

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная  
академия имени Н.В. Верещагина»

Факультет технологический

Технологический колледж

Кафедра иностранных языков

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»  
(английский)**

по специальности

**19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

Вологда – Молочное

2024

Программа учебной дисциплины Иностранный язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

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

Программа одобрена на заседании кафедры иностранных языков от «24» января 2024 года, протокол № 6.

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

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «15» февраля 2024 года, протокол № 6.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке техников-технологов по организации и ведению технологических процессов производства молока и молочных продуктов, в повышении квалификации и профессиональной переподготовке специалистов: 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, 10857 Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 12369 Изготовитель мороженого.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл. Индекс дисциплины по учебному плану – ОГСЭ.03.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Основной целью курса является **повышение исходного уровня** владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

В ходе освоения учебной дисциплины студент должен:

**уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

**знать:**

- лексический (1200–1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 168 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной дисциплины	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч., курсовая работа (проект)
1	2	3	5	5	6	4	8
ОК 1,2,3,4,5,6,7,8,9	<b>Раздел 1.</b> Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, грамматика.	56	32	32		24	
ОК 1,2,3,4,5,6,7,8,9	<b>Раздел 2.</b> Основы профессионального общения на иностранном языке: профессиональная лексика, фразеологические обороты и терминология.	112	84	84		28	
	<b>Всего:</b>	168	116	116		52	

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, грамматика.			
<b>Тема 1.1.</b> Имя существительное, артикли	<b>Содержание</b>	4	
	1. общие сведения		1
	2. категории числа существительных		2
	3. категории падежа существительных		2
	4. употребление неопределенного артикля		2
	5. употребление определенного артикля		2
	6. отсутствие артикля		2
	7. сложное существительное		2
	<b>Лабораторные работы</b>		
1. Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
<b>Тема 1.2.</b> Имя прилагательное, наречие	<b>Содержание</b>		
	1. общие сведения		1
	2. степени сравнения прилагательных		2

	3.	сложные прилагательные		2	
	<b>Лабораторные работы</b>		4		
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
<b>Тема 1.3</b> Глагол (основные формы, времена активного залога)	<b>Содержание</b>				
	1.	общие сведения			1
	2.	глаголы <i>to be, to have</i>			2
	3.	система видо-временных форм глагола			2
	4.	сравнительная характеристика форм настоящего времени			2
	5.	сравнительная характеристика форм прошедшего времени			2
	6.	сравнительная характеристика форм будущего времени	2		
	<b>Лабораторные работы</b>		4		
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности				
<b>Тема 1.4</b> Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	<b>Содержание</b>				
	1.	система видо-временных форм глагола			1
	2.	перевод глаголов в страдательном залоге	2		
	<b>Лабораторные работы</b>		4		
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности				
<b>Тема 1.5</b> Модальные глаголы и их эквиваленты	<b>Содержание</b>				
	1	can (be able to)			
	2	must			

		to have/to be		
	3	may should		
	4	need ought to		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности	4	
<b>Тема 1.6</b> Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)	<b>Содержание</b>			
	1.	Формы: Indefinite Infinitive Continuous Infinitive Perfect Infinitive Perfect Continuous Infinitive		1
	2.	Функции: - подлежащее - часть сказуемого - прямое дополнение - определение - обстоятельство цели		2
	3.	Конструкции: - the Objective-with-the-Infinitive Construction -the Nominative-with-the-Infinitive Construction		2
		<b>Лабораторные работы</b>		
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях	4	

		бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
<b>Тема 1.7</b> Причастия, причастные обороты	<b>Содержание</b>			1
	1.	Формы: - Present Participle - Perfect Participle - Participle II		2
	2.	Функции: - часть сказуемого - определение - обстоятельство		2
	3.	Конструкции: - Objective with-the Past-Participle - Nominative-with-the-Participle - The Absolute Participle Construction		2
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности			
<b>Тема 1.8</b> Герундий	<b>Содержание</b>			
	1	Функции: - подлежащее - часть сказуемого		2
	2	Функции: - дополнение - определение - обстоятельство		2

	6	Зачет		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> решение вариативных упражнений, чтение и перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности			24	
<b>Раздел 2.</b> Основы профессионального общения на иностранном языке: профессиональная лексика, фразеологические обороты и терминология.				
<b>Тема 2.1.</b> Milk and Its Composition	<b>Содержание</b>			
	1.	введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		1
	2.	чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский	4	
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>			

Тема: «Моя семья»	1.	введение лексики к теме, отработка грамматических структур		1
	2.	чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	3.	фронтальный опрос: ответы на вопросы		3
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
1.	Составление монологического высказывания на тему «Моя семья»			
Тема 2.3. Properties of Milk	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		1
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский			
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
Тема 2.4. Bacteria of Milk	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		1
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский			
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
Тема 2.5. Fermentations of Milk	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский			
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
Тема 2.6.	<b>Содержание</b>			

Treatment of Milk. Cooling the Milk	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур	4	2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.7. Pasteurization	<b>Содержание</b>		4	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.8. Cream	<b>Содержание</b>		4	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.9. Butter. Butter-making	<b>Содержание</b>		4	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		

<b>Тема 2.10.</b> Cheese	<b>Содержание</b>		4		
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур			2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения			2
	<b>Лабораторные работы</b>				
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский			
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений				
<b>Тема 2.11.</b> Тема: «Академия»	<b>Содержание</b>		4		
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур			2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения			2
	<b>Лабораторные работы</b>				
	1.	Составление монологического высказывания на тему «Академия»			
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений				
<b>Тема 2.12.</b> Cheese-making	<b>Содержание</b>		4		
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур			2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения			2
	<b>Лабораторные работы</b>				
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский			
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений				
<b>Тема 2.13.</b> By-products of the Dairy	<b>Содержание</b>		4		
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур			2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения			2
	<b>Лабораторные работы</b>				
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский			
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений				

<b>Тема 2.14.</b> CondensedMilk	<b>Содержание</b>		4	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
<b>Тема 2.15.</b> FermentedMilks	<b>Содержание</b>		4	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
<b>Тема 2.16.</b> IceCream	<b>Содержание</b>		4	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений			
<b>Тема 2.17.</b> Quality Control in Dairies	<b>Содержание</b>		4	
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский			

	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.18.</b> Тема: “Моя будущая специальность”	<b>Содержание</b>			
	1	Составление монологического высказывания на тему «Моя будущая специальность»		3
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		3
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.19.</b> Newspaper Item	<b>Содержание</b>			
	1	Реферирование газетной статьи, отработка грамматических структур		3
	2	Чтение газетной статьи, перевод, лексико-грамматические упражнения		3
	<b>Лабораторные работы</b>		8	
	1.	Аннотирование статьи по плану: The title of the article is... The article was published in... The author of the article is... The article is about... At the beginning the author writes about... The author states that... In the conclusion the author focuses on... I find the article interesting.		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема 2.20.</b> Film watching	<b>Содержание</b>			
	1	Введение лексики по теме		3
	2	Экзамен		

		<b>Лабораторные работы</b>		
	1	Обсуждение фильма, ответы на вопросы	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>			28	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Milk and Its Composition		<p><b>Guess what it is:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. It is fatty or oily part of milk, which rises to the surface and can be made into butter.</li> <li>2. It is fatty food substance made from cream by churning, used on bread, in cooking, etc.</li> <li>3. It is cream or custard (various modern substitutes), sweetened and flavored and frozen.</li> <li>4. It is thick dressing of eggs, cream, oil, vinegar, etc. used on cold foods, esp. salads.</li> <li>5. It is solid food made from milk curds.</li> </ol> <p><b>Give the vocabulary form of the nouns:</b> Qualities, furnishes, created, is, properties, maintaining, balanced, attributed, authorities, calories, cow's, finest, growing.</p> <p><b>Translate the sentences from English into Russian:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Научные исследования в области питания показали, что коровье молоко является единственным совершенным продуктом человечества, созданным природой.</li> <li>2. Молоко- это питательный и легко усвояемый продукт.</li> <li>3. Молоко содержит все питательные вещества, необходимые для поддержания жизни и развития организма.</li> <li>4. Молоко содержит воду, белки, жир, углеводы, витамины, минеральные вещества.</li> <li>5. Кисломолочным продуктам приписывают особые лечебные</li> </ol>	1	

		<p>свойства.</p> <p>6. Питательная ценность молока высока. Она составляет 680 калорий на 1 литр.</p> <p>7. Молоко рекомендуется употреблять ежедневно.</p>		
<p><b>Тема 2.3.</b> Properties of Milk</p>		<p><b>Translate the word-combinations. Use them in your own sentences.</b> Содержание воды, приятный запах, плотность молока, желтовато-белый, перед доением, в состоянии идеального раствора, точка замерзания, посторонние запахи, по отношению к температуре, средний удельный вес.</p> <p><b>Translate the sentences. Pay attention to the use of modal words.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Молоко может иметь как желтовато-белый, так и голубовато-белый цвет.</li> <li>2. Изменения в молоке могут быть вызваны множеством причин.</li> <li>3. Молоко не должно содержать посторонних привкусов.</li> <li>4. Молоко быстро поглощает посторонние запахи.</li> <li>5. Различные вещества в кормах могут вызвать изменение вкуса.</li> <li>6. Такие металлы, как алюминий, сталь не влияют на вкус молока, поэтому все ёмкости следует делать из этих металлов.</li> <li>7. Молоко легко может поглощать посторонние запахи, поэтому его не следует хранить в одной ёмкости с другими веществами.</li> </ol>	1	
<p><b>Тема 2.4.</b> Bacteria of Milk</p>		<p><b>Make up the sentences using the word-combinations given in the brackets:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Milk as secreted is a (стерильная жидкость)</li> <li>2. After milk is drawn it begins to (подвергаться изменениям).</li> <li>3. These changes are due to the effect of (различных растительных микроорганизмов)</li> <li>4. (дрожжи и плесень) are found in milk.</li> </ol>	1	

	<p>5. The bacteria consist of (<i>единственной клетки</i>)</p> <p>6. Nearly all forms of bacteria (<i>чувствительны к температурным условиям</i>).</p> <p>7. Bacteria cannot stand (<i>температуры кипящей воды</i>).</p> <p><b>Choose the right statement:</b></p> <p>1. Milk is a sterile fluid, that's why it is so highly valued by people.</p> <p>2. Some bacteria of milk cannot exist without oxygen.</p> <p>3. There are four forms of milk bacteria: spherical, rod-like, curved and wavy.</p> <p>4. All forms of bacteria are sensitive to the conditions of temperature.</p> <p>5. Acids can make some germs inactive.</p> <p>6. The bacteria of milk are beneficial.</p> <p><b>Translate the sentences:</b></p> <p>1. Бактерии состоят из одной клетки.</p> <p>2. Существует 3 основных формы бактерий.</p> <p>3. Некоторым бактериям необходим кислород (<i>аэробные бактерии</i>), некоторые могут существовать и при его отсутствии (<i>анаэробные бактерии</i>).</p> <p>4. Некоторые бактерии могут развиваться при температуре 60-70°C, другие- при 0° C.</p> <p>5. Существуют виды бактерий, которые могут выдержать любую низкую температуру.</p> <p>6. Молочнокислые бактерии очень важны для молочной промышленности.</p>		
<p><b>Тема 2.5.</b> Fermentations of Milk</p>	<p><b>Make up sentences using the words. Write them down.</b></p> <p>1. Bacteria, to divide, a group.</p> <p>2. To cause, a constituent, a change.</p>	1	

	<p>3. A group, a germ, to change.  4. To cool, to avoid, milking.  5. Protein, to feed upon, poisonous.  6. Flavour, odour, putrefactive.  7. To attack, butyric fermentations, butyric acid.  8. Condition, rancidity, to find.</p> <p><b>Translate the sentences. Define the function of the Infinitive.</b></p> <p>1. Only few forms of bacteria can <u>cause</u> changes in the constituents of milk.  2. Lactic acid germs are known <u>to change</u> the milk sugar to the lactic acid.  3. The lactic acid serves <u>to coagulate</u> the casein.  4. Milk is <u>to be cooled</u> immediately after milking <u>to avoid</u> souring.  5. The putrefactive fermentations are known <u>to result</u> in the formation of unpleasant flavours and disagreeable odours.  6. At the temperature of 50° F lactic acid germs are known <u>to lose</u> their activity.</p>		
<p><b>Tema 2.6.</b>  Treatment of Milk.  Cooling the Milk</p>	<p><b>Fill in the blanks:</b></p> <p>1. In handling the milk the most important factor is....  2. Milk contains a great number of ....  3. If the milk is allowed to remain warm bacteria....  4. To prevent the growth of bacteria it is necessary to....  5. The ... the temperature the ...the bacteria will develop and the... will be the quality of the milk.  6. In order to insure the quality of the milk, ....  7. ... doesn't kill the bacteria.  8. On farms milk is cooled by ....  9. In the milk plant ... are used.</p>	<p>1</p>	

		<b>Translate the word combinations. Use them in your own sentences:</b> <i>санитарные условия; охладить молоко; быстрый рост бактерий; низкая/высокая температура; убивать бактерии; подогреть молоко; поддерживать определенную температуру; защитить от нагревания; факторы порчи.</i>		
<b>Тема 2.7.</b> Pasteurization		<b>Translate the word combinations and use them in your own sentences:</b> <i>Применение высокой температуры, предотвращать порчу, тепловая обработка, вызывать заболевание, основные составляющие, сокращать до 20%, мгновенное охлаждение, предотвратить развитие микробов, сокращать время, определённые преимущества, переработка молока, срок годности, при низкой температуре, незначительные потери.</i> <b>Make up Wh-questions to the following sentences:</b> 1. Pasteurization is a heat treatment. 2. The word “pasteurization” derives its name from the French scientist Louis Pasteur. 3. Pasteurization of raw milk makes it safe. 4. Pasteurization destroys the bacteria that cause different diseases. 5. The “holding” system and the “flash” system are known to be methods of pasteurization. 6. The ideal means for the processing of fluid milk is the ultra-high temperature processing. 7. Increased shelf-life of the product, better keeping quality and improved flavour are the advantages of the use of UHT processing.	1	
<b>Тема 2.8.</b> Cream		<b>Complete the sentences:</b> 1. Cream is the part of milk consisting of.... 2. Cream is separated from milk to be ... and ....	1	

	<p>3. ... has been the only means used for... .</p> <p>4. Nowadays ... are used for the separation of... .</p> <p>5. The conditions which most commonly affect the completeness of separation are... .</p> <p>6. ... is obligatory before sale.</p> <p>7. Standardizing of the material is done by ... .</p> <p><b>Translate the following sentences used in the Passive Voice:</b></p> <p>1. Cream is the layer of fat globules and adhering particles.</p> <p>2. Nowadays special machines are used for separating cream from milk.</p> <p>3. The amount of cream and skim-milk can be affected by certain conditions.</p> <p>4. Milk is separated at the temperature between 85°– 95° C.</p> <p>5. Cream is standardized before sale.</p> <p>6. The fat content of sweet cream and sour cream can be of 10%, 20% and 30%.</p>		
<p><b>Тема 2.9.</b> Butter. Butter-making</p>	<p><b>Fill in the blanks:</b></p> <p>1. There are 2 classes of cream used in the manufacture of butter. They are....</p> <p>2. “Sweet-cream” butter is manufactured from ....</p> <p>3. Butter from ripened cream is called ....</p> <p>4. Churning of sweet or ripened cream results in....</p> <p>5. The churn is stopped when....</p> <p>6. Butter should be ...after it has been washed.</p> <p>7. The purpose of working the butter is....</p> <p>8. A new method of butter-making is called....</p> <p>9. This new method is based on....</p> <p><b>Translate the sentences. Pay attention to different grammar phenomena:</b></p>	<p>1</p>	

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Butter <i>manufactured</i> from sweet cream <i>is called</i> “sweet-cream butter.”</li> <li>2. Butter from <i>ripened</i> cream <i>is called</i> “<i>ripened</i>-cream-butter”.</li> <li>3. The bacteria <i>called</i> “starter” <i>are added</i> to the raw cream.</li> <li>4. Undesirable bacteria <i>present</i> in raw cream <i>should be removed</i>.</li> <li>5. <i>Ripened</i> cream <i>is churned</i> by a violent agitation.</li> <li>6. <i>Worked</i> butter has a compact, close texture.</li> <li>7. Another recently <i>developed</i> method of butter-making <i>is preferred</i> now.</li> </ol>		
Тема 2.10. Cheese.		<p><b><i>Make up the sentences in the Passive Voice. Translate them:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cheese (<i>вырабатываться</i>) from milk.</li> <li>2. Nutrients (<i>сохраняться</i>) in such a form that they can (<i>хранить</i>) for a long time.</li> <li>3. Casein can (<i>сгущать, свертывать</i>) by rennet.</li> <li>4. Nowadays hard, semihard, soft cheeses (<i>производиться</i>) and can (<i>покупать</i>).</li> <li>5. Conditions the curd is kept under (<i>должны контролироваться</i>)</li> </ol> <p><b><i>Write down the three forms of the verbs:</i></b> To make, to keep, to bring, can, to be, to vary, to employ, to find, to add, to use, to separate, to classify.</p>	1	
Тема 2.12. Cheese-making		<p><b><i>Translate the word combinations. Use them in your own sentences.</i></b> Undesirable bacteria, ripeness of milk, the degree of lactic acid development, important factor, the degree of acidity, to stand undisturbed, pieces of uniform size, the expulsion of whey, original size, rubber-like texture, to improve the flavour, cheese hoops, to bring into close contact, curing rooms.</p> <p><b><i>Are the statements true?</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. As for cheese making milk should be pasteurized and then the rennet extract is added.</li> </ol>	1	

		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. After the rennet extract is added milk should stand undisturbed for some time.</li> <li>3. As soon as the curd is firm enough, it should be cut into small pieces.</li> <li>4. The small pieces of curd are salted and placed in cheese hoops.</li> <li>5. The ripening process of cheese takes several hours.</li> <li>6. Temperature is the most important factor in the process of cheese ripening. It is strictly controlled.</li> </ol>		
<p><b>Тема 2.13.</b> By-products of the Dairy</p>		<p><b><i>Make up Wh-questions to the sentences:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Whey contains mineral salts, lactose and different vitamins.</li> <li>2. The casein is made of skimmed milk.</li> <li>3. Lactose is often used in the preparation of modified milk for infant feeding.</li> <li>4. Whey cheese is manufactured from whey.</li> <li>5. Skimmed milk contains different valuable constituents.</li> <li>6. Skimmed whey is pasteurized at 80° to 90° C and cooled to 45°C.</li> <li>7. Whey is less valuable than skimmed milk.</li> </ol> <p><b><i>Make up the sentences in the Passive Voice:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. By-products of the dairy (to use) for many purposes.</li> <li>2. Proteins, lactose, salts, traces of fat can (to find) in skimmed milk.</li> <li>3. Whey (to know) to be less valuable than skimmed milk.</li> <li>4. Milk sugar (to manufacture) preferably from whey.</li> <li>5. By-products of the dairy (to consider) to contain many important constituents.</li> <li>6. Skimmed milk, buttermilk and whey (to use) often in the feeding of animals.</li> </ol>	1	
<p><b>Тема 2.14.</b> Condensed Milk</p>		<p><b><i>Translate the sentences:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cream as well as milk are standardized before sale.</li> </ol>	1	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Whey is less valuable than skimmed milk since it contains less casein as well as fat.</li> <li>3. As soon as butter-fat in the form of butter granules appear in the buttermilk, the churn is stopped.</li> <li>4. As soon as coagulation begins, milk should stand undisturbed until the process is completed.</li> <li>5. As soon as the curd is sufficiently firm, it should be cut into small pieces of uniform size.</li> <li>6. As soon as salt has been thoroughly incorporated, the curd should be placed in cheese hoops.</li> <li>7. As soon as the proper degree of acidity has been reached, the rennet extract should be added.</li> <li>8. Whey contains different vitamins as well as some proteins and fat.</li> </ol> <p><b><i>Define the function of the Infinitive:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. It is possible to keep condensed milk for a considerable length of time.</li> <li>2. It is always expensive to transport fluid milk.</li> <li>3. To reduce the cost of transportation the water is removed.</li> <li>4. It is necessary to cool condensed milk before filling tin cans.</li> <li>5. Vacuum pans are used to condense milk.</li> <li>6. Sugar is used to manufacture sweetened condensed milk.</li> </ol>		
<p><b>Tema 2.15.</b> Fermented Milks</p>	<p><b><i>Define the type of the Infinitive constructions. Translate the sentences:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fermented milks are said to help in treating gastric and intestinal troubles.</li> <li>2. Koumiss is known to be a therapeutic agent in the treatment of tuberculosis.</li> <li>3. Kefir proved to be one of the first fermented milks in Europe.</li> <li>4. Yougurt is believed to contribute much to the longevity of people.</li> </ol>	1	

	<p>5. Buttermilk is supposed to have the same composition as the skim milk.  6. Mare’s milk appears to have a bluish-white colour and a sweetish taste.  7. Yougurt seems to be very popular in European countries.</p> <p><b>Translatethesentences:</b></p> <p>1. Кефир- это продукт, изготавливаемый из молока при помощи сквашивания.  2. Для изготовления кефира используют цельное или обезжиренное молоко и кефирные грибки.  3. Молоко с кефирными грибками держат при температуре 16-25°C.  4. Кумыс готовят из кобыльего молока.  5. Свежее кобылье молоко имеет голубовато-белый цвет и сладковатый вкус.  6. Культура кумыса состоит из молочно кислых бактерий и дрожжей.  7. Кобылье молоко ближе по составу к женскому молоку, чем коровье. Этим объясняется особое лечебное действие кумыса.</p>		
<p><b>Тема 2.16.</b> Ice Cream</p>	<p><b>Make up the sentences in the Passive Voice:</b></p> <p>1. Cream (to consider) to be the main constituent in ice-cream making.  2. The cream should (to allow) to ripen during 24 hours.  3. Sugar, nuts, fruits, etc. can (to add) into the mix.  4. Gelatin, eggs, rennet (to call) binders.  5. At the milk plants freezers (to use) in ice cream making.  6. The finished product (to pack) into small containers and (to harden) at the low temperature.  7. Ice cream should (to keep) at the low temperature.</p> <p><b>Translate the sentences:</b></p> <p>1. It is in the freezer where the mixture is whipped.  2. It is nuts, fruits, vanilla extract that bring about a specific taste to ice-</p>	<p>1</p>	

		<p>cream.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. It is cream that is considered to be the main constituent in ice-cream making.</li> <li>4. It is ice-cream that was considered to be a luxury formerly.</li> <li>5. It is ice-cream that is often eaten because of its pleasure- giving properties.</li> <li>6. It is stabilizers and emulsifying agents that make whipping easier.</li> </ol>		
<b>Тема 2.17.</b> Quality Control in Dairies		<p><b><i>Translate the word combinations:</i></b>  Quality control, the properties of milk, the plant's laboratory, high/ poor bacteriological quality, to undergo deterioration, to reach the consumer, unadulterated product, to guarantee the quality, to examine for the fat content, the measure of undesirable bacterial contamination, disease-producing organisms, to correspond to the standard.</p> <p><b><i>Complete the sentences:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quality control means....</li> <li>2. The plant's laboratory is to insure....</li> <li>3. At the plant milk is examined for....</li> <li>4. The wholesomeness of dairy product is determined by....</li> </ol>	1	
<b>Тема 2.19.</b> Newspaper Item		<p><b><i>Plan of the review:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The title of the article is...</li> <li>2. The article was published in...</li> <li>3. The author of the article is...</li> <li>4. The article is about...</li> <li>5. At the beginning the author writes about...</li> <li>6. The author states that...</li> <li>7. In the conclusion the author focuses on...</li> <li>8. I find the article interesting.</li> </ol>	11	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: наглядные пособия (схемы, таблицы), словари, аудиторная доска.

Технические средства обучения: телевизор, видеомагнитофон, DVD-плеер, учебные фильмы, компьютер, мультимедийная аппаратура.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### а) основная литература:

1. 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, 2021. - 392 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1035440>

#### б) 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, 2020. - 224 с.
2. Англо- русский словарь В. К. Мюллера. - М. : РИПОЛ классик, 2020. - 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, 2021. - 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, 2021. - 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, 2021. - 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, 2021. - 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, 2021. - 58, [1] с.

## **в) Материально-техническое обеспечение дисциплины**

- Операционная система Microsoft Windows
- Текстовый редактор Microsoft Office Word
- Редактор презентаций Microsoft Office Power Point
- Интернет-браузер Яндекс.Браузер, Google Chrome, Mozilla Firefox, Internet Explorer, Opera
- Почтовая программа Mozilla Thunderbird
- Программы для тестирования SunRav TestOfficePro 4.8, Контрольно-тестовая система КТС Net 3
- Средства антивирусной защиты Kaspersky Endpoint Security
- Система управления обучением MOODLE (Образовательный портал) – режим доступа: <https://moodle.molochnoe.ru/>
- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: [https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)
- Электронные библиотечные системы:
  - ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
  - ЭБС Znanium.com – режим доступа: <http://znanium.com/>
  - ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
  - ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>
- Научные базы данных:
  - Web of Science компании Clarivate Analytics – режим доступа: <http://webofscience.com/>
  - Scopus – режим доступа: <https://www.scopus.com/home.uri>
- Поисковые системы Интернета:
  - Яндекс – режим доступа: <https://yandex.ru/>
  - Рамблер – режим доступа: <https://www.rambler.ru/>
  - Поиск@mail.ru – режим доступа: <https://mail.ru/>
  - Google – режим доступа: <https://www.google.ru/>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному проректором по учебной работе. График освоения предполагает последовательное освоение дисциплины, включающее в себя лабораторные занятия.

Освоению дисциплины предшествует обязательное изучение учебных дисциплин: введение в профиль направления и др.

При проведении лабораторных занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 15 чел.

В процессе освоения учебной дисциплины предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у обучающихся. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения дисциплины выступают ПК, оценка которых представляет собой экзамен.

С целью оказания помощи обучающимся при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разработаны учебно- методические материалы:

1. 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, 2021. - 58, [1] с.
2. 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, 2021. - 62 с. - Систем. требования: Adobe Reader Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/779/download>
3. 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, 2021. - 98, [1] с. - Библиогр.: с. 97

При освоении дисциплины преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Текущий учет результатов освоения дисциплины производится в журнале успеваемости. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого обучающегося обязательным. В случае отсутствия

положительных (удовлетворительных) оценок за ЛПР и ТРК обучающийся не допускается до сдачи экзамена по дисциплине.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Проверка сформированности и развития общих компетенций

Результаты (освоенные общекомпетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация понимания целей и задач профессиональной деятельности;</li> <li>- осознание способов деятельности, выбор средств, адекватных ее целям и задачам;</li> <li>- осуществление контроля, оценки и коррекции деятельности по процессу и результатам.</li> </ul>	<p><i>Тестирование; устный опрос; презентации; доклады</i></p> <p><i>Тестовое задание.</i></p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проектирование собственной деятельности;</li> <li>- обоснование выбора методов и способов выполнения профессиональных задач;</li> <li>- определение эффективности и качества методов и способов профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><i>Монологическое высказывание; письменный перевод; презентация; ролевая игра</i></p> <p><i>Тестовое задание.</i></p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность решения стандартных профессиональных задач ;</li> <li>- демонстрация способности адекватно оценить ситуацию и возможный риск при решении профессиональных задач как в стандартных, так и</li> </ul>	<p><i>Творческие задания, индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i></p> <p><i>Практическая</i></p>

	<p>нестандартных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внимательное, вдумчивое отношение к выполнению своих действий, обязанностей и способность нести личностную ответственность за принятие и реализацию решений;</li> <li>- аргументированность самоанализа выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<i>работа</i>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и скорость поиска необходимой для решения задачи информации;</li> <li>- анализ информации, выделение в ней главного, структурирование;</li> <li>- эффективность и полнота использования различных источников, включая электронные при выполнении профессиональной задачи.</li> </ul>	<p><i>Письменный перевод;</i> <i>презентация;</i> <i>ролевая игра</i></p> <p><i>Тестовое задание.</i></p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создание сайтов нормативно-технической направленности для использования в профессиональной деятельности</li> <li>- демонстрация навыков эффективного использования информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач</li> </ul>	<p><i>Творческие задания,</i> <i>индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i></p> <p><i>Практическая работа</i></p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота соблюдения этических норм и правил взаимодействия с преподавателями, коллегами;</li> <li>- участие в коллективном принятии решений о наиболее эффективных путях выполнения работы, аргументированное, доказательное представление и отстаивание своего мнения на основе уважительного</li> </ul>	<p><i>Творческие задания,</i> <i>индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i></p> <p><i>Практическая работа</i></p>

	<p>отношения к окружающим;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота владения приемами ведения дискуссии, диспута, диалога, монолога;</li> <li>- результативность взаимодействия с участниками профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способности в полном объеме в соответствующие сроки выполнять свои обязанности, мотивировать, аргументировано побуждать других к выполнению обязанностей в соответствии с их распределением, нести ответственность не только за свои действия и поступки, но и за поступки, результат деятельности членов команды;</li> <li>- обоснованный самоанализ и коррекция результатов собственной работы и анализ процессов в группе при выполнении профессиональных задач .</li> </ul>	<p><i>Творческие задания, индивидуальные задания и работа в парах / малых группах.</i></p> <p><i>Тестовое задание</i></p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение профессиональных затруднений и средств их преодоления на основе профессионального саморазвития;</li> <li>- проектирование самообразования;</li> <li>- осознанное планирование повышения квалификации</li> </ul>	<p><i>Монологическое высказывание; письменный перевод; презентация; ролевая игра</i></p> <p><i>Тестовое задание.</i></p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- регулярный анализ нормативных актов в области пищевых технологий;</li> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной</li> </ul>	<p><i>Тестирование; устный опрос; презентации; доклады</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>

	деятельности; - ГОТОВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НОВЫЕ ОТРАСЛЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
--	--	--