

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«26» _____ 05 _____ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины**

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья _____

(код и наименование специальности)

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Разработчик

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Скопинцева В. И.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

1.Целями освоения дисциплины 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач. Дисциплина направлена на решение задач следующих видов профессиональной деятельности:

- Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
- Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
- Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
- Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору) ----Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
- Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
- Выполнение технологических операций производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
- Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности . 19.01.18» Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

Знать лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);
общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);
правила чтения текстов профессиональной направленности;
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;
формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

Уметь строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;

применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;
 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;
 понимать тексты на базовые профессиональные темы;
 составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;
 общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
 переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);
 самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p> <hr/> <p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе</p>

ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских

	<p>изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Знания: Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Навыки: Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
	<p>Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки: Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
	<p>Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>
	<p>Знания: Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>	<p>Навыки: Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
	<p>Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
	<p>Знания: Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба,</p>

	кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
--	---

3. Место дисциплины (модуля) в структуре СПО

Дисциплина относится к обязательной части общего гуманитарного учебного цикла и изучается в 1 и 2 семестрах.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплины Иностранный язык.

Дисциплина является предшествующей для изучения *Наименование последующих дисциплин, практик.*

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 44 ак.ч.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		1 семестр	2 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	44	22	22
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	40	20	20
Лекции			
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>			
Практические/лабораторные занятия	40	20	20
Вид аттестации (зачет/экзамен)		Диф. зачет	Диф. зачет
Самостоятельная работа:	4	2	2
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	2	1	1
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	2	1	1
Курсовой проект/работа			
Домашнее задание, реферат,			
Другие виды самостоятельной работы			

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля) 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч	
		В традиционной форме	В форме практической подготовки
1	2	3	4
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		20	20
Тема 1.1	Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка	4	4
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	2
	Практическое занятие № 2. Работа с текстом по теме по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка»: чтение и перевод (со словарем), ответы на вопросы по тексту	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	2
Тема 1.2.	«Система образования в мире»:	3	3
Система образования в мире»	Практическое занятие № 3. Работа с текстом по теме «Система образования в России»: чтение и перевод (со словарем), ответы на вопросы по тексту	1	1
	Практическое занятие № 4. Работа с текстом по теме по теме «Система образования в стране изучаемого языка»: чтение и перевод (со словарем), ответы на вопросы по тексту	1	1
	Практическое занятие № 5.	1	1

	Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3.	Значение иностранного языка в освоении профессии.	2	2
Значение иностранного языка в освоении профессии	Практическое занятие № 6. Работа с текстом по теме «Я и моя профессия». Подготовка рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	1	1
	Практическое занятие № 7. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема № 1.4.	Основы делового общения	2	2
Основы делового общения	Практическое занятие № 8. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	1	1
	Практическое занятие № 9. Основы делового общения на иностранном языке. Правила ведения разговоров по телефону. Чтение и перевод (со словарем) диалогов. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5.	Рынок труда, трудоустройство и карьера	3	3
Рынок труда, трудоустройство и карьера	Практическое занятие № 10. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	1	1
	Практическое занятие № 11. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя	1	1
	Практическое занятие № 12. Деловая игра «Собеседование с	1	1

	работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»		
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		2	2
Тема 2.1.	Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	2	2
Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	1	1
	Практическое занятие № 14. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки»	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2-	2
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)		4	4
Тема № 3.1.	Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	4	4
Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	Практическое занятие № 15. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	1
	, ответы на вопросы Практическое занятие № 16. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение	1	1
	Практическое занятие №17. Знакомство с технической	1	1

	документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)		
	Практическое занятие №18. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-
Раздел 4. Профессиональное содержание¹		20	20
Тема № 4.1.	Чертежи и техническая документация		
Чертежи и техническая документация		4	4
	Практическое занятие № 19. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	2
	Практическое занятие № 20. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы	1	1
	Практическое занятие № 21. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу»	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Инструменты, оборудование, станки»	Инструменты, оборудование, станки»	4	4
	Практическое занятие № 22. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и	1	1

	выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие №23 Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы	1	1
	Практическое занятие 24. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3.	Техника безопасности и охрана труда	5	5
Техника безопасности и охрана труда	Практическое занятие №25. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	1
	Практическое занятие №26. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы	2	2
	Практическое занятие №27. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)	1	1
	Практическое занятие № 28«Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	5	5
	Практическое занятие № 29 Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	1
	Практическое занятие № 30. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	2	2
	Практическое занятие № 31 Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Саморазвитие в профессии	2	2
	Практическое занятие № 32 Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)	1	1
	Практическое занятие № 33. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся		

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	занятия ак. ч	Лекции, ак. ч	Практические/лабораторные занятия, ак. ч		СРО, ак. ч
			В традиционной форме	В форме практической подготовки	
1	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		20	20	2
2	. Профессиональное содержание		20	20	2
	<i>Консультации текущие</i>				
	<i>Консультации перед экзаменом</i>				
	<i>Зачет, экзамен</i>				

*в форме практической подготовки

5.2.1 Лекции.

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, ак. ч
1	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности .	Лексическая тема: « Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка.» Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов Грамматический материал: Настоящее простое время.	2
		Лексическая тема: «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка»: Практическое занятие № 2. Работа с текстом по теме по теме , чтение и перевод (со словарем), ответы на вопросы по тексту Грамматический материал: Будущее простое время.	2
		Лексическая тема: «Система образования в России» Практическое занятие № 3. Работа с текстом по теме «Система образования в России»: чтение и перевод (со словарем), ответы на вопросы по тексту	1

		Грамматический материал: Прошедшее простое время	
		Лексическая тема: «Система образования в стране изучаемого языка» Практическое занятие № 4. Работа с текстом по теме по теме «Система образования в стране изучаемого языка»: чтение и перевод (со словарем), ответы на вопросы по тексту . Грамматический материал: Настоящее длительное время .	1
		Лексическая тема: «Роль образования в моей жизни» Практическое занятие № 5. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни» Грамматический материал: Прошедшее длительное время. – Дифференциальные. признаки глаголов в Past Continuous;	1
2	Значение иностранного языка в освоении профессии.	Лексическая тема: «Я и моя профессия». Практическое занятие № 6. Работа с текстом по теме по теме «Я и моя профессия». Подготовка рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык. Грамматический материал: Будущее длительное время.	1
		Лексическая тема: «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие» Практическое занятие № 7. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие» - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	1
		Лексическая тема: Основы	1

<p>Основы делового общения.</p>	<p>делового общения Практическое занятие № 8. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем. Грамматический материал: - Имя прилагательное. степени сравнения. Наречие.</p>	
<p>Рынок труда, трудоустройство и карьера.</p>	<p>Лексическая тема: Основы делового общения Практическое занятие № 9. Основы делового общения на иностранном языке. Правила ведения разговоров по телефону. Чтение и перевод (со словарем) диалогов. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо. Грамматический материал: артиклъ: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.</p>	<p>1</p>
	<p>Лексическая тема: «Рынок труда, трудоустройство и карьера» Практическое занятие № 10. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование» Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.</p>	<p>1</p>
	<p>Лексическая тема: «Составление резюме и портфолио для работодателя.» Практическое занятие № 11. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя. Грамматический материал: Грамматический материал: Употребление существительных без артикля Неличные формы</p>	<p>1</p>

	глагола (Обобщение).	
	Лексическая тема: «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/Практическое занятие № 12. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете» Грамматический материал: Модальные глаголы.	1
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир.	Лексическая тема: «Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки.» Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы Грамматический материал: Модальные глаголы	1
	Лексическая тема: «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» Практическое занятие № 14. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки» Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	1

<p>Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International).</p>		
<p>)</p>	<p>Лексическая тема: «Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему» Практическое занятие № 15. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. .Грамматический материал: образование глаголов в Present, Past, Future Perfect,, Неличные формы глагола (Обобщение).</p>	<p>1</p>
<p>)</p>	<p>Лексическая тема: Практическое занятие № 16 Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Грамматический материал: Употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect,,</p>	<p>1</p>
	<p>Лексическая тема: Практическое занятие №17. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения</p>	<p>1</p>

		<p>дополнением типа I want you to come here;</p> <p>-сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;</p> <p>-сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.</p> <p>-</p>	
		<p>Лексическая тема: «Чертежи и техническая документация»</p> <p>Практическое занятие № 20</p> <p>Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here;</p> <p>-сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;</p> <p>-сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French;</p> <p>Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive</p>	1
		<p>Лексическая тема: «Соответствие изделия рабочему чертежу»</p> <p>Практическое занятие № 21.</p> <p>Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу»</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>- Инфинитив.</p>	1
5	<p>.«Инструменты, оборудование, станки» .</p>	<p>Лексическая тема: .«Инструменты, оборудование, станки»</p> <p>Практическое занятие № 22.</p> <p>Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения.</p> <p>Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы</p>	1

Техника безопасности и охрана труда.	<p>передачи их значений на родном языке.</p>	
	<p>Лексическая тема: «Инструменты, оборудование, станки». Практическое занятие №23 Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы. Грамматический материал: дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous.</p>	1
	<p>Лексическая тема: «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы» Практическое занятие №24. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы» Грамматический материал: , Future in the Past</p>	2
	<p>Лексическая тема: «Техника безопасности и охрана труда». Практическое занятие №25. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Грамматический материал ;Герундий</p>	1
	<p>Лексическая тема: «Техника безопасности и охрана труда» Практическое занятие №26.</p>	2

	Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы Грамматический материал: - Герундий	
	Лексическая тема: «World Skills International Health and Safety documentation» Практическое занятие №27. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы) Грамматический материал: - Причастие	1
	Лексическая тема: «Safety first /Безопасность превыше всего». Практическое занятие «№ 28«Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям. ; Грамматический материал: - Причастие 1	1
	Лексическая тема: «Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций» Практическое занятие № 29 Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы,	1
Решение стандартных и нестандартных профессиональных		

ситуаций.		речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов Грамматический материал: Причастие 1	
		Лексическая тема: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию» Практическое занятие № 30. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию» Грамматический материал: Причастие 2	2
		Лексическая тема: «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» Практическое занятие № 31 Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» Грамматический материал: Герундий.	2
	Саморазвитие профессии	в Лексическая тема: «Саморазвитие в профессии». Практическое занятие № 32 Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International) Грамматический материал ;Герундий(Обобщение)	1
		Лексическая тема:	1

		«Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Практическое занятие № 33. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии	
			Итого 20

*в форме практической подготовки

(Если практические занятия (семинары) не предусмотрены в п. 5.2.2 делается запись "не предусмотрен".)

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности .	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	1
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	1
		Виды СРО	
		Виды СРО	
2	Профессиональное содержание.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	1
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	1
		Подготовка к практическим занятиям	
		Виды СРО	
		Виды СРО	

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

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1. Основная литература

Английский язык

Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования - Москва : Издательство Юрайт, 2020

<https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-leksiko-grammaticheskoe-posobie-v-2-ch-chast-1-452245#page/1>

Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования - Москва : Издательство Юрайт, 2020

<https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-leksiko-grammaticheskoe-posobie-v-2-ch-chast-2-452246#page/1>

Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в ЭБС : учебник и практикум для среднего профессионального образования— Москва : Издательство Юрайт, 2020

<https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-audiozapisi-v-eps-450719#page/1>. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

2. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст : непосредственный.

Немецкий язык

Миляева, Н. Н. Немецкий язык. Deutsch (a1—a2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2020

[16https://urait.ru/viewer/nemeckiy-yazyk-deutsch-a1-a2-451268#page/1](https://urait.ru/viewer/nemeckiy-yazyk-deutsch-a1-a2-451268#page/1)

Deutsch im Leben und Beruf=Немецкий язык в жизни и профессии : учебник/ О.А. Кострова, О.В. Хабер, С.И. Малышева и др. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=597500

Камянова, Т.Г. Deutsche Grammatik=Грамматика немецкого языка: теория и практика : в 2 частях Ч. 1 – Москва ; Берлин : Директмедиа Паблишинг, 2020

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=573176

Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова ; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва : Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/452909> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + еПриложение : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://book.ru/book/939214> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: <https://book.ru/book/932751> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

4. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-12346-3. — URL: <https://urait.ru/bcode/475659> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989248> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

Английский язык

Шляхова, В.А. Английский язык для экономистов : учебник - М. : Дашков и К°, 2020
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573197>

Чилиевич, Н.М. Английский язык в профессии. Торговое дело=English for Trade Industry – Минск : РИПО, 2018 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=487905

Скопинцева, В.И., Сидельникова, И.В. Фонетика и грамматика английского языка: учебное пособие – Воронеж, 2018 <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4743>

Немецкий язык

Тинякова, Е.А. Учебник немецкого языка оригинальной методики=Lehrbuch der Deutschen Sprache für alle die Deutsche Kultur und Sprache kennenlernen wollen – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2019 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496409

Периодические издания:

- Food Technology
- Иностранные языки в высшей школе
- Журнал для изучающих английский язык "Speak out"
- Die Fleischerei
- Vitamin De

Дополнительные источники

1. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: <http://engv.ru/category/ptoiznoshenie> (дата обращения: 23.08.2021). — Текст : электронный.

2. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: <https://www.mystudy.ru> — (дата обращения: 23.08.2021). — Текст : электронный.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебного предмета

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Портал открытого on-line образования	http://npoed.ru
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	http://www.ict.edu.ru/

Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ	информационно-	http://education.vsuet.ru
---	----------------	---

6.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по учебному предмету, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7. Материально-техническое обеспечение учебного предмета:

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Кабинет иностранного языка (ауд.4а)	Мультимедиа проектор SANYOPLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \ Intel(R) HD Graphics 3000–1 шт.; Магнитофон Panasonic; Лингафонное оснащение; Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы; Комплект учебной мебели.	ПО нет
-------------------------------------	--	--------

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-	Альт Образование 9 + LibreOffice
---	--	----------------------------------

<p>консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)</p>	<p>540/4096/500/DVD- RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet 21.12.2017 г. по «Бессрочно» P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110- 1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5- 2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.</p>	
--	---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

<p>Ресурсный центр</p>	<p>Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.</p>	<p>Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»</p>
------------------------	---	--

8.Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля).

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение о оценочных материалах»

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(наименование дисциплины)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ОК 2.	. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>

Профессиональные компетенции

<p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Знания: Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Навыки: Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки: Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p>Знания: Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных,</p>	<p>Навыки: Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных,</p>

макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
	Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
	Знания: Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№ заданий	
1	2	3	4	5	6
1.	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности.	ОК-02	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	1	Контроль преподавателем
			<i>Домашнее задание</i>	1	Проверка преподавателем
			<i>Банк тестовых заданий</i>	1-10	Бланочное или компьютерное тестирование (процентная шкала)
2.	Система образования в мире. Значение иностранного языка в освоении профессии.	ОК-02	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	1	Контроль преподавателем
			<i>Реферат</i>	1-8	Уровневая шкала
			<i>Самостоятельное внеаудиторное чтение</i>	1	Уровневая шкала
			<i>Домашняя контрольная работа</i>	1	Защита контрольной работы
			<i>Банк тестовых заданий</i>	10-20	Бланочное или компьютерное тестирование
			<i>Собеседование</i>	2	Контроль

			(зачет)		преподавателем
3.	Основы делового общения .	ОК-04	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	2	Контроль преподавателем
			<i>Домашнее задание</i>	2	Проверка преподавателем
			<i>Банк тестовых заданий</i>	20-30	Бланочное или компьютерное тестирование
			<i>Собеседование (зачет)</i>		Контроль преподавателем
4.	Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему.	ОК-05	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	4	Контроль преподавателем
			<i>Домашнее задание</i>	4	Проверка преподавателем
			<i>Самостоятельное внеаудиторное чтение</i>	3	Уровневая шкала
			<i>Домашняя контрольная работа</i>	2	Защита контрольной работы
			<i>Банк тестовых заданий</i>	40-50	Бланочное или компьютерное тестирование (процентная шкала)
			<i>Реферат</i>	9-13	(Уровневая шкала)
			<i>Собеседование (зачет)</i>	10	Контроль преподавателем
5.	Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир.	ОК-05	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	5	Контроль преподавателем
			<i>Домашнее задание</i>	5	Проверка преподавателем
			<i>Банк тестовых заданий</i>	50-60	Бланочное или компьютерное тестирование
6.	Рынок труда, трудоустройство и карьера	ОК-09	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	6	Контроль преподавателем

			<i>Домашнее задание</i>	6	Проверка преподавателем
			<i>Банк тестовых заданий</i>	60-70	Бланочное или компьютерное тестирование (процентная шкала)
			<i>Собеседование (зачет)</i>	9	Контроль преподавателем
7.	Профессиональное содержание² Чертежи и техническая документация.	ПК-2.1-2.4	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	6	Контроль преподавателем
			<i>Домашнее задание</i>	8	Проверка преподавателем
			<i>Банк тестовых заданий</i>	70-80	Бланочное или компьютерное тестирование (процентная шкала)
			<i>Собеседование (экзамен)</i>		Контроль преподавателем
8.	Техника безопасности и охрана труда. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций.	ПК-2.1-2.4	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	7	Контроль преподавателем
			<i>Домашнее задание</i>	2	Проверка преподавателем
			<i>Самостоятельное внеаудиторное чтение</i>	3	Уровневая шкала
			<i>Банк тестовых заданий</i>	70--80	Бланочное или компьютерное тестирование
			<i>Собеседование (экзамен)</i>	1-5	Контроль преподавателем
9.	Саморазвитие в профессии.	ПК-2.1-2.4	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	1-4	Контроль преподавателем
			<i>Домашнее задание</i>	2	Проверка преподавателем
			<i>Домашняя контрольная работа</i>	6	Защита контрольной работы
			<i>Собеседование (экзамен)</i>	5-10	Контроль преподавателем

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Практическая работа (Упражнения для работы в аудитории)

ОК-02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности .

ОК-04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК-05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК-09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян

ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании

3.1.1 Типовое упражнение для работы в аудитории по английскому языку

Номер задания	Прочитайте диалог, вставьте соответствующие вопросы в пробелы, а затем разыграйте диалог по ролям.	Правильный ответ

1.	<p>Harry: Hello, my name is Harry. 1) ?</p> <p>Mary: I don't think so. I'm Mary. Mary Newton.</p> <p>Harry: Nice to meet you Mary. 2) ?</p> <p>Mary: Yes. We've just moved in next door.</p> <p>Harry: Really? Welcome to the neighbourhood, then.</p> <p>Mary: Thanks. 3) ? I didn't catch it?</p> <p>Harry: I'm Harry. What a nice day.</p> <p>Mary: Yes. Have you been living here long?</p> <p>Harry: For as long as I remember. My family moved here when I was three.</p> <p>Mary: 4) ?</p> <p>Harry: One sister. And you?</p> <p>Mary: No, I haven't. I'm an only child.</p> <p>Harry: I see. 5) ?</p> <p>Mary: I turn sixteen next May.</p> <p>Harry: We'll be the same age.</p> <p>Mary: Great! Maybe we'll have some classes together at school.</p> <p>Harry: Yes, I hope so.</p> <p>Mary: OK. See you.</p> <p>Варианты ответов: a) How old are you? b) Have we met before? c) What's your name? d) Have you got any sisters or brothers? e) Are you new here? 35</p> <p>2. Meeting People</p> <p>.</p> <p>-What's your name? -What's yours?</p> <p>-Where are you from?</p> <p>-Where do you live in Russia?</p> <p>-How about you? -Where are you staying here?</p>	<p>1 - b</p> <p>2 - e</p> <p>3 - c</p> <p>4 - d</p> <p>5 - a</p>
----	--	--

	<p>-How long will you be here?</p> <p>-Hotels are expensive here.</p> <p>-Are you here by yourself? (Are you here alone?)</p> <p>-I'm here for a business convention.</p> <p>-I'm staying with some friends of mine.</p> <p>-I'm renting an apartment.</p> <p>-I'm here with a friend.</p> <p>-I'm here with my husband (wife)</p> <p>-Do you like it here?</p> <p>-Is this your first time here?</p> <p>-It's a beautiful place.</p> <p>-I've been there once.</p> <p>-We've been here a couple of times.</p> <p>-Your English is very good.</p> <p>-You speak very good English.</p> <p>-I spent some time in the US / Britain.</p> <p>-I'm working for an American / British company. until the end of next week</p> <p>-It was nice chatting with you. -I've got to get going.</p> <p>Варианты ответов:</p> <p>a) How old are you?</p> <p>b) Have we met before?</p> <p>c) What's your name?</p> <p>d) Have you got any sisters or brothers?</p> <p>e) Are you new here? 35</p> <p>3.AT the Restaurant</p> <p>1.</p> <p>Can we get two menus, please?</p> <p>-I'll have a Caesar salad as a starter and grilled salmon steak to follow. Spaghetti with tomato sauce for me and seafood with rice for the lady.</p> <p>-Something to drink?</p>	
--	---	--

-I'll have a bottle of sparkling water and a glass of white wine, please.
-We'll have a bottle of Chianti, 2010.
-I'll have a chicken sandwich with fries.

2.

. — Hello! What would you like?
— I'll have a Caesar salad with shrimp as a starter and spaghetti with seafood to follow.

.

— Something to drink?

— Hello! Are you ready to order?

— I think I'm going to have a chicken sandwich with fries and a large beer.

— OK. I'll get your order in five minutes.

— Thank you.

3.

— Hello! Can you get our waiter?

— I'll take your order, sir.

— OK. We'll have a bottle of Pinot Grigio and a sushi set number 4.
Thank you.

— Do you want water to go with the wine?

— No, thank you.

4.

— Hello! Can we get two menus, please?

— We'll have two green salads and pizza Marguerite, please.

— OK. What would you like to drink?

— We'll have a large bottle of still water and two fresh orange juices, please.

— OK. I'll get your order.

5.

— Hello! My name's Johnny. I'll be your waiter today. Are you ready to order?

— Could you give us an extra minute to think?

— Not a problem.

(Later)

— OK. We're ready to order. I'll have a Greek salad to start and a sea-bass in salt crust to follow.

— Do you want rice or vegetables on the side?

— Rice with curry, please.

— How about you, sir?

— I think I'm going to have a Carpaccio with mushroom sauce as a starter and Spaghetti with Bolognese sauce to follow.

— What would like to drink?

— Can you get us a bottle of Rioja Faustino, 2009?

— Sure. Do you want water to go with the wine?

— No, thank you.

Варианты ответов:

Can we get a menu, please?

Any problems?

Who is a waiter today?

4. Making a choice

- Shall we get a pitcher of beer to start with?
- Do you mind if I get a Martini instead?
- What do you recommend for an appetizer?
- The seafood platter is very good and our salad bar is very fresh.
- When do you stop serving food here?
- The kitchen closes at 11 p.m., so you have plenty of time.
- Do you serve fresh_brewed tea or only teabags?
- I am sorry, we only have teabags, but there are many different kinds.
- What does this dish come with?
- All our entrees are served with a cup of soup and two vegetables.

5. Healthy food

- Excuse me, I have never been in a health_ food store before. What kind of products do you carry?
- All the products we carry are made from all_-natural ingredients.
- What does that mean?
- It means: nothing synthetic, no artificial coloring, no artificial flavoring, and no preservatives.
- I see that you have vitamins and minerals here. But a regular drugstore sells them too.
- That is true, but ours are made from natural ingredients only, whereas the drugstore brands often have synthetic ingredients.
- What else do you carry?
- We have herbal remedies, all_-natural soaps, shampoos, and beauty products, as well as organic foods.

6. Learning foreign languages

A. Mr. Nelson, I'd like you to meet Alan Crow, an old friend of mine.

B. Hello, Mr. Crow. Pleased to meet you..
C. Hello, Mr. Nelson. I'm so glad to meet you in person. I have heard very much about your perfect command of many foreign languages. How do you manage that?
B. It is very nice of you to say that. But as I matter of fact it is easier than it seems. And besides I've travelled to many countries a lot. Do you speak foreign languages?
C. Yes, I do but only a little and only one or two languages.

7 .Going to the cinema

Look here, Helen. There is a new film on at our local cinema. They say it is going to run only for a week. We are all going. Would you like to join us??

B. Tonight? At what time?

A. Yes, tonight. We have tickets for the eight o'clock show.

B. Oh, how unfortunate! Just my luck! I have a previous engagement for this time. And I can't possibly put it off.

A. That's a shame. I'm sorry. Perhaps you can go and see it one of these days. I'm very sorry.

3.2 Домашнее задание

ОК-02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности .

ОК-04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК-05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК-09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян

ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании

3.2.1 Типовое домашнее задание по английскому языку

Номер задания	Раскройте скобки, поставив глагол в соответствующей видо-временной форме.	Правильный ответ
1	<p>Dear Jess, How are you? I'm sorry I 1 (not/write) to you for a long time, but I 2 (be) really busy lately. Let me tell you my news. I 3 (start) at the local 6th form college last September, and I 4 (study) for my A' levels at the moment. I 5 (become) a lawyer when I grow up, so I'll have to work hard and pass all my exams to get into a good university.</p> <p>My other news is that I have a new pet dog. I 6 (have) him for two months now and he is really funny. I 7 (love) him very much! Yesterday I 8 (walk) with him in the park and we 9 (run) for an hour. Anyway, I must go as I have some homework to do, but I promise I 10 (write) again soon.</p> <p>Love, Chris.</p>	<p>1 - haven't written 2 – have been 3 - started 4 - am studying 5 – will become 6 – have had 7 - love 8 - walked 9 – had been running 10 – will write</p>

№2. Прочитайте текст и заполните пропуски А–F частями предложений, обозначенными цифрами 1–7. Одна из частей в списке 1–7 лишняя. Занесите цифры, обозначающие соответствующие части предложений, в таблицу.

Birmingham

Birmingham is England's second city. It has always had a good supply of water and the easy access to coal and iron meant that it became an important industrial centre. Today, heavy industry is less important to Birmingham. Other parts of the local economy, such as shopping and tourism, _____ (A). One of the highlights of the year is the Birmingham Carnival. This takes place one day in August _____ (B). It is a great opportunity to find out about the many different cultures that make up modern-day Birmingham. The city has Chinese, Muslim, Hindu and Sikh communities, _____ (C). A great place to visit in the local area is Aston Hall. Completed in 1635, the hall contains examples of furniture and paintings from different historical periods. Every two years, you can attend Aston Hall by Candlelight', when the house is lit by candles _____ (D). Scotland's second city is Glasgow. Starting as a fishing village, by the end of the 18th century it had become a centre for shipbuilding. Being on the west of Scotland meant that it was in an excellent position for sending ships full of cloth and iron to America and the West Indies. These ships brought back sugar, rum and tobacco, _____ (E). The two biggest teams in Scottish football, Celtic and Rangers, are both based in Glasgow and it was the European Capital of Sport in 2003. There are three world-class football stadiums in Glasgow and the Glaswegians (as people from Glasgow are called) have a long sporting history, _____ (F).

1. all with their own cultural traditions
2. which allowed the city to grow through trade
3. which they are very proud of
4. and actors recreate a 17th century Christmas
5. now provide jobs and an income for many people
6. but the city faced problems for a long time
7. and includes music, dancing and food

№3. Прочитайте текст и выполните задания 1-7. В каждом задании запишите в поле ответа цифру 1, 2, 3 или 4, соответствующую выбранному Вами варианту ответа.

A Hard Choice

When they first saw the dog, they weren't sure, in fact, that it was a dog. A small pile of rubbish by the side of the litter bin began to move. Verity and Sally, walking past on their way to the beach, both jumped back, expecting a rat to emerge from the litter. What they saw instead was the back end of a small brown dog, which seemed to be connected to a plastic bag. They both let out shrieks of delight. 'Oh, it's a puppy!' cried Verity, and bent down to release the dog's head from the plastic bag. The dog looked up at them with ketchup on its face. Now that they could see the whole animal, it was clear

**A-5
B-7
C-1
D-7
E-2
F-3**

	<p>that it was not quite as young as Verity had thought at first sight. It carried one or two scars of life on the streets — it had a cut below one eye and one ear seemed to be permanently at an angle — but on the whole it was not in bad health for a stray dog. Its coat was shiny and you couldn't see its ribs under the skin, like you could with many dogs in a similar position. Judging by the litter bin, visitors to the beach were a good source of chips, hot dogs and hamburgers without knowing it. The dog sat, looking up at the girls with its tongue hanging out as it panted.</p> <p>'Come on,' said Verity. 'Let's take him down to the beach!' Sally hesitated a moment before agreeing. She could see where it was leading. Her father always told her to walk away from a stray animal because there was a danger you would want to keep it. Then it would be harder when you actually did have to walk away. However, she couldn't deny that the dog was cute, so she was pleased when it trotted along behind them on the way to the beach.</p> <p>They spread their towels on the beach and got sun cream out of their bags. When they turned round, the dog had settled on one of the towels as if he owned the place. He seemed glad of the opportunity to rest and Verity could imagine the constant battle he faced each day to survive. Apart from the search for food and shelter, which perhaps were less of a problem here than they would have been in the city centre, there was the competition from other dogs. This dog must be pretty smart, she decided, to survive against the others because he certainly wouldn't win too many fights, even if his injuries showed that he didn't give up easily.</p> <p>They spent the day lazing in the sun, swimming and playing beach tennis. The dog joined in after resting for a while. To the casual observer, it would have looked like two girls and their dog playing together. Sally knew, however, that that wasn't the case and she was dreading the moment when they would have to leave. Eventually, the sun began to set and it got cooler.</p> <p>Verity stared at the sun, as if willing it to stay in the sky for another hour. She avoided looking at Sally and didn't seem to notice Sally looking at her watch. Verity stroked the dog, which was lying on the towel next to her. Sally knew that they couldn't put it off any longer. 'It's probably time we were getting back,' she said at last. Verity turned round and Sally saw tears running down her face. The dog looked from one of them to the other and waited.</p> <p>1. Verity and Sally's first reaction is...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) amusement at the dog's appearance. 2) worry about the dog's condition. 3) fright at what might be under the rubbish. 4) curiosity at the dog's behaviour. <p>2. The dog seems to be...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) in good condition despite its injuries. 2) in a worse state than most stray dogs. 3) rather overweight for its size. 4) in urgent need of medical attention. Ответ: 	<p>3</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>Said</p>
--	---	--

	<p>3. It seems that people who go to this beach...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) enjoy feeding the stray dogs. 2) are careless with their rubbish. 3) throw a lot of food away. 4) don't know they are harming the dogs. <p>rity knowing.</p> <p>№4 Прочитайте приведённые ниже тексты. Преобразуйте, если необходимо, слова, напечатанные заглавными буквами в конце строк, обозначенных номерами 1-6, так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текстов. Заполните пропуски полученными словами.</p> <p style="text-align: center;">One More Attempt</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Yesterday I _____ to myself, 'It's enough!' I have to stock up on fruit and vegetables and forget about junk food. (SAY) 2) I _____ to be on a diet but I have to avoid rich and (NOT GO) 3) fatty products. I won't skimp on _____ foods. (HEALTH) 4) I know I splashed out on some new clothes for my children last month and _____ up a huge bill. And then I came across the sale. (RUN) 5) They were selling them off at half price and I couldn't help _____. I snapped up a bargain. (BUY) 6) The next day all the clothes _____ out! So I think a lack of money is now a good chance for me to think how to stay in shape and keep fit. (SELL) <p>№5 Прочитайте приведённый ниже текст. Образуйте от слов, напечатанных заглавными буквами в конце строк, обозначенных номерами 1-5, однокоренные слова, так, чтобы они грамматически и лексически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами.</p> <p style="text-align: center;">A Home Detective</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I dragged my legs back home, dead tired after a long working day. It was quite late and I _____ left a box of expensive chocolates I'd bought for my wife's (RECK) 2) birthday, on a small couch in the entrance hall. It was quiet in the flat, so I _____ she and our three little 'devils' had fallen asleep long before that. (THINK) 3) The next day was Saturday and I woke up a little bit later than usual. I set off to the corridor and faced up to the fact that the box had disappeared. Not the box itself, the bottom and top covers were in place, but _____ there were no sweets, which were supposed to _____ <p>№6 Прочитайте текст с пропусками, обозначенными номерами 1-7. Эти номера соответствуют заданиям 1-7, в которых</p>	<p>Do not go</p> <p>Healthy Ran</p> <p>Buying</p> <p>Were sold</p> <p>resked</p> <p>thought</p> <p>2) thinking miracle</p> <p>2) thinking</p> <p>4) expecting</p> <p>2) mine</p> <p>4) her</p> <p>4) storing</p>
--	---	--

представлены возможные варианты ответов. Запишите в поле ответа цифру 1, 2, 3 или 4, соответствующую выбранному Вами варианту ответа.

Friends Are OK

Now I'm sitting and dreading Luisa coming back. I am (1)_____ if it's really her flat and I am the one staying here as a guest. It all started so easily and innocently and looked like a favour to a friend. Luisa called and asked to just put her up for a couple of nights... Now, more than three months on, Luisa is still here, in my flat and shows no sign of (2)_____ her word to leave.

The thing is, I can't bring myself to tell her. She's taken advantage and treats the place as her own, even borrowing my clothes to go out or for interviews. Of course, she always asks me first, saying her clothes seem really boring and when she sees (3)_____, they all look great. She even wants to look like me at interviews. 'People judge you by what you wear, you know!' that kind of thing. So if I said 'no', it would sound like I didn't want to help her in a friendly way. Of course, she always washes all the clothes before giving them back, but my blood is starting to boil. The truth is, I'm scared Luisa will take (4)_____, accuse me of being selfish, and not caring about her situation because she is in trouble. I vividly imagined her crying and saying I'm (5)_____ her out while she has no job, no money and no other place to stay.

I tried to think up some excuses in order to get Luisa to leave, but it was unfair. So I decided to make my feelings clear to her and (6)_____ the subject up this evening. I realise I will sound selfish, saying that I value my own privacy and don't want to live with her on a permanent basis and that our arrangement was meant to be temporary but it has gone on far too long and has taken advantage of my good nature.

It will be hard to say that but I know I'll be honest. Sometimes friends are OK when they don't (7)_____ in the way.

1. 1) wondering 2) thinking 3) guessing 4) expecting
2. 1) holding 2) having 3) keeping 4) storing
3. 1) hers 2) mine 3) my 4) her
4. 1) part 2) humiliation 3) offence 4) insult
5. 1) sending 2) taking 3) turning 4) throwing
6. 1) bring 2) lift 3) hang 4) touch
7. 1) stand 2) get 3) put 4) jump

№7 Прочитайте текст и заполните пропуски A–F частями предложений, обозначенными цифрами 1–7. Одна из частей в списке 1–7 лишняя. Занесите цифры, обозначающие соответствующие части предложений, в таблицу.

Grant-making agency

The National Endowment for the Humanities (NEH) is an independent grantmaking agency of the United States government. Established in 1965, it is one of the largest sources of grant funds for humanities projects and programs in the U.S. NEH promotes

1)
wondering

3) keeping

A-2.
B-5
C-4
D-1
E-6
F-7

	<p>knowledge of the history, thought, and culture, not only of the United States, _____(A).</p> <p>NEH grants facilitate research and original scholarship, strengthen teaching and learning in the humanities in American schools and colleges, give opportunities for citizens to engage in lifelong learning, _____(B).</p> <p>The Endowment is directed by a chairman, _____(C) and confirmed by the U.S. Senate for a term of four years. Advising the chairman is the National Council on the Humanities, a board of 26 distinguished private citizens _____(D) with the advice of the Senate. The National Council members serve six-year terms. NEH grants are typically awarded to U.S. cultural institutions, such as museums, archives, libraries, colleges, universities, and public television and radio stations, _____(E). Eligibility is limited to U.S. non-profit institutions and to U.S. citizens and foreigners _____(F) prior to the time of application. Grants are awarded through a competitive process. The chairman takes into account the advice provided by the review process and, by law, makes all funding decisions.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. who is appointed by the president 2. but of other countries of the world 3. but in every aspect of social sciences 4. who are also appointed by the president 5. who have been living in the U.S. for three years 6. as well as to individual scholars of the humanities 7. as well as provide access to cultural and educational resources <p>№8. Прочитайте приведённый ниже текст. Образуйте от слов, напечатанных заглавными буквами в конце строк, обозначенных номерами 1-5, однокоренные слова, так, чтобы они грамматически и лексически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами.</p> <p style="text-align: center;">The City of Bath</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bath, a World Heritage Site, is located in the county of Somerset. It is one of the most beautiful cities in England and very popular with _____. (TOUR) 2) Because Bath is not a very large city, in summer it often seems that there are more visitors than _____. (RESIDE) 3) What do all these people come to look at? Well, many of them want to see the Roman Baths where hot water _____ bubbles from the Earth. Some come to visit the museums. But most are drawn to Bath because of its superb 18th- and 19th-century architecture. (CONSTANT) 4) Over the centuries, many of England's best architects have been employed to develop Bath, which is why it is such a _____ city. (CHARM) 5) It has magnificent squares, terraces and churches and most of the _____ are made from a lovely local, golden-coloured stone. (BULID) 	<p>TOURISTS</p> <p>RESIDES</p> <p>CONSTANTLY</p> <p>CHARMING</p> <p>BULIDINGS</p> <p>3) occurred</p> <p>2) for</p> <p>1)attention</p> <p>.4) was happened</p> <p>4) off</p> <p>2) trouble</p> <p>3) wrong</p>
--	--	--

№9. Прочитайте текст с пропусками, обозначенными номерами 1-7. Эти номера соответствуют заданиям 1-7, в которых представлены возможные варианты ответов. Запишите в поле ответа цифру 1, 2, 3 или 4, соответствующую выбранному Вами варианту ответа.

New House

The Kites lived in a small old house on busy narrow Middle Road. They were rich _____ (1) to buy a large house they dreamt of. They had been looking _____ (2) it for several months and at last they bought a mansion, a fine specimen of early 19th century architecture. Every detail was taken into _____ (3) projecting the building. The rooms were large, with big windows facing bushes of roses which surrounded the house. The antique wooden furniture decorated the rooms.

The Kites admired their purchase very much. At least they did until strange things began to happen in the house. The first incident _____ (4) the day they moved in. They were having dinner and they had to eat by candlelight as the electricity had not been turned on yet. Gwen lit the candle. "If they do not turn it on tomorrow morning, I will go to the village centre in the afternoon and make them do it," said Mr Kite. Ten minutes later the candles suddenly went _____ (5), first one, then the other. The Kites watched the light getting fainter and fainter, when at last it disappeared. "John, who has done it?" asked Gwen. "I have lived thirty years and I have not seen anything like that." John shook his head in disbelief. He tried to find some explanation to it, and then said: "I think the wind has blown out the candles." But Gwen was sure it was not the wind. First, there was no wind and then she had locked the door and shut all the windows before supper herself. They finished supper quickly but Gwen could not forget what had happened. At night she had _____ (6) getting to sleep because of strange noises she heard. After lying sleepless for some time she awoke John. He tried to assure her that there was something _____ (7) with the central heating, but it did not satisfy Gwen. She was sure that it was ghosts that were making the noises. She felt fear and could not sleep until dawn.

1. 1) lot 2) very 3) sufficient 4) enough
2. 1) after 2) for 3) forward 4) at
3. 1) attention 2) possibility 3) account 4) consider
4. 1) took part 2) originated 3) occurred 4) was happened
5. 1) out 2) away 3) down 4) off
6. 1) problem 2) trouble 3) embarrassment 4) complication
7. 1) broken 2) bad 3) wrong 4) problem

3.3. Типовое тестовое задание

ОК-02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности .

ОК-04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК-05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК-09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.3. 1тестовые задания

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпритацию информации,необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

1. I would be...if you could answer my letter.

- A cheerful
- B glad**
- C good
- D kind

2. Mail is...to one is house by a postman.

- A delivered**
- B launched
- C posted
- D sold

3. The cafeteria is open... for the sale of drinks.

- A a day
- B daily**
- C daytime
- D in day

4. The initials "PS"... "postscript".

- A fill in
- B make up
- C mean to
- D stand for**

5. Halloween is a public holiday... on October 31.

- A celebrated
- B is celebrated**
- C is celebrating
- D celebrates

6. If Ken hadn't eaten too much ice- cream, he...sick

- A hadn't felt**
- B didn't feel

- C won't feel
- D wouldn't have felt

7. The boys were cold and hungry because they... a long way.

- A walked
- B had walked
- C were walking
- D woul

8. The train wasn't late, ... it?

- A was**
- B wasn't
- C is
- D doesn't

9. He told me that I ... pay anything.

- A hadn't**
- B haven't
- C wouldn't
- D won't

10. Steve asked me if i ... him my skates.

- A would lend**
- B will
- C lend
- D have lend

11. The river is perfect place to spendpeaceful day fishing.

- A a**
- B the
- C an
- D such

12. I'd rather see a western. -

- A I would too**
- B so would I
- C so had I
- D I had too

13 . who spread the news.

- A it was he**
- B he was
- C he it was
- D it he was

14. You haven't worked ... enough at school.
- A **hardly**
 - B harder
 - C hard
 - D hardest
15. I think life today is much better than it .
- A used be
 - B **used to be**
 - C use to be
 - D was used to be
16. Life is much ... and more convenient now.
- A easier
 - B **more easier**
 - C easiest
 - D most easiest
17. In the competition I was nervous and played ... than usual.
- A worst
 - B badly
 - C **worse**
 - D as badly
18. Emma bought a new watch yesterday. ... very expensive
- A **They were**
 - B They was
 - C It were
 - D It was
19. I'm thirsty, I'd like some cola, but we haven't got
- A some
 - B **any**
 - C nothing
 - D something
20. I've just seen the news. ... that it will be hot today.
- A It says
 - B **They say**
 - C It say
 - D They says

OK-04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

21. He's got a car... he?
A isn't
B hasn't
C doesn't
22. Who ... by?
A television was invented
B invented television
C was television invented
D did invented television
23. The tennis match was cancelled ... heavy rain.
A as a result
B although
C due to
D because
24. Ann told her friend that she ... the competition.
A won
B had won
C win
D will win
25. The manager asked the worker
A not to smoke
B don't smoke
C not smoke
D no smoking
26. When Europeans first arrived in America, they thought that they ... in the West Indies.
A landed
B have landed
C had landed
D were landing
27. America was named after an explorer ... was born in Italy.
A such
B which
C whom
D who

28. In winter the water ... and people can walk across the ice and snow.

A is freezing

B freezes

C freeze

D was

29. If were you I ... him.

A will not call

B did not call

C not call

D would not call

30. He shouldn't ... and annoy his parents.

A have upset

B to upset

C upset

D to have upset

31. In winter ... much snow in England.

A isn't

B it isn't

C there isn't

D doesn't

32. I wouldn't enjoy living in Africa. - ... i.

A Neither would

B So would

C Neither not

D So do.

33. - I don't like American football. - I don't like it

A too

B either

C neither

D both

34. Jane ... piano lessons since last June.

A has been taking

B is taking

C takes

D has taken

35. ... student must study one foreign language at our Institute.

A Some

B Most

C Each

36. IF I... first class, it would be expensive.

A Travelled

B Will travel

C Travel

D Travelling

37. My car needs...

A Serviced

B To service

C Services

D To be serviced

38. Put ... the dishes when you have finished.

A Off

B Away

C Over

D Down

39. MY sister is ... her thirties.

A In

B On

C At

D About

40. Several of the trees in the garden were

A Diseased

B Ill

C Sick

D Unhealthy

OK-04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

41. He couldn't ... his fear of flying.

A Overcome

B Succeed

C Triumph

D Win

42. In Britain the ... on a letter is now about 40 pence.

A Post

B Postage

C Postal

43. Violent programmes on TV may have a bad ... on children.

- A control
- B influence**
- C power
- D pressure

44. Letters have not been sent to our customers

- A yet**
- B still
- C else
- D already

45. You will have to be ... if you don't want to fall.

- A careful**
- B careless
- C painful
- D painless

46. Do they ... arrive at the station early?

- A have to**
- B should
- C must
- D have

47. If you ... them, they will come.

- A invited
- B invite
- C will invite**
- D would invite

48. British houses ... to be cold in winter.

- A said
- B are said

49. Who does he look ... ?

- A in
- B by**
- C like
- D from

50. The film ... a great success.

- A has**
- B does

C gets

D is

OK.0 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

51. They hid in the forest .. they?

A don't

B didn't

C do

D did

52. This film has

A run long

B has long run

C is long rum

D has had a long rum

53. ... my friends there are many who have travelled a lot.

A Among

B Between

C Along

D By

54. Can you tell us anything ... this monument.

A more

B still

D yet

C else

55. Her father's life is ... danger.

A out

B of

C against

D out of

56. He failed the test ... he had studied hard.

A in spite of

B because

C as well as

D apologized

57. "Would you like me to help you?" he

A offered

B refused

- C warned
- D apologized

58. Steve is late, the car ... have broken down again.

- A ought to**
- B can't
- C should
- D must

59. I'm very busy today, we can discuss it tomorrow.

- A during
- B however**
- C but also
- D else

60. If it ... I'll watch TV.

- A rain
- B rained
- C rains
- D will rain**

. ОК.05 Осуществлять письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК-9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

61. Let's go to the Zoo ?

- A do we
- B don't we
- C shall we
- D shan't we

62. I didn't like the idea of ... to the cinema.

- A to go**
- B going
- C go

63. I have my English class ... Monday.

- A In
- B At
- C For
- D On**

64. The manager ... the documents on the desk.

- A Lay
- B Laid

- C Lies
- D Has lain

65. She always works ... and does her best.

- A Hard
- B Hardly**
- C Harder
- D Hardest

66. The article deals ... the problem of environmental protection.

- A On
- B At
- C In
- D With**

67. The friend ... party I went to is a pianist.

- A Who
- B Whose**
- C Which
- D Those

68. British families ... to have at least one pet.

- A Said
- B Are saying
- C Are said**
- D Is said

69. You must ... a rest after long work.

- A Said
- B Are saying
- C Are said
- D Is said

70. The train wasn't late, ... it?

- A was**
- B wasn't
- C is
- D doesn't

ОК-09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

71. He told me that I ... pay anything.

A hadn't

B haven't

C wouldn't

D won't

72. Steve asked me if I... him my skates.

A would lend

B will

C lend

D have lend

73. The river is ... perfect place to spend a peaceful day fishing.

A a

B the

C an

D such

74. I'd rather see a western. -

A I would too

B so would I

C so had I

D I had too

75 Who spread the news.

A it was he

C he it was

D it he was

76. You haven't worked ... enough at school.

A hardly

B harder

C hard

D hardest

77. I think life today is much better than it . .

A used be

B used to be

C use to be

D was used to be

78. Life is much ... and more convenient now.

A easier

B more easier

- C easiest
- D most easiest

79. In the competition I was nervous and played ... than usual.

- A worst
- B badly
- C worse**
- D as badly

80. Emma bought a new watch yesterday. ...very expensive

- A They were**
- B They was
- C It were
- D It was

3.4 Темы для рефератов:

ОК-02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности .

ОК-04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК-05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках .

ОК-02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

1.Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)

Роль иностранного языка в профессиональной деятельности.

Значение иностранного языка в освоении профессии.

Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир.

Основы делового общения.

Рынок труда, трудоустройство и карьера.

Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International).

Профессиональное содержание.

Инструменты, оборудование, станки. .

Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций. Саморазвитие в профессии.

ОК-02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности.

2.Значение иностранного языка в освоении профессии.

3..Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International
 .05 .Осуществлять письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности .
2. Значение иностранного языка в освоении профессии.

ОК-04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

- 1.Основы делового общения.
- 2.Рынок труда, трудоустройство и карьера.
- 3.Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций.
- 4.Саморазвитие в профессии.

ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.Профессиональное содержание

ПК.2.1-2.4ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и

переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян

ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании

- 1..Саморазвитие в профессии.
2. Инструменты, оборудование, станки.
3. Техника безопасности и охрана труда

3.5 Темы для зачета

Индекс компетенции	№ задания	Формулировка вопроса
ОК.09	1	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности
ОК.02	2	Значение иностранного языка в освоении профессии
ОК.04	3	Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций.
ОК.05	5	1.Основы делового общения
ПК-2.1	6	. Инструменты, оборудование, станки. .
ПК-2.2	7	Саморазвитие в профессии.
ПК-2.3-2.4	8	Техника безопасности и охрана труда

3.6 Типовое задания для самостоятельного внеаудиторного чтения

ОК-02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности .

ОК-04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК-05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках .

ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян

ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании

Bread in our life

1.Прочитать и перевести текст.

Bread is more than just a food. Just think of how the word is used: A persons “bread and butter” is his or her main source of sustenance, while bread or dough can be cash, plain and simple. When people “break bread” they share more than just a meal: They come together in body as well as spirit.

Its not surprising that bread is imbued with special meaning. Since the first raised breads were baked in Egypt around 4,000 B.C., bread has been a vital food source for peoples around the globe. Over the centuries it has traveled and evolved, reflecting both the unity and diversity of human culture, and the ability of people to adapt to their environment.

What kind of bread people make depends on what kind of grain is available, and that often depends on local climate and geography. In Ethiopia, for example, the nutritious, high-protein grain teff, which grows well in the countrys central highlands, is used to make injera, the sour, spongy bread eaten with most meals. Barley, on the other hand, well-suited for cold climates, is used in Finland to make ohrarieska, a traditional staple and after-sauna snack.

The Bible tells of the matzoh the Israelites ate as they fled Egypt. Because the former slaves dough had no time to rise, it baked on their backs as they escaped into the desert. Whether or not the story is historically accurate, we do know that lifestyle plays a major role in the kinds of breads people eat. In central Asia, where both grain and fuel are scarce, nomads make small, thin rounds that cook quickly over a fire. To survive long, cold winters, the people of central Anatolia hang rings of bread from the rafters. When fresh bread is needed, a ring is brought down, moistened with water, and soon is ready to eat.

Whatever kind of bread youre used to, a little bit of science can make you a better baker, and also

make your time in the kitchen more fun.

Types of Bread

Baguette Classic - long, French loaf, but leavened with our natural sourdough starter, which creates a crackly crust, a hearty crumb and mellow sour flavor. Also available in demi size, sprinkled with parmesan cheese, covered with sesame seeds, or rolled in our seed mixture of poppy, sesame, caraway, anise and thyme. Unbleached flour, water, sourdough starter, kosher salt, malt syrup.

Traditional Baguette - Parisian baguette with the requisite thin, crisp crust and delicate interior. Perfect for any sandwich. Try making garlic bread with this one! Unbleached flour, water, kosher salt, yeast.

Country Sourdough - Our most popular bread. Leavened only with our sourdough starter, this dark, burnished boule has a very moist and open structure and a robust sour flavor. Substantial enough to turn a simple salad and bread into a meal. Unbleached flour, water, sourdough starter, kosher salt.

Farm - A medium dark sourdough with a firm crust. The addition of whole wheat flour gives this bread a nutty tang and rustic appearance, complete with flour marks from our proofing baskets. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, wheat germ, bran flakes, malt syrup, kosher salt, yeast.

Olive - Provençal-inspired rustic bread packed with dry cured and Kalamata olives. Delicious with a soft, mild cheese, or try this bread as croutons for soup or salad. Unbleached flour, water, sourdough starter, olives, wheat germ, kosher salt.

Ciabatta - The funky shape of our rustic Italian bread belies its exquisite flavor. The thin crisp crust and moist, porous interior creates a perfect "trencher" for olive oil and tomatoes. This bread only lasts one day, but that shouldn't be a problem - this is a bread you can't stop eating. Unbleached flour, water, durum flour, salt, yeast.

Rustic - Not a sourdough, but has all of a sour's characteristics: crunchy, caramelized crust, moist and open interior structure. The difference is in the sweet, wheaty flavor. Unbleached flour, water, wheat germ, salt, yeast.

Rosemary - A fragrant, fresh rosemary boule has a hint of rich, olive oil. Wonderful with meat stews. Unbleached flour, water, sourdough starter, olive oil, wheat germ, rosemary, kosher salt, yeast.

Cinnamon Raisin - A rich, white sandwich bread with gooey cinnamon swirls throughout. Makes fine French toast. Unbleached flour, milk, water, butter, whole eggs, brown sugar, golden raisins, kosher salt, yeast, cinnamon.

Brioche - Available plain or with golden raisins. Unbleached flour, milk, eggs, butter, (raisins), sugar, kosher salt, yeast.

Potato Dill - Baked potatoes keep this bread extremely moist with a long shelf life. The delicate interior structure will surprise you, the flavor enlivened by fresh dill. Great with tuna salad. Also available without dill. Unbleached flour, water, sourdough starter, potatoes, wheat germ, dry milk, dill, kosher salt.

Harvest - Another of our biggest sellers. If it's possible to make a sweet sourdough bread, we have done it. This is a healthful, dark loaf replete with six whole grains. Unbleached flour, water,

sourdough starter, whole wheat flour, oats, cracked wheat, wheat berries, sunflower seeds, flax, sesame, millet, bran flakes, honey, kosher salt, yeast.

Ricotta Polenta - A cracked corn bread made silky with fresh ricotta. This one also has a very moist interior and is perfumed with oregano. Unbleached flour, water, sourdough starter, skim ricotta, polenta, cracked corn, wheat germ, dry milk, kosher salt, sugar, yeast.

Sesame Semolina - A golden brown Sicilian bread is enrobed in sesame. Rich and buttery inside, you won't believe this is a low-fat bread. Unbleached flour, water, semolina & durum flours, sourdough starter, cornmeal, malt syrup, kosher salt, yeast.

Italian - This wheel shaped Roman bread has a thin, crisp crust and delicate crumb. Unbleached flour, water, sourdough starter, olive oil, malt syrup, kosher salt, yeast.

Onion Bread - You cannot eat just one piece of this. The combination of caramelized onions and cheese is addictive. Unbleached flour, water, sourdough starter, olive oil, malt syrup, onions, asiago cheese, kosher salt, yeast.

Fougasse - A decorative bread from Provence; brushed with olive oil and sprinkled with fresh rosemary, this Tree of Life shape creates a latticework that pulls apart for a great snack. Unbleached flour, water, durum flour, olive oil, salt, yeast, rosemary.

Raisin Pecan - This bread is dense with fruit and pecan halves. Try it with nothing more than a little butter. Unbleached flour, water, sourdough starter, raisins, pecans, sugar, wheat germ, malt syrup, kosher salt, yeast.

Sourdough Pretzel - Ever buy a soft pretzel from a street vendor? That's what this is - only much, much better. Makes a delicious ham with mustard sandwich. Unbleached flour, water, sourdough starter, malt syrup, pretzel salt, kosher salt, yeast.

Honey Wheat - This dense and healthful dark bread contains nine grains and is a natural for morning toast. Even for those not on a high fiber diet. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, cracked wheat, sesame, sunflower seeds, wheat berries, flax, cracked rye, cracked oats, cornmeal, millet, triticale, malt syrup, honey, kosher salt, yeast.

Rustic Rye - Similar to a corn rye, this medium rye has an unusually mild flavor. When was the last time you made a great Rye? Available plain or rolled in caraway. Unbleached white and dark rye flours, water, white and rye sourdough starters, rye chops, molasses, kosher salt, yeast.

Garlic Thyme - Studded with roasted garlic and fresh thyme, this rich bread is rounded out with a mild sour flavor. But watch out, it will fill you up. Unbleached flour, water, sourdough starter, olive oil, garlic, wheat germ, thyme, kosher salt.

Walnut - A very special bread; walnut halves stain this dough almost purple in its long fermentation. Our most sour bread-have it as an appetizer with fresh goat cheese and cracked pepper. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, walnuts, sugar, milk, malt syrup, kosher salt, yeast.

Chocolate Cherry - Dried sour cherries and Valrhona chocolate combine to make this singularly unique bread. Have breakfast all day with this one. Unbleached flour, water, sourdough starter, semisweet chocolate, butter, sugar, sour cherries, cocoa powder, kosher salt, yeast.

Fig Anise - The origin of this unusual combination dates back to the Roman Empire. Black Mission figs complement whole anise seeds in this delicious bread. Unbleached flour, water, sourdough starter, cornmeal, figs, sugar, kosher salt, yeast, anise.

Poblano Cheese - Colorful and zesty, this bread is not for the faint-hearted. Great as hors d'oeuvres. Unbleached flour, water, sourdough starter, cornmeal, jack cheese, red bell and poblano peppers, wheat germ, dry milk, kosher salt, yeast.

White Sandwich - More than a respectable sandwich bread, our version is rich and buttery. Unbleached flour, water, butter, sugar, dry milk, kosher salt, yeast.

White Rye - Dense and studded with caraway, this is a perfect deli sandwich loaf. Also available: onion rye. Unbleached flour, water, sourdough starter, white rye flour, caraway, kosher salt, yeast.

Challah - Our shiny, braided egg bread is not only a great accompaniment at any meal, but beautifully decorates the table. Unbleached flour, water, eggs, semolina and durum flours, canola oil, butter, sugar, kosher salt, yeast.

Pumpernickel - A great all-around black sandwich bread made crunchy with the addition of rye chops. Unbleached flour, water, medium rye flour, white and rye sourdough starter, rye chops, molasses, kosher salt, yeast.

Apple Walnut Dark - crusted and wearing the flour markings of dough risen in a basket, this hearth-baked specialty bread celebrates the fall harvest of these two fruits. Walnuts, unbleached flour, water, whole wheat flour, apples, sugar, barley malt, salt, yeast.

Chocolate Babka - An extremely decadent version of the classic Polish sweet bread. Unbleached flour, water, sugar, butter, dry milk, salt, yeast, semi-sweet chocolate, brown sugar, cocoa, sour cream, raisins, candied orange zest.

Cranberry Orange - A delicious breakfast bread, stuffed with pecans and dried fruits. Unbleached flour, water, whole wheat flour, dried cranberries, golden raisins, orange zest, pecans, olive oil, salt, yeast, Belgian sugar.

Lemon Rye - Only 7% rye, the big rye flavor is the result of a 24-hour fermentation. The combination of the two sours -- lemon and rye -- makes perfect bread for a ham sandwich. Water, unbleached flour, dark rye flour, wheat germ, natural lemon emulsion, lemon zest, salt, yeast.

Panettone - This buttery, Italian bread was invented in 1927 for Christmas time and is baked in the shape of a cathedral dome. Ours is made with wine-soaked apricots and raisins. Unbleached flour, whole eggs, butter, water, sugar, dried apricot, raisins, wine, dry milk, corn syrup, salt, vanilla, lemon juice, orange juice, ascorbic acid, yeast.

Wheat loaf - Made from about 50% whole wheat flour, we have added cracked wheat, whole wheat berries and bran flakes to make this one the stuff of good diets. Water, unbleached flour, whole wheat flour, whole milk, honey, barley malt, unprocessed bran flakes, cracked wheat, wheat berries, butter, poppy seeds, salt, yeast.

Roasted Tomato Ciabatta - Tomatoes are marbled throughout this light and airy loaf and although it tastes fattening, you will be surprised that the only fats are less than one ounce of Asiago and olive oil per loaf. Water, unbleached flour, durum flour, roasted tomatoes, barley malt, Asiago cheese,

olive oil, salt, yeast.

Flatbreads - Thin hand finished rounds baked to form a crisp crust.

Tomato Flatbread - brushed with olive oil and garnished with fresh basil.

Bread is more than just a food. Just think of how the word is used: A persons “bread and butter” is his or her main source of sustenance, while bread or dough can be cash, plain and simple. When people “break bread” they share more than just a meal: They come together in body as well as spirit.

Its not surprising that bread is imbued with special meaning. Since the first raised breads were baked in Egypt around 4,000 B.C., bread has been a vital food source for peoples around the globe. Over the centuries it has traveled and evolved, reflecting both the unity and diversity of human culture, and the ability of people to adapt to their environment.

What kind of bread people make depends on what kind of grain is available, and that often depends on local climate and geography. In Ethiopia, for example, the nutritious, high-protein grain teff, which grows well in the countrys central highlands, is used to make injera, the sour, spongy bread eaten with most meals. Barley, on the other hand, well-suited for cold climates, is used in Finland to make ohrarieska, a traditional staple and after-sauna snack.

The Bible tells of the matzoh the Israelites ate as they fled Egypt. Because the former slaves dough had no time to rise, it baked on their backs as they escaped into the desert. Whether or not the story is historically accurate, we do know that lifestyle plays a major role in the kinds of breads people eat. In central Asia, where both grain and fuel are scarce, nomads make small, thin rounds that cook quickly over a fire. To survive long, cold winters, the people of central Anatolia hang rings of bread from the rafters. When fresh bread is needed, a ring is brought down, moistened with water, and soon is ready to eat.

Whatever kind of bread youre used to, a little bit of science can make you a better baker, and also make your time in the kitchen more fun.

Words :

Wheat loaf –Пшеничный хлеб

Baguette Classic- Классический французский

Walnut -Ореховый

Tomato Flatbread –томатная лепешка

Flatbreads -лепешки

Cranberry Orange –клюквенно-апельсиновый

Honey Wheat -медовый

Поставить все виды вопросов к тексту.

Types of Bread

Baguette Classic - long, French loaf, but leavened with our natural sourdough starter, which creates a crackly crust, a hearty crumb and mellow sour flavor. Also available in demi size, sprinkled with parmesan cheese, covered with sesame seeds, or rolled in our seed mixture of poppy, sesame, caraway, anise and thyme. Unbleached flour, water, sourdough starter, kosher salt, malt syrup.

Traditional Baguette - Parisian baguette with the requisite thin, crisp crust and delicate interior. Perfect for any sandwich. Try making garlic bread with this one! Unbleached flour, water, kosher salt, yeast. - Our most popular bread. Leavened only with our sourdough starter, this dark, burnished boule has a very moist and open structure and a robust sour flavor. Substantial enough to turn a simple salad and bread into a meal. Unbleached flour, water, sourdough starter, kosher salt.

Farm - A medium dark sourdough with a firm crust. The addition of whole wheat flour gives this bread a nutty tang and rustic appearance, complete with flour marks from our proofing baskets. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, wheat germ, bran flakes, malt syrup, kosher salt, yeast.

Olive - Provençal-inspired rustic bread packed with dry cured and Kalamata olives. Delicious with a soft, mild cheese, or try this bread as croutons for soup or salad. Unbleached flour, water, sourdough starter, olives, wheat germ, kosher salt.

Ciabatta - The funky shape of our rustic Italian bread belies its exquisite flavor. The thin crisp crust and moist, porous interior creates a perfect "trencher" for olive oil and tomatoes. This bread only lasts one day, but that shouldn't be a problem - this is a bread you can't stop eating. Unbleached flour, water, durum flour, salt, yeast.

Rustic - Not a sourdough, but has all of a sour's characteristics: crunchy, caramelized crust, moist and open interior structure. The difference is in the sweet, wheaty flavor. Unbleached flour, water, wheat germ, salt, yeast.

Rosemary - A fragrant, fresh rosemary boule has a hint of rich, olive oil. Wonderful with meat stews. Unbleached flour, water, sourdough starter, olive oil, wheat germ, rosemary, kosher salt, yeast.

Cinnamon Raisin - A rich, white sandwich bread with gooey cinnamon swirls throughout. Makes fine French toast. Unbleached flour, milk, water, butter, whole eggs, brown sugar, golden raisins, kosher salt, yeast, cinnamon.

Brioche - Available plain or with golden raisins. Unbleached flour, milk, eggs, butter, (raisins), sugar, kosher salt, yeast.

Potato Dill - Baked potatoes keep this bread extremely moist with a long shelf life. The delicate interior structure will surprise you, the flavor enlivened by fresh dill. Great with tuna salad. Also available without dill. Unbleached flour, water, sourdough starter, potatoes, wheat germ, dry milk, dill, kosher salt.

Harvest - Another of our biggest sellers. If it's possible to make a sweet sourdough bread, we have done it. This is a healthful, dark loaf replete with six whole grains. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, oats, cracked wheat, wheat berries, sunflower seeds, flax, sesame, millet, bran flakes, honey, kosher salt, yeast.

Ricotta Polenta - A cracked corn bread made silky with fresh ricotta. This one also has a very moist interior and is perfumed with oregano. Unbleached flour, water, sourdough starter, skim ricotta,

polenta, cracked corn, wheat germ, dry milk, kosher salt, sugar, yeast.

Sesame Semolina - A golden brown Sicilian bread is enrobed in sesame. Rich and buttery inside, you won't believe this is a low-fat bread. Unbleached flour, water, semolina & durum flours, sourdough starter, cornmeal, malt syrup, kosher salt, yeast.

Italian - This wheel shaped Roman bread has a thin, crisp crust and delicate crumb. Unbleached flour, water, sourdough starter, olive oil, malt syrup, kosher salt, yeast.

Onion Bread - You cannot eat just one piece of this. The combination of caramelized onions and cheese is addictive. Unbleached flour, water, sourdough starter, olive oil, malt syrup, onions, asiago cheese, kosher salt, yeast.

Fougasse - A decorative bread from Provence; brushed with olive oil and sprinkled with fresh rosemary, this Tree of Life shape creates a latticework that pulls apart for a great snack. Unbleached flour, water, durum flour, olive oil, salt, yeast, rosemary.

Raisin Pecan - This bread is dense with fruit and pecan halves. Try it with nothing more than a little butter. Unbleached flour, water, sourdough starter, raisins, pecans, sugar, wheat germ, malt syrup, kosher salt, yeast.

Sourdough Pretzel - Ever buy a soft pretzel from a street vendor? That's what this is - only much, much better. Makes a delicious ham with mustard sandwich. Unbleached flour, water, sourdough starter, malt syrup, pretzel salt, kosher salt, yeast.

Honey Wheat - This dense and healthful dark bread contains nine grains and is a natural for morning toast. Even for those not on a high fiber diet. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, cracked wheat, sesame, sunflower seeds, wheat berries, flax, cracked rye, cracked oats, cornmeal, millet, triticale, malt syrup, honey, kosher salt, yeast.

Rustic Rye - Similar to a corn rye, this medium rye has an unusually mild flavor. When was the last time you made a great Rye? Available plain or rolled in caraway. Unbleached white and dark rye flours, water, white and rye sourdough starters, rye chops, molasses, kosher salt, yeast.

Garlic Thyme - Studded with roasted garlic and fresh thyme, this rich bread is rounded out with a mild sour flavor. But watch out, it will fill you up. Unbleached flour, water, sourdough starter, olive oil, garlic, wheat germ, thyme, kosher salt.

Walnut - A very special bread; walnut halves stain this dough almost purple in its long fermentation. Our most sour bread-have it as an appetizer with fresh goat cheese and cracked pepper. Unbleached flour, water, sourdough starter, whole wheat flour, walnuts, sugar, milk, malt syrup, kosher salt, yeast.

Chocolate Cherry - Dried sour cherries and Valrhona chocolate combine to make this singularly unique bread. Have breakfast all day with this one. Unbleached flour, water, sourdough starter, semisweet chocolate, butter, sugar, sour cherries, cocoa powder, kosher salt, yeast.

Fig Anise - The origin of this unusual combination dates back to the Roman Empire. Black Mission figs complement whole anise seeds in this delicious bread. Unbleached flour, water, sourdough starter, cornmeal, figs, sugar, kosher salt, yeast, anise.

Poblano Cheese - Colorful and zesty, this bread is not for the faint-hearted. Great as hors d'oeuvres.

Unbleached flour, water, sourdough starter, cornmeal, jack cheese, red bell and poblano peppers, wheat germ, dry milk, kosher salt, yeast.

White Sandwich - More than a respectable sandwich bread, our version is rich and buttery. Unbleached flour, water, butter, sugar, dry milk, kosher salt, yeast.

White Rye - Dense and studded with caraway, this is a perfect deli sandwich loaf. Also available: onion rye. Unbleached flour, water, sourdough starter, white rye flour, caraway, kosher salt, yeast.

Challah - Our shiny, braided egg bread is not only a great accompaniment at any meal, but beautifully decorates the table. Unbleached flour, water, eggs, semolina and durum flours, canola oil, butter, sugar, kosher salt, yeast.

Pumpernickel - A great all-around black sandwich bread made crunchy with the addition of rye chops. Unbleached flour, water, medium rye flour, white and rye sourdough starter, rye chops, molasses, kosher salt, yeast.

Apple Walnut Dark - crusted and wearing the flour markings of dough risen in a basket, this hearth-baked specialty bread celebrates the fall harvest of these two fruits. Walnuts, unbleached flour, water, whole wheat flour, apples, sugar, barley malt, salt, yeast.

Chocolate Babka - An extremely decadent version of the classic Polish sweet bread. Unbleached flour, water, sugar, butter, dry milk, salt, yeast, semi-sweet chocolate, brown sugar, cocoa, sour cream, raisins, candied orange zest.

Cranberry Orange - A delicious breakfast bread, stuffed with pecans and dried fruits. Unbleached flour, water, whole wheat flour, dried cranberries, golden raisins, orange zest, pecans, olive oil, salt, yeast, Belgian sugar.

Lemon Rye - Only 7% rye, the big rye flavor is the result of a 24-hour fermentation. The combination of the two sours -- lemon and rye -- makes perfect bread for a ham sandwich. Water, unbleached flour, dark rye flour, wheat germ, natural lemon emulsion, lemon zest, salt, yeast.

Panettone - This buttery, Italian bread was invented in 1927 for Christmas time and is baked in the shape of a cathedral dome. Ours is made with wine-soaked apricots and raisins. Unbleached flour, whole eggs, butter, water, sugar, dried apricot, raisins, wine, dry milk, corn syrup, salt, vanilla, lemon juice, orange juice, ascorbic acid, yeast.

Wheat loaf - Made from about 50% whole wheat flour, we have added cracked wheat, whole wheat berries and bran flakes to make this one the stuff of good diets. Water, unbleached flour, whole wheat flour, whole milk, honey, barley malt, unprocessed bran flakes, cracked wheat, wheat berries, butter, poppy seeds, salt, yeast.

Roasted Tomato Ciabatta - Tomatoes are marbled throughout this light and airy loaf and although it tastes fattening, you will be surprised that the only fats are less than one ounce of Asiago and olive oil per loaf. Water, unbleached flour, durum flour, roasted tomatoes, barley malt, Asiago cheese, olive oil, salt, yeast.

Flatbreads - Thin hand finished rounds baked to form a crisp crust.

3.7 Задания к дифференцированному зачету

ОК-02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности .

ОК-04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК-05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках .

ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян

ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании

Вариант 1

1. Переведите на английский язык:

Умный, иностранный язык, послезавтра, будний день, две недели, идет дождь, особенно, совет, ножницы, трудный, в середине года, кататься на лыжах, художник

2. Заполните пропуски подходящими личными местоимениями.

1. Anna has three sons. ... often goes skiing with ... in winter.
2. That's my notebook. I want to have ... back, please?
3. Sara's teacher is Mr.Bond. ... likes ... verymuch.
4. Kate lives near her parents. ... visits ... at weekends.
5. Tom buys a newspaper every morning and ... reads ... in the bus.

3. Поставьте указательное местоимение this или these.

1. Jack, ... is my wife. And ... are my children.
2. Howmuchare ... roses?
3. I don'tlike ... magazine.

Поставьте указательное местоимение that или those.

1. Doyouknow ... singer?
2. Howmuchare ... teapots?
3. Is ... your sister over there?

4. Выберитеподходящеепритяжательноеместоимение.

1. Mark is (their, theirs) cousin.
2. This is our car. It is (our, ours).
3. These are Mary's books. They are (her, hers).
4. White is (my, mine) favouritecolour.
5. You can't have this book. It is not (your, yours).

6. Is this (your, yours) coat? - No, it is not (my, mine).

5. Вставьте возвратное местоимение.

1. I am angry with _____.
2. He fell down and hurt _____.
3. Tell me more about _____.
4. She believes in _____.
5. We are sure of _____.

6. Поставьте существительные во множественное число

Door, lesson, plate, story, half, play, box, child, man, woman, foot, tooth, mouse

7. Напишите сравнительную и превосходную степень для следующих прилагательных

	Comparative	Superlative
comfortable		
brave		
bad		
dirty		
ridiculous		
little		

8. Раскройте скобки, поставив предложенное прилагательное в нужной степени.

1. Jill's a far _____ (intelligent) person than my brother.
2. Kate was the _____ (practical) of the family.
3. Greg felt _____ (bad) yesterday than the day before.
4. This wine is the _____ (good) I've ever tasted.
5. Jack was the _____ (tall) of the two.
6. Jack is the _____ (clever) of the three brothers.

9. Переведите на английский язык.

1. Его обед, как и мой обед, — отличный?
2. Мое яблоко — мягкое, как и яблоко его сестры?
3. То — его сестра?
4. Мужчина — болен?
5. Он — в постели?

10. Закончите предложения

1. The first month of the year is ...
2. The ... (второй ит. д.) month of the year is ...
3. The last month of the year is ...

11. Напишите числительные

1. Number of hours in a day —
2. Celsius boiling point —
3. The Celsius freezing point —
4. Days in April —
5. The number of letters in the English alphabet —
6. An unlucky number —

7. The number of months in a year —
8. Days in December –

12. Переведите на английский язык.

1. У меня уже три толстые книги в моем кейсе.
2. У нас во дворе есть дерево высотой примерно 40 метров.
3. У нас во дворе два сухих дерева.
4. На этом рынке так же много баранины, как и на нашем.
5. У него самое легкое упражнение.
6. У нее трехкомнатная квартира.

13. Translate into English.

1. Мамин день рождения будет 31 августа.
2. Сейчас 6.15 утра.
3. Это случилось в середине 16-го века.
4. Моя семья живет на 23-ем этаже.
5. Сотни людей хотят купить этот телефон.
6. Эта машина стоит 389 985 долларов.
7. У Светы 168 платьев и 99 пар туфель.
8. Мои уроки начинаются в 8.30 утра.
9. Поезд в Саратов будет послезавтра в 9 утра.
10. Они победили в первой игре.
11. Какое сегодня число?

14. Вставьте подходящий артикль, где таковой необходим.

We are in (1)... Scotland. Its capital is (2)... Edinburgh. It is one of (3)... most beautiful cities in (4)... Great Britain. There are (5)... many places of interest here. (6)... monu-ment to (7)... Walter Scott is in (8)... centre of (9)... city. (10) ... National Gallery of Scot-land is also situated in (11)... centre. There is (12)... fine collection of (13)... pictures in (14)... gallery. (15)... Glasgow is (16) ... greatest city in (17)... Scotland. Scotland is (18) ... land of (19)... lakes. They are called —Lochs|| there. Let us go now to (20)... Loch Lo-mond. What (21)... beautiful lake it is!

Вариант 2

1. Переведите на английский язык:

Глупый, новости, позавчера, выходной день, две недели, идет снег, особенно, столетие, ножницы, сложный, родной город, кататься на лыжах, директор школы

2. Заполните пропуски подходящими личными местоимениями.

1. My uncle has a new car, but ... doesn't drive
2. This is a photo of ... and my friends.
3. Mary and I finish our work at 5 p.m. Then ... have dinner in a pub.
4. Where is Jane? Have you seen ...?
5. Peter and I are going to the night club. Let's go with

3. Поставьте указательное местоимение this или these.

1. Sam, take ... suitcases into the car.
2. ... test is very difficult.
3. Is ... spoon yours? And are ... plates yours too?

Поставьте указательное местоимение that или those.

1. Look at ... wonderful birds!

2. Are ... shoes yours?
3. Do you see ... strange house?

4. Выберите подходящее притяжательное местоимение.

1. He makes (him / his) bed every day.
2. This is not (ours / our) car, it's (theirs / their).
3. I use (mine / my) tablet and Nina uses (hers / her).
4. Where are (yours / your) keys?
5. This is not Sara's book, it's (my / mine).
6. Is this bag (yours / your)?

5. Вставьте возвратное местоимение.

1. They did everything _____.
2. Did you translate the text _____.
3. I saw everything _____.
4. The knife was sharp, and she cut _____.
5. They introduced _____.

6. Поставьте существительные во множественное число

Potato, life, lady, wolf, photo, glass, match, person, businessman, fish, ox, sheep, deer

7. Напишите сравнительную и превосходную степень для следующих прилагательных

	Comparative	Superlative
happy		
young		
good		
difficult		
hot		
many		

8. Раскройте скобки, поставив предложенное прилагательное в нужной степени.

1. The sinking of Titanic is one of _____ (famous) shipwreck stories of all time.
2. Please, send the books back without _____ (far) delay.
3. The deposits of oil in Russia are by far the _____ (rich) in the world.
4. Could you come a bit _____ (early) tomorrow?
5. I like this song _____ (well) than the previous one.
6. Which of these two performances did you enjoy _____ (much)?
7. The fire was put out _____ (quickly) than we expected.

9. Переведите на английский язык.

1. Мой муж — в библиотеке?
2. Его сестра — печальна?
3. Баранина — горячая?
4. Это масло — отличное?
5. Та квартира — большая?

10. Закончите предложения

1. The second day of the week is... (вторник).
2. The ... (третий ит. д.) day of the week is ... (среда ит. д.).
3. The last day of the week is ...

11. Напишите числительные

1. Degrees in a right angle —
2. Books in a trilogy —
3. Minutes in an hour —
4. Legs has an octopus —
5. The number of cents in a half-dollar —
6. Players in a soccer team —
7. Teeth in the normal human mouth —
8. The number of years in a millennium —

12. Переведите на английский язык.

1. У этого мужчины такой же галстук.
2. У них четверо детей.
3. У меня хорошая квартира.
4. У этих студентов сегодня мало уроков.
5. У меня есть очень хорошие книжные полки на правой стене моей комнаты.
6. Она имеет кровать, письменный стол и книжный шкаф в своей спальне.

13. Переведите на английский язык

1. Мой день рождения будет 22 декабря.
2. Сейчас 10.20 утра.
3. Это случилось в середине 20-го века.
4. Мой брат живет на 17-ом этаже.
5. На улице были тысячи людей.
6. Эта машина стоит 256 748 долларов.
7. У Лены 245 платьев и 150 пар туфель.
8. Конференция начнется в 9.45 утра.
9. Вылет в Париж будет завтра в 7 утра.
10. Эта команда победила в третьей игре.
11. Который час?

14. Вставьте подходящий артикль, где таковой необходим.

We are in (1)... Scotland. Its capital is (2)... Edinburgh. It is one of (3)... most beautiful cities in (4)... Great Britain. There are (5)... many places of interest here. (6)... monu-ment to (7)... Walter Scott is in (8)... centre of (9)... city. (10) ... National Gallery of Scot-land is also situated in (11)... centre. There is (12)... fine collection of (13)... pictures in (14)... gallery. (15)... Glasgow is (16) ... greatest city in (17)... Scotland. Scotland is (18) ... land of (19)... lakes. They are called —Lochs|| there. Let us go now to (20)... Loch Lo-mond. What (21)... beautiful lake it is

росы.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций: умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

4.1. Уровни освоения компетенций

Оценки «отлично» и «хорошо» соответствуют повышенному уровню сформированности компетенций, оценка «удовлетворительно» соответствует «базовому» уровню сформированности компетенций, оценка «неудовлетворительно» - свидетельствует о том, что компетенция не освоена.

4.2. Критерии оценки тестового задания

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 75-84% вопросов
«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил правильно на 60-74% вопросов
«неудовлетворительно»	Не освоена	Обучающийся ответил правильно менее чем на 60% вопросов

4.3. Критерии оценки реферата

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении

«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении
«неудовлетворительно»	Не освоена	Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении

4.5. Критерии оценки диф.зачета

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное; четко формулирует ответы.
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.
«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Обучающийся владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов
«неудовлетворительно»	Не освоена	Обучающийся не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

ОК-02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности .

ОК-04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК-05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках .

ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

(зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании

ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян

ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

ОК.2: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

<p>ЗНАТЬ: Номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации Уметь: Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую</p>	<p>Тестовые задания Ответы на вопросы (тестовое задание, 10-30</p> <p>Чтение и перевод текста для самостоятельного чтения.</p>	<p>Знание лексического и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<p>Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов;</p>	отлично	Освоена на повышенном уровне
			<p>обучающийся ответил правильно на 75-84%</p>	хорошо	Освоена на повышенном уровне
			<p>обучающийся ответил правильно на 60-74%</p>	удовлетворительно	Освоена на базовом уровне
			<p>обучающийся ответил правильно менее чем на 60%</p>	Не удовлетворительно	Не освоена
			-		

значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.					
--	--	--	--	--	--

ОК.05:.. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК-09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

<p>Знать: Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов .</p> <p>Уметь: Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>	Контрольная работа № 1, №2	Знание лексического и грамматического минимума, необходимого для письма чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности .	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов	отлично	освоена на повышенном уровне
			обучающийся ответил правильно на 75-84%	хорошо	Освоена на повышенном уровне
			обучающийся ответил правильно на 60-74%	удовлетворительно	Освоена на базовом уровне
			обучающийся ответил правильно менее чем на 60%	неудовлетворительно	Не освоена
			.		

<p>ПК.2.1-2.4 ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян</p> <p>ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании</p>					
<p>Знать: Регулирование параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и</p>	<p>Выполнение заданий к диф. зачету №1-4</p>	<p>Знание лексического и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<p>обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена на повышенном уровне</p>

<p>семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Уметь: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>			<p>обучающийся ответил правильно на 75-84%</p> <p>-</p>	хорошо	Освоена на повышенном уровне
			<p>обучающийся ответил правильно на 60-74%</p>	удовлетворительно	освоена на базовом уровне

			обучающийся ответил правильно менее чем на60%	не удовлетвори тельно	Не освоена
--	--	--	--	-----------------------------	---------------