ... at me?
a) *broke; you are looking* b) *had broken, do you look* c) *has broken; you are looking*
10. When ... the train? – At 6.15. Hurry up!
a) *does...leave* b) *is leaving* c) *has left*
11. I last ... to the movies a year ago, but I ... this film twice on TV this month.
a) *went; have seen* b) *have gone; saw* c) *went; saw*
12. This time next summer, Peter ... for his university exams.
a) *will read* b) *will be reading* c) *will have been reading*
13. By the time my sister graduates, she ... German for five years.
a) *will study* b) *will have been studying* c) *will be studying*
14. Ann is tired: she ... all day and hasn't finished
a) *had worked; still* b) *worked; already* c) *has been working; yet*
15. Why ... your things? – I ... to San Francisco.
a) *do you pack; will fly* b) *you pack; fly* c) *are you packing; am flying*

Тест

по разделу (теме) **Глагол (основные формы, времена пассивного залога).**

Выберите правильный ответ:

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 24th.
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.
- a) *were to* b) *had to* c) *must*
2. The time was fixed for the sailing. It ... take place almost immediately.
- a) *had to* b) *was to* c) *must*
3. The meeting ... begin at 5 sharp. Don't be late.
- a) *is to* b) *must* c) *has to*
4. I ... tell you frankly that I think you were wrong.
- a) *am to* b) *have to* c) *must*
5. Which of you ... bring the magazines and newspapers?
- a) *is to* b) *must* c) *has to*
6. I ... help my friends with the work now. So I can't go with you.

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*)

7.3. Вопросы для промежуточной аттестации

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 «лексический раздел» (очное отделение):

1. Чтение и перевод отрывка знакомого текста, ответы на вопросы по содержанию текста объемом 1500 печ. знаков. Время – 20 мин;

2. Устное изложение одной из пройденных тем: а) обще-познавательной, б) специальной;

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.

а) Основная литература:

1. Гальчук, Лариса Михайловна. 5D English Grammar in Charts, Exercises, Film-based Tasks, Texts and Tests [Электронный ресурс] = Грамматика английского языка: коммуникативный курс : учебное пособие / Л. М. Гальчук. - Электрон.дан. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. - 439 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1067408>
2. Ильченко, Ольга Сергеевна. Английский язык (B1-B2) [Электронный ресурс] : лексико-грамматический практикум / О. С. Ильченко. - Электрон.дан. - СПб : Издательство Санкт-Петербургского государственного университета, 2020. - 264 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/catalog/document?id=373758>
3. Караванов, Алексей Алексеевич. 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>
4. Лезёва, Т.И. Грамматика английского языка [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. И. Лезёва. - Электрон.дан. - Москва : РТУ МИРЭА, 2020. - 139 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/163868>
5. Маньковская, Зоя Викторовна. Английский язык для технических вузов [Электронный ресурс] : учебное пособие / З. В. Маньковская. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 270 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/catalog/document?id=366825>
6. Маньковская, Зоя Викторовна. Реферирование и аннотирование научных текстов на английском языке [Электронный ресурс] : учебное пособие / З. В. Маньковская. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 144 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=987088>
7. Попова, Валентина Леонидовна. Английский язык : учеб. пособие для аудиторной и самостоят. работы студентов по направлениям: 15.03.02 - Технологические машины и оборудование, 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, 27.03.01 - Стандартизация и метрология / В. Л. Попова, А. Д. Горева ; М-во сельского хоз-ва

б) Дополнительная литература:

1. Афанасьев, Алексей Викторович. Курс эффективной грамматики английского языка [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. В. Афанасьев. - Электрон.дан. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 88 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1015196>
2. Измайлов, Антон Зелымханович. Английский язык: пособие по чтению и переводу (с фонетическим и грамматическим справочниками) [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. З. Измайлов, С. С. Ковалева. - Электрон.дан. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. - 128 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1077728>
3. Радовель, Валентина Александровна. Английский язык для технических вузов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Радовель. - 2-е изд. - Электрон.дан. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. - 296 с. - (Высшее образование). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=987363>
4. Романов, В. В. Технический иностранный язык [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Романов. - Электрон.дан. - Рязань : РГАТУ, 2019. - 127 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/137434>
5. 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>
6. Стрельцов, Алексей Александрович. Практикум по переводу научно-технических текстов. English - Russian [Электронный ресурс] : практикум / А. А. Стрельцов. - Электрон.дан. - Москва : Инфра-Инженерия, 2019. - 380 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1053271>
7. Торбан, Инна Ефимовна. Мини-грамматика английского языка [Электронный ресурс] : справочное пособие / И. Е. Торбан. - 3-е изд. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 112 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1048334>
8. Фишман, Любовь Марковна. Professional English [Электронный ресурс] : учебник / Л. М. Фишман. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 120 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=977096>

в) Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010
STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

в т.ч. отечественное

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.

1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)

Project Expert 7 (Tutorial) for Windows

СПС КонсультантПлюс

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:

OpenOffice

LibreOffice
7-Zip
Adobe Acrobat Reader
Google Chrome
в т.ч. отечественное
Яндекс.Браузер

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

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.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://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория 1225 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Учебная аудитория 1234 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Учебная аудитория 1240 Компьютерный класс, класс для самостоятельной работы студентов. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт., 9 компьютеров с доступом в электронно-образовательную среду Академии, ЭБС и сети Интернет.

Учебная аудитория 1266 Кабинет иностранных языков. Основное оборудование: DVD-проигрыватель, телевизор LG GF-21D79; привод DVD-RW, видеоплеер LGBL-112 W.

Учебная аудитория 1233 Кабинет иностранных языков, для проведения практических занятий. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

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.

11. Карта компетенций дисциплины

Иностранный язык (направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»)					
Цель дисциплины	- обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка в повседневном и профессиональном общении. -закрепление программы средней школы по английскому языку в разделах: фонетика, лексика и грамматика. - изучение нового и расширение известного лексико-грамматического материала.				
Задачи дисциплины	- повысить уровень учебной автономии, способности к самообразованию; - развить когнитивные и исследовательские умения; - развить информационную культуру; - расширить кругозор и повышение общей культуры студентов; - воспитать толерантность и уважение к духовным ценностям разных стран и народов.				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Универсальные компетенции					
Компетенции		Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
УК-4	способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД 1 ук-4 Выбирает на государственном и иностранном языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами ИД 2 ук-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках ИД 3 ук-4 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках ИД-4 ук-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:	Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование Устный ответ Кейс-задачи Групповые / индивидуальные творческие задания/проекты Коллоквиум Презентации	<p style="text-align: center;">Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает 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.</p> <p style="text-align: center;">Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые и</p>

		<p>– внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</p> <p>– уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы;</p> <p>– критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия</p> <p>ИД-5ук-4 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно</p>			<p>специальные темы;</p> <p>читать и понимать со словарем специальную литературу по широкому и узкому профилю специальности;</p> <p>участвовать в обсуждении тем, связанных со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы).</p> <p style="text-align: center;">Высокий (отлично)</p> <p>Владеет идиоматически ограниченной речью, а также стилем нейтрального научного изложения: навыками разговорно-бытовой речи (владеть нормативным произношением и ритмом речи и применять их для повседневного общения); основами публичной речи – 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;</p> <p>приемами аннотирования, реферирования и перевода литературы по специальности.</p>
--	--	--	--	--	---