

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
работе _____ Василенко В.Н.
« ____ » _____ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

Иностранный язык в профессиональной деятельности

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность/профессия

19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Техник- технолог

Разработчик 25.05.2023 Агафонова И.А.

(дата)

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии технологии ресторанного сервиса
(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

25.05.2023

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины СГ 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (утв. Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 № 343).

Дисциплина направлена на решение задач следующих видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья;

- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;

- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по направлению подготовки/специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (утв. Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 № 343).

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

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен

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;

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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование общей компетенции	Наименование индикатора достижения общей компетенции
ОК 02 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 04 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 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 09 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; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>
	<p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>	<p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозвратного перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>

	<p>Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации.</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации.</p>
	<p>Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>

3. Место дисциплины (модуля) в структуре СПО

Дисциплина относится к обязательной части общего гуманитарного учебного цикла и изучается в 3, 4 семестрах.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплины «Иностранный язык» на 1 курсе.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 74 ак. ч.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч					
		3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	74	38	36	-	-	-	-
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	72	36	36	-	-	-	-
Лекции	-	-	-	-	-	-	-
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-	-	-	-	-
Практические/лабораторные занятия	72	36	36	-	-	-	-
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>							
Консультации текущие	-	-	-	-	-	-	-
Консультации перед экзаменом	-	-	-	-	-	-	-
Вид аттестации (зачет/экзамен)		Дифф. зачет	Дифф. зачет	-	-	-	-
Самостоятельная работа:	2	2	-	-	-	-	-
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	2	2	-	-	-	-	-
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	-	-	-	-	-	-	-
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)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1.	*Роль	Страна изучаемого языка, ее культура и		

<p>иностранного языка в профессиональной деятельности</p>	<p>обычаи. 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.</p> <p>Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире». Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту. Роль образования в современном мире.</p> <p>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.</p> <p>Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни». Значение иностранного языка в освоении профессии.</p>	<p>-</p>	<p>30</p>
	<p>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.</p> <p>Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык.</p> <p>Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие».</p> <p>Основы делового общения. 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</p>		

		<p>фразеологических оборотов. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем.</p> <p>Составление деловых писем. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов.</p> <p>Правила ведения разговоров по телефону.</p> <p>Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо». Рынок труда, трудоустройство и карьера. 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. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование».</p> <p>Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу.</p> <p>Составление резюме и портфолио для работодателя.</p> <p>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».</p>		
2.	*Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир	<p>Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки.</p> <p>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. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки».</p>	-	4

3	*Чемпионат профессионального мастерства	<p>Чемпионаты профессионалов: от прошлого к настоящему. 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. Просмотр видеоролика «Профессионалы»?</p> <p>Обсуждение, ответы на вопросы.</p> <p>Знакомство с технической документацией конкурсов профессионалов (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту).</p> <p>Подготовка и пересказ монолога «Описание задания чемпионата «Профессионалы» (по вариантам)».</p> <p>Составление диалогов по заданным ситуациям.</p>	-	8
4.	*Профессиональное содержание	<p>Чертежи и техническая документация. 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. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику».</p> <p>Инструменты, оборудование и станки. 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. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/ станка для работы». Техника безопасности и охрана труда. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка</p>	-	30

	и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы. Работа с документом: »Профессионалы» (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы). Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на чемпионатах по профессиональным компетенциям. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций. 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. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию». Деловая игра. «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств». Саморазвитие в профессии. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Профессионалы». Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии.		
	<i>Консультации текущие</i>	-	-
	<i>Консультации перед экзаменом</i>	-	-
	<i>Зачет, экзамен</i>	Дифф. зачет	

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела учебного предмета	Лекции, ак.час		Практические занятия, ак.ч		СРО, ак.ч
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	

1	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности	-	-	-	30	-
2	Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир	-	-	-	4	-
3	Чемпионат профессионального мастерства .	-	-	-	8	-
4	Профессиональное содержание	-	-	-	30	-
5	<i>Консультации текущие</i>	-				
7	<i>Консультации перед экзаменом</i>	-				
8	<i>Зачет, экзамен</i>	Дифф. зачет				

*в форме практической подготовки

5.2.1 Лекции (не предусмотрены)

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	Тема «Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи». 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 Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире». Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	4
		Тема » Роль образования в современном мире». 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

	<p>Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту.</p> <p>Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту.</p> <p>Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни».</p>	4
	<p>Тема «Значение иностранного языка в освоении профессии». 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.</p>	2
	<p>Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту.</p> <p>Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие».</p>	4
	<p>Тема «Основы делового общения». 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.</p>	2
	<p>Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо».</p>	4
	<p>Тема «Рынок труда, трудоустройство и карьера». 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.</p>	2

		Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование». Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя. 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».	4
2.	*Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир	Тема «Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки». 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. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки».	4
3	*Чемпионат профессионального мастерства	Тема «Чемпионаты : от прошлого к настоящему». 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
		Подготовка и пересказ монолога «Описание задания чемпионата «Профессионалы» (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям	4
		Просмотр видеоролика «Профессионалы». Обсуждение, ответы на вопросы.	2
		Знакомство с технической документацией конкурсов «Профессионалы»(определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту).	2
		Тема «Чертежи и техническая документация». Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление	2

4.	*Профессиональное содержание	активной лексики и фразеологических оборотов.	
		Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы.	2
		Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику».	2
		Тема: «Инструменты, оборудование и станки». 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
		Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы.	2
		Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы».	2
		Тема «Техника безопасности и охрана труда». 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
		Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы. Работа с документом: «Профессионалы» (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы). «Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на чемпионатах «Профессионалы» по профессиональным компетенциям.	4
		Тема «Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций». 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.	4
		Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	2

	Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств».	2
	Тема »Саморазвитие в профессии». Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Профессионалы». Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии.	4

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторный практикум (не предусмотрены)

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена).

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>

Краснова, Т. И. Английский язык для специалистов в области интернет-технологий. English for Internet Technologies : учебное пособие для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2021

<https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-dlya-specialistov-v-oblasti-internet-tehnologiy-english-for-internet-technologies-473961#page/1>

Немецкий язык

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

<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 : Директ медиа Паблишинг, 2020
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=573176

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.vsuet.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

Периодические издания:

- *Food Technology*

- *Журнал для изучающих английский язык "Speakout"*

- *Die Fleischerei*

- *Vitamin De*

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

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

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), 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 дисциплины (модуля)

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.vsu.ru>.

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

Кабинет иностранного языка (ауд. 4а)	Мультимедиа проектор SANYO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K73 E15-2410 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.	Microsoft Windows; Microsoft Office 2007 Standart
--------------------------------------	--	--

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K73 E15-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Маркерная доска; Комплект учебной мебели.	Microsoft Windows 7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart; GIMP; Pascal ABC; Inkscape; Free Pascal; Paint.NET; Oracle VM Virtual Box; Microsoft Visual Studio 2010; Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
---	---	---

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

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

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 об оценочных материалах».

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ 03.Иностранный язык»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование общей компетенции	Наименование индикатора достижения общей компетенции
ОК 02. 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 04. 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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 09 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; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p>
	<p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p>

	<p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>	<p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>

	Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозвратского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
--	---

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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;

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.

Содержание разделов дисциплины.

- Роль иностранного языка в профессиональной деятельности.
- Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир.
- Чемпионат профессионального мастерства.
- Профессиональное содержание.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Код и наименование общей компетенции	Наименование индикатора достижения общей компетенции
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать работая в коллективе и команде</p>	<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>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<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>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<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; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности).</p>

<p>ПК 1.2.Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать</p>

	<p>предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
	<p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>	<p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов</p>

	<p>животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>

2. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1.	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2. ПК 2.3.	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	1-3	Контроль преподавателем
			<i>Банк тестовых заданий</i>	11-32	Бланочное или компьютерное тестирование
			<i>Собеседование (дифф. зачет)</i>	71-89	Контроль преподавателем
2.	Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2. ПК 2.3.	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	4	Контроль преподавателем
			<i>Банк тестовых заданий</i>	33-44	Бланочное или компьютерное тестирование
			<i>Собеседование (дифф. зачет)</i>	90-92	Контроль преподавателем
3.	Мировой чемпионат профессионального мастерства	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2. ПК 2.3.	<i>Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)</i>	5-7	Контроль преподавателем
			<i>Банк тестовых заданий</i>	45-60	Бланочное или компьютерное тестирование
			<i>Собеседование (вопросы к дифф. зачету)</i>	93-95	Контроль преподавателем

4.	Профессиональное содержание	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Практическая работа (упражнения для работы в аудитории)	8-10	Контроль преподавателем
			Банк тестовых заданий	61-80	Бланочное или компьютерное тестирование
			Собеседование (вопросы к дифф. зачету)	96-120	Контроль преподавателем

3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет) (типовые контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины)

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента. Балльно-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на практических занятиях, тестовые задания и самостоятельная работа обучающихся. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов». Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной балльно-рейтинговой оценки работы в семестре получает **дифференцированный зачет** автоматически:

85-100% - **отлично**;

75- 84,99% -**хорошо**;

60-74,99% - **удовлетворительно**.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до дифференцированного зачета , однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на дифференцированный зачет.

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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

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>Paul: Hello, David. What are you reading? David: It's "Touring Guide to Britain". Paul: To Britain? 1)..... David: 2)..... Paul: You are lucky! It's my dream to visit London one day. 3) David: No, I'm going to make a film. 4)..... Paul: Don't worry! Everything will be OK. Last summer I filmed our trip to Moscow. 5)</p> <p>David: OK. You are real friend.</p> <p>Варианты ответов: a) I can show and explain how to make it better. b) Will you take pictures? c) My parents and I are going to London in July. d) It will be my first experience. e) Great! When are you going there?</p>	<p>1- e 2- c 3- b 4- d 5- a</p>

3.1.2. Типовое задание по английскому языку

Номер задания	Определите время сказуемого в следующих предложениях. 1) Present Indefinite 2) Past Indefinite 3) Future Indefinite	Правильный ответ
2.	1. His sister studies at school. 2. You will see him tomorrow. 3. I went to the college at 7 o'clock. 4. Who took my book? 5. They work	<p>1- Present Indefinite 2- Future Indefinite 3- Past</p>

	<p>every day. 6. I shall read this book next week. 7. We translated this text last lesson. 8. What books does he usually read? 9. She will visit you soon. 10. We shall be good specialists in some years.</p>	<p>Indefinite 4- Past Indefinite 5- Present Indefinite 6- Future Indefinite 7- Past Indefinite 8- Present Indefinite 9-Future Indefinite 10- FutureIndefinite</p>
--	--	---

3.1.3. Типовой текст для самостоятельного аудиторного чтения по английскому языку

Номер задания	Текст задания
3.	<p>Прочитайте и переведите текст:</p> <p style="text-align: center;">London</p> <p>London is the capital of Great Britain. London is a very old town. London is two thousand years old. Many years ago London was a small town on the Thames. There were a lot of villages round it. After many years London and three hundred villages grew into a very large city. Some of the names of those villages are the names of the streets in modern London-Kensington, Westminster.</p> <p>Now London is a beautiful city with large squares and parks. The city of London is the business centre. East End includes the poor districts. West of London is the West End where rich people live.</p> <p>Trafalgar Square is in the centre of the West End of London. In the centre of Trafalgar Square there is the column made of granite. On the top of the column there is a 17-foot-tall statue of Admiral Nelson who defeated the French at the Battle of Trafalgar in 1809. The total high of the monument is 184 feet (44 meters). On the pedestal is a bronze relief cast from a captured French cannon, representing Nelson's victory. Trafalgar Square is one of the busiest place in London, where people go to. On the North side of Trafalgar Square is the National Gallery. The National Gallery has one of the finest collections of pictures in the world.</p> <p>1. Answer the questions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. What is the capital of Great Britain? 2. How many years is London? 3. What includes the poor districts? 4. Where do rich people live? 5. Where is the Admiral Nelson column? <p>2. Complete the sentences</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. On the top of the column ... 2. London is two...

3. On the north side...
4. The total high...
5. There were...

3. Find in the text

1. Национальная галерея имеет одну из прекраснейших коллекций в мире.
2. Трафальгарская площадь находится в центре Вест Энда в Лондоне.
3. Сейчас Лондон – один из красивейших городов с большими площадями и парками.
4. Спустя много лет Лондон и три сотни деревень превратились в один большой город.
5. Некоторые из этих деревень стали названиями в современном Лондоне.
6. We have... done our work.
7. What are you doing...?
8. He was going home...
9. Will you have read the book.... ?
10. We translated this text....
12. Did you... see them?
 - 1) before the college
 - 2) by Tuesday
 - 3) often
 - 4) during October
 - 5) every day
 - 6) just
 - 7) last week
 - 8) now
 - 9) recently
 - 10) usually
 - 11) when we met
 - 12) when he comes home
 - 13) already

Great Britain

The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland is situated on the British Isles . It consists of four parts: England, Wales , Scotland and Northern Ireland. England, Wales and Scotland occupy the territory of Great Britain and Northern Ireland is situated in the northern part of Ireland. The territory of the United Kingdom is about 244 000 square kilometres. The population is over 56 million people. The capital of the United Kingdom is London. The surface of the United Kingdom varies greatly. The northern and the western parts of the country are mountainous and are called the Highlands. All the rest is a vast plain which is called the Lowlands . The mountains are not very high. The rivers are not very long. The most important of them are the Severn and the Thames. There are many beautiful lakes in the mountainous part of the country. The mountains, the Atlantic Ocean and the warm waters of the Gulf Stream influence the climate of Great Britain. It is mild the whole year round. Winters are not cold and summers are not hot. Great Britain is a highly developed industrial country. It is known as one of the world's largest producers and exporters of iron and steel products, machinery and electronics, chemicals and textile. One of the industries is shipbuilding. Great Britain is a country with old cultural traditions and customs. The most famous educational centres are Oxford and Cambridge universities. They are considered

to be the intellectual centres of Europe. The education is not free, it is very expensive. The United Kingdom is a monarchy and the Queen (King) is the head of the state. But in practice it is ruled by the government with the Prime Minister at the head. The British Parliament consists of two chambers: the House of Lords and the House of Commons. There are three main political parties in Great Britain: the Labour party, the Conservative party and the Liberal party.

Words

to be situated — быть расположенным

British Isles — Британские острова

to occupy — занимать

surface — поверхность

to vary — меняться

high — высокий

plain — равнина

vast — огромный

lake — озеро

mountainous — гористый

shipbuilding — кораблестроение

Questions

1. What is the official name of Great Britain?
2. Where is it situated?
3. What parts does it consist of?
4. What is the territory and the population of Great Britain?
5. What city is the capital of Great Britain?
6. What is the surface of the country?
7. Are there any big rivers and lakes in Great Britain?
8. What is the climate on the British Isles?
9. Is Great Britain a highly developed industrial country?
10. What goods does the British industry produce?
11. Are there any big educational establishments in Great Britain?
12. Is Great Britain a constitutional monarchy?

The System of Education in Great Britain

The system of education in any country is aimed at developing a personality for the good of the individual and society as a whole.

Pre-school education in England begins at the age of 3 or 4. Around half of the children at this age attend nursery schools or playgroups mostly organised by parents. Children of this age need care as well as education. That's why kids play a lot, learn to listen attentively and to behave. Compulsory primary education begins at the age of five in England, Wales and Scotland and at four in Northern Ireland. Children start their school career in an infant school. Lessons start at 9 a. m. and are over at 4 p. m. They are taught «3 R's»: Reading, wRiting, aRithmetic. Pupils have a lot of fun at school, drawing, reading, dancing or singing. When they are 7 pupils move to a junior school, which lasts four years till they are 11. They study a lot of subjects: English, Mathematics, Science, History, Geography along with Technology, Music, Art and Physical education. Most of children (over 90 per cent) go to state schools where education is free. Only a small proportion of them

attend private (Public) or independent schools. Parents have to pay for the education at these schools. The fees are high and only some families can afford it. So such schools are for the representatives of the high class of England. The most notable Public schools are Eton, Harrow, Winchester, Rugby.

Secondary education begins at 11. The majority of secondary schools are Comprehensive schools where boys and girls study together. Besides, parents can take their sons and daughters to Grammar schools or Secondary Modern schools. Grammar schools provide an academic course from 11 to 18. They prepare pupils for colleges and universities. Many children of working class families go to Modern schools. They give a very limited education. Pupils get instruction in woodwork, metalwork, sewing, shorthand, typing and cooking. After finishing such a school a pupil becomes an unskilled worker. The Comprehensive Schools have their own "Grammar school classes" and "Modern classes." Every pupil has to choose a set of subjects to learn. If he takes up Art he will study English Literature, Music, Art, Drama and foreign languages. If he is good at exact and natural sciences, he will learn Science: Mathematics, Physics, Chemistry, Biology, Geography, Economics and Technical Drawing.

The British government encourages careers education in the country. That's why secondary schools try to break down the barriers between education and business. They set up close links with firms to allow their students to take part in business activities.

At around 16 years old teenagers take some exams and coursework to get General Certificate of Education. Those who choose to stay on at school usually study for two further years to pass A level (Advanced level) exams. These exams will give them a chance to enter the university.

Words

to be aimed to — преследовать цель

pre-school — дошкольное

to attend — посещать

compulsory — обязательный

primary education — начальное образование

infant school, nursery school — подготовительная школа; детский сад

juniorschool — начальная школа

science — естествознание

secondary education — среднее образование

limited — ограниченный

sewing — шитье

shorthand — стенография

unskilled — неквалифицированный

to encourage — поощрять

link — связь

Questions

1. What is a system of education aimed to?

2. When does the pre-school education in England begin in England, Wales and North Ireland?

3. When does the compulsory education begin in England?

4. What are «3R's» of the infant school?

5. What are the most famous Public schools in England?

6. What are Grammar and Comprehensive schools?'

7. What are Modern schools?

8. Are there compulsory subjects in UK?
9. What exams must be taken to enter the University?

Transport problems in London

To the transport planner, the problem posed by the private cars in city centres is simple. There are too many cars being used by too few people too often. The solution, however, is not so simple.

The problem faces every major city each day. Thus, in London, during the morning rush hour, between 8 and 10 a.m., about 94000 cars carrying approximately 100000 people force their way into the 6 square miles named the Central London Area — the very heart of the city.

A third of them drive straight through, seeking destinations on the other side of London. Of the rest, half wheel their way into private car parks and the rest nose around for the 32000 on-street and off-street public parking spaces.

Although the journey into the centre of London is much faster now than it was 15 years ago, it is unlikely to get any easier. For the question who comes first on the city's streets the private driver or the fare paying passenger — has become a major political and planning issue.

People entering Central London by public transport outnumber motorists by 10 to one. During the peak morning period, 3200 buses, each disgorge an average of 46 passengers into Central London. Rail and Tube carry their share of the million or so travellers. Over the next 6 or 7 years by a stiff combination of measures the Council aims to reduce by a third the 94000 cars entering London. Proposals include taking control of private parking and issuing licences (at a fee) for spaces, removing almost half the existing parking meters, encouraging "park and ride" travellers and most controversially, reintroducing a modified scheme of supplementary licensing. Although this idea was abandoned two years ago as impractical, transport planners are nevertheless drawing up proposals for what is now described as an "area licensing scheme" which would allow only permit holders into central areas. Senior transport planners believe that parking restrictions have only a limited effect and that a supplementary licensing scheme is the last and only option.

1. Which of the following statements formulates the problem more exactly?
A Too few people use public transport.
B There are too few parking spaces.
C There are too many cars in London.
D The Central Area is too small.
2. When is the peak period?
A Between 8 and 10 in the morning.
B Between 8 and 10 in the evening.
C Before 8 in the morning.
D After 10 in the morning.
3. How many car drivers use public parking spaces?
A A third.
B A half.
C A sixth.
D Two thirds.
4. Which of the following is not true?
A The journey through the centre to the other side is faster now than it was 15 years ago.
B 15 years ago, the journey to the centre was slower than it is now.
C The journey to the centre is easier now than it was 15 years ago.
D The journey

through the centre is no easier now than it was 15 years ago.

5. In what proportion do the people entering Central London by public transport outnumber motorists?

A 1:10.

B 10:1.

C 40:32000.

D 46:10.

6. A private car driver can enter Central London area by _____

A becoming a permit holder

B paying an extra fee C very fast driving D taking a passenger with him

Extension activities

Task 1. Choose a topic and give your arguments for and against.

1. Living in a big city is a constant risk.

2. Life is unthinkable without motor vehicles.

3. A car could hardly be a luxury, it is a burden to take care of.

4. City centres should be only for pedestrians and bicyclists.

5. Big cities' authorities should improve public transport and do away with car driving.

6. The majority of problems result from careless administration.

Skype, a peculiar island in Scotland

Skype is located off Scotland's northwest coast, some 184 km from Glasgow. The island measures 77 km in length and 38 km at its widest. The largest island in Scotland's Inner Hebrides, Skye covers an area of 1,740 sq. km, about half the size of the state of Rhode Island in the USA. Skye's landscape is dominated by the spectacular Black Cuillin Hills, which an English journalist H. V. Morton (1892—1979) described in his book *In Search of Scotland*. Imagine Wagner's *Ride of the Valkyries* frozen in stone and hung up like a colossal screen against the sky. It seems as if Nature when she hurled the Cuillins up ... said: "I will make mountains which shall be the essence of all that can be terrible in mountains."

According to legend, the island, once flat, was inhabited by Cail-leach Bheur, the goddess of winter. She had enslaved a beautiful girl, the sweetheart of spring, who appealed to the sun for help. In response, the angry sun hurled his burning spear at Cail-leach Bheur as she rode across Skye. But he missed his mark and destroyed the landscape which broke into a range of hills — the Cuillins. Skye's inhabitants often tell this tale to explain the curious fact that these hills are rarely snow-covered, even in winter. When surrounding hills are covered with snow, the Black Cuillins stand dark against the sky.

There are twenty peaks in the Black Cuillins, 15 of them more than 914 m in height. The tallest, Sgur Alasdair, stands 1,009 m high. The peaks came into existence some 50 million years ago. The Red Cuillin Hills, some 16 km to the east are more rounded than the Black Cuillins. In the south of the island stands the unusual rock known as the Old Man of Storr. Both these formations had their beginnings 10,000 years ago.

Little of Skye's landscape can support the barley, oats and other crops grown elsewhere in Scotland. Areas of human settlement occur only rarely. Thousands of seabirds nest on the island's coast and shore. The puffin which nests on dangerous rocks, can catch small fish in great numbers. It is not unusual for a puffin to return to its nest with as many as 14 fish in its mouth. Yet Skye's puffin population is far from growing due largely to the attacks of lesser black-backed gulls which rob the puffins of their catch before they can reach their nests to feed their young.

1. Which of the following is true?

	<p>A Skye is located on Scotland's northwest coast. B Skye is the largest plain in Scotland. C Skye, the largest island in Inner Hebrides, dominates over Scotland. D The state of Rhode Island is about twice as big as Skye.</p> <p>2. According to legend. _____ A the sun got angry with a beautiful girl who had become the sweetheart of spring. B the goddess of winter was enslaved by the sun. C Cail leach Bheur terribly missed the sun. D the angry sun made the Black Cuillins almost never snow-covered.</p> <p>3. What is not typical of Skye? A The average height of the mountains is about 1.000 m. B The peaks are quite old, dating back millions years. C There are many areas of human settlement there. D Local people grow mostly barley and oats.</p> <p>4. It follows from the text that Black Cuillins could hardly be described as A terrifying. B inviting and inspiring. C dark and gloomy. D a screen against the sky.</p> <p>5. The author states that it is usual for a puffin _____ A to eat about 14 small fish at once. B not to return to its nest. C to catch quite a number of small fish. D to be caught by black-backed gulls.</p>
--	--

3.1.4 Типовая контрольная работа по английскому языку

Номер задания	Текст задания
4.	<p>Подчеркните слово с одинаковым или похожим значением. <i>Example: to destroy</i> <i>a) to kill b) to break c) to fight</i></p> <p>1. tolerant a) patient b) kind c) ambitious</p> <p>2. threat a) bullying b) argument c) warning</p> <p>3. awful a) terrible b) hard c) exciting.</p>
5.	<p>Переведите с русского на английский язык.</p> <p>1. Тепло и мокро. 2. Прохладно и сыро. 3. Снежно и солнечно.</p>

6.	<p>Выберите слово, которое лучше всего завершает предложение.</p> <p>1. A modern spaceship was ... 3 days ago. a) taken b) flown c) launched</p> <p>2. Where is she doing her research ... this serious problem? a) of b) on c) in</p> <p>3. The hurricane did a lot of ... to the town. a) damage b) disasters c) problems</p> <p>4. The famous actor was shaking ... laugh. a) with b) from c) to</p>
7.	<p>Выбери правильный вариант ответа.</p> <p>1. He ... at the table the whole evening yesterday. a) was sitting b) sit c) sat</p> <p>2. I ... my homework the whole evening yesterday. a) did b) were doing c) was doing</p> <p>3. He ... his work by that time. a) finished b) was finishing c) had finished</p> <p>4. Australia is the smallest continent in the world. a) - b) a c) the</p> <p>5. ... UK is one of the world's smallest country. a) - b) a c) the</p> <p>6. My parents make me ... work hard at school. a) to b) - c) do</p>
8.	<p>Закончите предложения, используя условные формы.</p> <p>1. If I ... (be) you, I ... (visit) the old man.</p> <p>2. If the girl ... (lay) the table, her aunt ... not (be) angry with her.</p> <p>3. Ann ... (behave) well if you ... (take) her to the party.</p>
9.	<p>Используйте данные глаголы и напишите следующее в косвенной речи.</p> <p>1. She was surprised, "Somebody stole my bag in the shop"</p> <p>2. He said, "I can't move the piano alone."</p> <p>3. The student apologized: "I'm very sorry for coming so late."</p>
10.	<p>Используйте слова, написанные заглавными буквами в каждом из следующих предложений.</p> <p>1. AMBITION I'm sure that he'll succeed in politics. He is bright and ...</p> <p>2. DEPEND On July 4th, 1776 the American colonies declared their ... from Britain.</p> <p>3. EXPLORE Have you read his article about space ...?</p>

3.2 Тесты (Банк тестовых заданий к зачету, дифф.зачету и экзамену)

3.2.1. Типовые тестовые задания по английскому языку (дифф.зачет-3-й семестр)

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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

№ задания	Тестовое задание
Выбрать один ответ	
11.	___there a theatre in your town? – Yes, there_ . There _____two theatres in our town. A are, is,___ C are, is, is B is, is, are D is,is,is
12.	There _____a lot of people in the park yesterday. A are C were B was D is
13.	Tom is away _____ the moment. A at C on B in D by
14.	I'm looking for _____ job. A a C the B an D -
15.	The tourists_____many hours in the mountains. A past C passed by B passed D passed out
16.	_____ you aren't ready for the lesson. A as usual C usual B usually D -
17.	I can give you _____ phone number. A my C myself B mine D your
18.	I haven't been here _____. A late C so lately B lately D later
19.	Both of the men came _____ the same time. A at C on B in D with
20.	_____bag is yours? A Whose C Whom B Which D Where
21.	The girl ... her doll in the sun. A sat C set

	B sat down D setted
22.	Jane has lots of friends ... her room-mates. A besides C between B beside D among
23.	Take the pen _____ the shelf. A out of C up B from D on
24.	I like _____ lot of milk in my tea. A the C a B - D quite
25.	_____ very far to walk. A There was C There is B It was D -
26.	9 o'clock is _____ time when I'm allowed to come home. A the last C the least B the latest D last
27.	Will you have _____ cup of tea. A other C the other B another D -
28.	She looked _____ today in her new coat. A good C nicely B well D better
29.	Everybody failed the exam _____ you. A except C besides B beside D before
30.	It was _____ advice. It helped me a lot. A useful C used B useless D needed
31.	Could you cut _____ bread for dinner? A some C any B a D -
32.	Did your son make _____ progress at school? A any C - B a D some
33.	Did your teacher give you _____ permission to use this dictionary? A - C some B a D the
34.	Your son's _____ should be cut short, he enters the military service. A hair C hair's B hairs D hairs'
35.	At first, my cat felt some what uneasy in the new _____. A surroinding C surroundings' B surroundings D surround
36.	The old _____ will be too short for her baby daughter, she's growing so fast. A pyjama C pyjama' s B pyjamas D pyjamas'
37.	She doesn't sing, she _____. A dances C dance B is dancing D was dancing
38.	She _____, she is not at home. A goes shopping C go shopping B is shopping D was shopping

39.	Look, the water _____. Where is the tea pot? A is boiling C boil B boils D was boiling
40.	I _____ for an hour, my hands are all covered with paint. A have been painting C paint B am painting D painted
41.	I am busy. I _____ my home work. A am doing C do B have been doing D did
42.	We _____ about it since the morning. Perhaps we should stop! A are speaking C speak B have been speaking D spoke
43.	I _____ English now. It is my second foreign language. A am studying C study B have been studying D was studying
44.	I _____ a new car last month, but I _____ my old car yet. A bought, haven't sold C buy B have bought, didn't sell D bought

3.2.2. Типовые тестовые задания по английскому языку (дифф.зачет-4-й семестр)

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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

№ задания	Тестовое задание
	Выбрать один ответ
45.	We _____ here for two years. We are working as a team and we like it very much. A were C was B have been D are
46.	Oh! Your taxi _____ "You can go downstairs". A arrived C arrive B has arrived D have arrived

47.	He _____his plane because he_____at the airport two hours late. A missed, arrived C miss, arrive B has missed, has arrived D had missed, had arrived
48.	Don't come late. They _____a new film on TV tonight. A have shown C are shown B are showing D have been showing
49.	Our problems _____ since that new boss_____. A grew, came C have grown, came B had grown, has come D are growing, will come
50.	Although they _____their parents about their engagement , the news soon____round the village. A had only told, got C were telling only, were getting B told only, had got D were told, got
51.	She _____the table beautifully, just right for the occasion. A laid C was laid B has laid D has been laid
52.	My knowledge of English_____rapidly since I _____this book. A progressed, am using C is progressing, was used B will progressed, had used D has progressed, have been using
53.	Yesterday I_____at down when the cock _____crowing. A was woken, started C woke, was starting B had been woken D was waking, had started
54.	Soon I _____that I _____in love with her. A have realised, fell C was realised, was falling B realised, had fallen D realised, have fallen
56.	The blue dress _____her properly now, she _____some weight. A is fit, lost C is fitting, was losing B fits, has lost D fit, was losing
57.	Thousands of refugees _____ the border as they _____ for food and shelter. A have crossed were looking C were crossing, were looking B crossed, looked D cross, have looked
58.	They _____photographs of the bride and bridegroom when we _____. A were taking, arrived C have been taking, had arrived B took, were arriving D was taking, arrived
59.	Nobody _____us how to do it. A was ever shown C showed B has ever shown D were ever shown
60.	Nothing_____about it at the meeting. A had been said C was said B has said D were said
61.	Many historical buildings _____in modern cities by the action of fumes upon their stones. A are destroying C have destroyed B are being destroyed D had destroyed
62.	Some famous buildings _____and new look totally different

	<p>A were restored B are restoring</p> <p>C have been restored D had been restored</p>
63.	<p>While our teacher _____ a lesson an inspector came in.</p> <p>A was going B has gone out</p> <p>C is going out D was going out</p>
64.	<p>The lights suddenly _____ while we were having dinner.</p> <p>A went out B have gone out</p> <p>C are going out D had gone out</p>
65.	<p>I'll try to speak louder so that everyone _____ hear me.</p> <p>A must B can</p> <p>C might D could</p>
66.	<p>" _____ you start again?" asked the producer.</p> <p>A may B can</p> <p>C might D must</p>
67.	<p>In modern cities you _____ hardly find a parking place.</p> <p>A must B can</p> <p>C may D might</p>
68.	<p>The ice is thin . You _____ be careful.</p> <p>A must B may</p> <p>C can D might</p>
69.	<p>You _____ invite any boy you like. It's your birthday.</p> <p>A must B may</p> <p>C can D might</p>
70.	<p>I think we _____ invite Marta. She's a wonderful girl.</p> <p>A must B may</p> <p>C can D might</p>
71.	<p>To work in our bookstore you _____ know a lot about modern writers.</p> <p>A must B may</p> <p>C might D can</p>
72.	<p>_____ I ask you for a favour, boss? I need to have a day off.</p> <p>A must B may</p> <p>C can D might</p>
73.	<p>"Everyone _____ bring skis next time, this is our final lesson," said the teacher.</p> <p>A must B can</p> <p>C may D might</p>
74.	<p>My brother likes winter sports. He _____ ski very well.</p> <p>A can B may</p> <p>C might D must</p>
75.	<p>I wish you _____ more generous to kids, my dear.</p>

	A would be B are	C can be D were
76.	If only I _____ a bit younger. Then I could take part in the competition myself.	
	A am B can be	C were D are
77.	Our partner insists that the contract _____ as soon as possible.	
	A had been signed B should be signed	C were signed D have been signed
78.	I should be a bit less jealous, if I _____ your husband.	
	A were B can be	C am D have been
79.	She speaks of him as if she _____ him well.	
	A knows B had known	C knew D have known
80.	It was _____ for John to watch the _____ fail.	
	A disappointing, scheme suggested B disappointed, suggested scheme	C disappointed, scheme suggested D disappointing, suggested scheme

3.2.1.Собеседование (типовые вопросы для дифф. зачета- 3 семестр).

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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.2.Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

ПК 2.3.Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

№ вопр.	Текст вопроса
	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности
71.	What are the roles of the foreign language?
72.	Why is it important for a successful professional to learn foreign languages?
73.	What are the essential questions in foreign language?
74.	What is unique about England's culture?
75.	What is the role of education in the modern world?

76.	What is the education system in Russia?
77.	What are the differences between the education system in Russia and England?
78.	Which is the most important factor of education?
79.	What is the importance of a foreign language in mastering your profession?
80.	Why it is difficult to choose a profession?
81.	What 3 factors affect your career choice?
82.	What are the features of business communication?
83.	How to write a Business letter?
84.	How do you negotiate on the phone?
85.	How do you prepare for the interview with an employee?
86.	How should you behave yourself while the interview?
87.	What written documents should you present when you apply for the job?
88.	What information does resume include and what is the order of it?
89.	What job conditions would you like to have?
	Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир
90.	What do you know about science and technology?

3.2.2. Собеседование (типовые вопросы для дифф. зачета- 4 семестр).

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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

№ вопр.	Текст вопроса
	Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир
91.	What famous inventors in science and technology do you know?
92.	What industry exhibitions do you know?
	Чемпионат профессионального мастерства
93.	What are professional competitions?
94.	What documents are required for professional competitions?
95.	What are the advantages of holding professional competitions?
	Профессиональное содержание
96.	What is the role of drawings and documentation in the technologist profession?
97.	What is related to occupational safety?
98.	What are the basic requirements for occupational health and safety?
99.	How can you develop yourself in your profession?

100.	What methods of making decisions in standard and non-standard professional situations do you know?
101.	What factors of professional growth and self-improvement in professional activity do you know?
102.	What is the importance of English in your future profession?
103.	What are the features of self-development of a technologist?
104.	What is meant by "professional content"?

3.2.3 Шифр и наименование компетенции

ПК1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

№ вопр.	Текст вопроса
Профессиональное содержание	
105.	What types of equipment for the production of dairy products do you know?
106.	What equipment is used to preserve milk?
107.	What equipment is used in processing milk?
108.	What are the main technological operations in the production of milk?

3.2.4 Шифр и наименование компетенции

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

№ вопр.	Текст вопроса
Профессиональное содержание	
109.	What types of equipment for the production of meat products do you know?
110.	What equipment is used to preserve meat?
111.	What equipment is used in processing meat?
112.	What are the main technological operations in the production of meat?

3.2.5 Шифр и наименование компетенции

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

№воп р.	Текст вопроса
Профессиональное содержание	
113.	What laboratory tests are carried out in the production of dairy products?
114.	What is the safety of milk and dairy products production?
115.	What are the main violations in the production of dairy products?
116.	What is quality control of dairy products?

3.2.6 Шифр и наименование компетенции

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

№ вопр.	Текст вопроса
Профессиональное содержание	
117.	What laboratory tests are carried out in the production of meat products?
118.	What is the safety of meat and meat products production?
119.	What are the main violations in the production of meat products?
120.	What is quality control of meat products?

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, 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.

5. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критериев и шкал оценки

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценки	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p> <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>					
<p>Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и</p>	<p><i>Тест(зачет, дифф. зачет, экзамен)</i></p>	<p><i>Знание лексического и грамматического минимума, необходимого для выполнения тестовых заданий</i></p>	Обучающимся даны правильные ответы на 85-100% тестовых вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 75-84,99% тестовых вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающимся даны правильные ответы на 60-74,99% тестовых вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

<p>перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); 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;</p>			<p>Обучающимся даны правильные ответы менее чем на 59,99% тестовых вопросов</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>
<p>Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум,</p>	<p><i>Собеседование (зачет/дифф. зачет)</i></p>	<p><i>Знание лексического и грамматического о минимума, необходимого для логического изложения</i></p>	<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе.</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>

<p>необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p>		<p><i>содержания ответа на вопрос, выявленные знания соответствуют объему и глубине их раскрытия в источнике.</i></p>	<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил более 1, но менее 3 ошибок.</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки</p>	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки</p>	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

<p>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</p>	<p><i>Практическая работа</i></p>	<p><i>Умение общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные темы</i></p>	<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
				<p>Практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов)</p>	<p>Удовлетворительно</p>

словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий

Неудовлетворительно

Не освоена