



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ - МСХА имени
К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт экономики и управления АПК
Кафедра иностранных и русского языков

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического института

Бакин И. А.

«28 августа 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.02 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья»

Курс 1,2

Семестры 1, 2, 3

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2025

Москва, 2025

Разработчик (и): Васильченко Т.А., канд. филол.н., доцент ГГ
Ширлина Е.Н., канд. филол.н., доцент Лю

«28» 08 2025 г.

Рецензент: Шингарева М.В., к.пед.н., доцент, доцент кафедры педагогики и
психологии профессионального образования М.В.

«28» 08 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по на-
правлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сы-
рья», профессионального стандарта и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры иностранных и русского язы-
ков протокол № 1 от «28» августа 2025г.

И.о. зав. кафедрой Зайцев А.А., канд.филол.н., доцент С.Д.

«28» 08 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института
Дунченко Н.И., д.т.н., профессор Н.И.

Протокол № 2 от «28» 08 2025 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой технологии хранения и переработ-
ки плодовоощной и растениеводческой продукции
Нугманов А. Х.-Х., д.т.н., профессор А.Х. «28» 08 2025 г.

Зав. отдела комплектования ЦНБ Мария Сидорова

Оглавление

Аннотация	4
1. Цели освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в учебном процессе.....	5
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
4. Структура и содержание дисциплины	14
4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам.....	14
4.2 Тематический план учебной дисциплины	15
«Иностранный язык».....	15
4.3 Практические занятия.....	24
Содержание практических занятий и контрольных мероприятий.....	24
4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины	33
5. Образовательные технологии	37
6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация поитогам освоения дисциплины	39
6.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности.....	39
4. Ожидаемые результаты:	40
Английский язык	40
6.2 Типовые задания лексико-грамматических тестов к промежуточному контролю знаний.	44
6.3 Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен)	48
6.4 Описание показателей и критериив контроля успеваемости,описание шкал оценивания	52
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	57
7.1 Основная литература	57
7.2 Дополнительная литература.....	58
7.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям	58
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети.....	59
«Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	59
9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем....	59
10. Описание материально-технической базы, необходимой дляосуществления образовательного процесса по дисциплине	59
11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины.....	60
12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине.....	62

Аннотация
**рабочей программы дисциплины Б1.О.02 «Иностранный язык» для
подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 «Продукты питания из
растительного сырья» направленности «Технологии пищевых
ингредиентов и продуктов из растительного сырья»**

Цель освоения дисциплины: формирование и повышение культурно-языковой и коммуникативной компетенции обучающихся в ее языковом, социокультурном аспектах для успешного осуществления профессиональной деятельности в условиях межкультурной коммуникации, а также развитие у студентов конкретного уровня владения отдельными видами речевой деятельности, которые определяются ситуациями иноязычного общения, в том числе с учетом необходимости решения психолого-педагогических задач по применению ИКТ в учебном процессе.

Наряду с практической целью – обучение общению – данный курс также ставит образовательные и воспитательные цели, которые включают расширение кругозора студента о стране изучаемого языка, повышение общекультурного уровня студента, а также формирование уважительного отношения к духовным и культурным ценностям других стран, формирование медиакомпетентности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательную часть учебного плана по направлению **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**, дисциплина осваивается во 2 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: **УК-4, УК-5.**

Краткое содержание дисциплины: Проблемы современной молодежи. Система высшего образования в России и за рубежом. Изучение иностранного языка. Питание человека. Состав продуктов питания. Хлебопечение и мукомольное производство. Кондитерские и макаронные изделия. Технология бродильных производств и виноделие.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 216 часов / 6 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен по окончании третьего семестра.

1. Цели освоения дисциплины

Цель курса «Иностранный язык» – формирование и повышение культурно-языковой и коммуникативной компетенции обучающихся в ее языковом, социокультурном аспектах для успешного осуществления профессиональной деятельности в условиях межкультурной коммуникации, развитие у студентов конкретного уровня владения отдельными видами речевой деятельности, а также формирование навыков сбора, анализа и критического осмыслиения научной литературы в области профессиональной деятельности.

Наряду с практической целью – обучение общению – данный курс

также ставит образовательные и воспитательные цели, которые включают расширение кругозора студента о стране изучаемого языка, повышение общекультурного уровня студента, а также формирование уважительного отношения к духовным и культурным ценностям других стран.

Задачи дисциплины: формировать коммуникативные умения и навыки, необходимые для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, в том числе с учетом необходимости решения психолого-педагогических задач по применению ИКТ в учебном процессе, совершенствовать умения профессионального общения на иностранном языке и навыки анализа и критического осмысливания зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательный перечень ФГОС ВО, в цикл дисциплин обязательной части дисциплин, включенных в Учебный план подготовки бакалавров **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».**

Дисциплина «Иностранный язык» носит интегрированный характер, проявляющийся в ее взаимосвязи с такими дисциплинами и практиками учебного цикла, как «История», «Философия», «Социология», «Русский язык и культура речи», «Культура повседневности и делового общения». Освоение дисциплины «Иностранный язык» базируется на навыках иноязычного устного и письменного общения на основе общей лингвистической, прагматической и межкультурной компетенций.

Особенностью дисциплины «Иностранный язык» является комплексная теоретическая и практическая подготовка студентов (бакалавров), а также формирование навыков работы с аутентичными иноязычными источниками и словарным инструментарием, в т.ч. с помощью средств ИКТ. При изучении дисциплины «Иностранный язык» используется текущий контроль усвоения лексического, грамматического и текстового материала и выполнения аудиторных и самостоятельных работ.

Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компет- енции	Содержание компетенции (или её части)	Код и содержание индикатора достижения компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранным(ых) языке(ах)	УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранным(ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	<ul style="list-style-type: none"> • основные правила и приемы анализа, обобщения и представления информации, а также стратегии профессионально- делового общения с помощью средств государственного и иностранных языков при решении профессионально- коммуникативных задач и выборе вербальных и невербальных средств общения в ходе взаимодействия с зарубежными партнерами 	<ul style="list-style-type: none"> • воспринимать, анализировать и обобщать информацию, в т.ч. с помощью средств государственного и иностранных языков при выборе стратегий профессионально- делового общения и решении профессионально- коммуникативных задач и выборе вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами, в т.ч. с помощью средств государственного и иностранных языков 	<ul style="list-style-type: none"> • способностью визуализировать коммуникативные ситуации, выбирать стратегии профессионально- делового общения и пути решения профессионально- коммуникативных задач за счет вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами, в т.ч. с помощью средств государственного и иностранных языков
			УК-4.2 Использует информационно- коммуникационные	<ul style="list-style-type: none"> • основные пути и способы приобретения 	<ul style="list-style-type: none"> • использовать на практике основные 	<ul style="list-style-type: none"> • эффективными методиками

		<p>технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(ых) языках.</p>	<p>и использования в практической деятельности новых знаний и умений в процессе решения стандартных коммуникативных задач, в т.ч. с помощью информационных технологий получения, переработки и представления результатов анализа иноязычной информации</p>	<p>способы приобретения новых знаний и умений в процессе решения стандартных коммуникативных задач, в т.ч. с помощью информационных технологий получения, переработки и представления результатов анализа иноязычной информации</p>	<p>приобретения и использования в практической деятельности новых знаний и умений в процессе решения стандартных коммуникативных задач, в т.ч. с помощью информационных технологий получения, переработки и представления результатов анализа иноязычной информации</p>
		<p>УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(ых) языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • языковые и речевые нормы, позволяющие оптимально использовать иностранный язык для научного и профессионально-делового общения в межкультурной среде • правила и требования к структуре, содержанию 	<ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно пользоваться русским и иностранным языком как средством научного и профессионально-делового общения в межкультурной среде • оформлять письменные работы в соответствии с 	<ul style="list-style-type: none"> • эффективными стратегиями иноязычного научного и профессионально-делового общения и в межкультурной среде • приемами и способами

			<p>и оформлению письменных работ установленными требованиями к их содержанию и структуре</p> <ul style="list-style-type: none"> правила представления результатов профессиональной деятельности в виде деловых писем разного типа, отчетов, аналитических обзоров и научных публикаций 	<p>оформления письменных работ и представления результатов выполненной работы</p> <ul style="list-style-type: none"> навыками составления различных форм представления результатов обработки профессиональной информации в виде деловых писем разного типа, отчетов, аналитических обзоров и научных публикаций
		УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: - внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат	<ul style="list-style-type: none"> языковые и речевые нормы, позволяющие оптимально использовать русский язык для академического и профессионально-делового общения в межкультурной среде правила построения устных монологических 	<ul style="list-style-type: none"> самостоятельно пользоваться русским и иностранным языком как средством академического и профессионально-делового общения, а также личностного и профессионального развития представлять себя и обозначать свои цели и <ul style="list-style-type: none"> эффективными стратегиями иноязычного академического и профессионально-делового общения методиками самопрезентации и

		<p>собственным воззрениям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; - критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. 	<p>и диалогических высказываний с использованием коммуникативных функций описания, аргументации, одобрения и т.п.</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила и этикет публичного выступления на профессиональных и научных мероприятиях 	<p>намерения, делать доклад, участвовать в беседе с использованием соответствующих коммуникативных функций в зависимости от ситуации общения</p> <ul style="list-style-type: none"> • выступать с докладами, речами и участвовать в обсуждениях с соблюдением этики академического и профессионально-делового общения 	<p>участия в диалогической и монологической речи и использованием различных коммуникативных функций в зависимости от ситуации общения</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками и этикетом публичного выступления на профессиональных и научных мероприятиях 	
		<p>УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно</p>	<ul style="list-style-type: none"> • правила и требования к структуре, содержанию и оформлению письменных работ 	<ul style="list-style-type: none"> • оформлять и редактировать письменные работы в соответствии с установленными требованиями к их содержанию и структуре 	<ul style="list-style-type: none"> • приемами и способами оформления и редактирования письменных работ и представления результатов выполненной работы 	
2.	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом,	<p>УК-5.1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных</p>	<ul style="list-style-type: none"> • основные пути и способы приобретения и использования в практической деятельности новых знаний и умений, 	<ul style="list-style-type: none"> • приобретать и применять в практической деятельности новые знания и умения, расширять и углублять 	<ul style="list-style-type: none"> • эффективными методиками приобретения и использования в практической деятельности новых

		<p>этическом и философском контекстах</p>	<p>особенностях и традициях различных социальных групп.</p>	<p>расширения и углубления своего научного мировоззрения (включающего информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп) средствами иностранного языка и на основе умений работы с информационными ресурсами</p> <ul style="list-style-type: none"> • эффективные способы и приемы передачи знаний, формирования умений и навыков, включающих использование иностранного языка в рамках групповой работы для решения учебно-профессиональных задач 	<p>свое научное мировоззрение (включающего информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп) средствами иностранного языка и на основе умений работы с информационными ресурсами</p> <ul style="list-style-type: none"> • делиться с однокурсниками / коллегами по работе эффективными способами и приемами учебно-профессиональной деятельности, требующими использования иностранного языка 	<p>знаний и умений, расширения и углубления своего научного мировоззрения (включающего информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп) средствами иностранного языка и на основе умений работы с информационными ресурсами</p> <ul style="list-style-type: none"> • современными методиками учебной и профессиональной деятельности, а также получения, передачи и переработки информации, предполагающими использование иностранного языка, обуславливающими успешную работу
--	--	-------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				коллектива исполнителей	
		УК-5.2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира.	<ul style="list-style-type: none"> • основные пути и способы использования иностранного языка в ситуациях повседневного и профессионального общения с зарубежными партнерами для формирования уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям России и стран изучаемого языка • возможности использования иностранного языка для личностного роста, творческого саморазвития и самореализации, обмена опытом и взглядами на исторические и 	<ul style="list-style-type: none"> • воспринимать и проводить первичную обработку информацию, в т.ч. с помощью средств иностранного языка, определять алгоритмы построения успешной коммуникации с зарубежными партнерами на основе взаимоуважения и признания морально-исторических ценностей других культур • использовать иностранный язык для собственного личностного роста, творческого саморазвития и самореализации, обмена опытом и взглядами на проблемы современности в 	<ul style="list-style-type: none"> • способностью осуществлять профессионально-повседневную коммуникацию и выражать свое отношение к окружающему миру, историческим событиям и современным процессам с помощью средств иностранного языка • эффективными приемами и способами поиска и обработки информации для решения задач профессионально-повседневной коммуникации с зарубежными

			современные проблемы в различных общественных сферах	контексте исторического развития России и стран изучаемого языка	партнерами
		УК-5.3 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	<ul style="list-style-type: none"> • основные правила паритетного и конструктивного группового взаимодействия и распределения функций при выполнении учебных групповых интерактивных проектов, в т.ч. в группах, неоднородных в социально-культурном и национально-языковом отношении • нормы вежливости и взаимоуважения при работе в группах, неоднородных в социально-культурном и национально-языковом отношении 	<ul style="list-style-type: none"> • оптимально сочетать индивидуальную и групповую деятельность при распределении ролей и выполнении обязанностей в рамках подготовки групповых интерактивных проектов, в т.ч. в группах, неоднородных в социально-культурном и национально-языковом отношении • соблюдать нормы вежливости и взаимоуважения при работе в группах, неоднородных в социально-культурном и национально-языковом отношении, 	<ul style="list-style-type: none"> • навыками организации групповой работы на основе эффективного распределения обязанностей и обеспечения взаимной поддержки при подготовке групповых интерактивных проектов, в т.ч. в группах, неоднородных в социально-культурном и национально-языковом отношении • навыками сглаживания и урегулирования конфликтов и обеспечения плодотворной работы групп, неоднородных в социально-

					обеспечивать и поддерживать благоприятный морально-психологический климат	культурном и национально-языковом отношении
--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **6 зач.ед. (216 часов)**, их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	час.	в т.ч. по семестрам		
		1	2	3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	216	108	36	72
1. Контактная работа:	104,9	34,25	34,25	36,4
Аудиторная работа				
<i>в том числе:</i>				
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	102	34	34	34
<i>консультации перед экзаменом</i>	2	0	0	2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРК)</i>	0,9	0,25	0,25	0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)	84,1	73,75	1,75	8,6
<i>самоподготовка (проработка и повторение материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, контрольным работам, текущему и промежуточному контролю и т.д.)</i>	0	0	0	0
<i>Контрольная работа</i>	0	0	0	0
<i>Подготовка к зачету</i>	0	0	0	0
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	27	0	0	27
Вид промежуточного контроля:		Зачёт	Зачёт	Экзамен

4.2 Тематический план учебной дисциплины
«Иностранный язык»

Таблица 3

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа		Внеауди- торная работа СР
		ПЗ	ПКР	
1 семестр				
Раздел 1. «Проблемы современной молодежи» Тема 1.1. Знакомство, рассказ о себе. Тема 1.2. Мой родной город. Тема 1.3. Выбор профессии, поступление в высшееучебное заведение. Тема 1.4. Студенческая жизнь в России и за рубежом.	26,43	8	-	18,43
Раздел 2. «Система высшего образования в России и за рубежом. Изучение иностранного языка» Тема 2.1. Системы образования в России и странах изучаемого языка. РГАУ-МСХА и другие ведущие аграрные вузы России и стран изучаемого языка. Тема 2.2. Значение иностранных языков в современном мире.	26,44	8	-	18,44
Раздел 3. «Знакомство со странами изучаемого языка» Тема 3.1. Географическое положение, климат, государственное устройство, экономика и сельское хозяйство стран изучаемого языка. Тема 3.2. Социально-культурная характеристика, традиции, обычаи и культурная жизнь стран изучаемого языка.	26,44	8	-	18,44
Раздел 4. «Питание человека. Состав продуктов питания» Тема 4.1. Питание человека. Продукты питания и их пищевая ценность. Тема 4.2. Составляющие пищи. Углеводы, витамины. Тема 4.3. Белки, классификация белков. Тема 4.4. Способы сохранения продуктов питания. Тема 4.5. Здоровье и безопасность. Стандарты и требования к качеству пищевых продуктов.	28,44	10	-	18,44
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25		0,25	
Всего за 1 семестр	108	34	0,25	73,75
2 семестр				

Раздел 5. «Хлебопечение и мукомольное производство» Тема 5.1. Технология производства хлеба. Производство теста. Тема 5.2. Производство муки. Основные этапы процесса помола.	10,43	10	-	0,43
Раздел 6. «Кондитерские и макаронные изделия» Тема 6.1. Технология кондитерских изделий. Тема 6.2. Технология макаронных изделий.	8,44	8	-	0,44
Раздел 7. «Масличные культуры и продукты их переработки» Тема 7.1 Виды масличных культур. Тема 7.2 Технология получения растительных масел.	8,44	8	-	0,44
Раздел 8. «Бобовые культуры и продукты их переработки» Тема 8.1 Виды бобовых культур Тема 8.2 Пищевые продукты из бобовых культур	8,44	8	-	0,44
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25		0,25	
Всего за 2 семестр	36	34	0,25	1,75
3 семестр				
Раздел 9: «Технология бродильных производств и виноделие» Тема 9.1. Пивоварение: история развития отрасли, технологии, основные стадии производства. Тема 9.2. Основные этапы производства вина. Разновидности вина. Оценка качества. Тема 9.3. Экология производства в пищевой промышленности.	14,8	12	-	2,8
Раздел 10: «Функциональные пищевые ингредиенты растительного происхождения» Тема 10.1. Функциональные ингредиенты и их назначение Тема 10.2. Роль функциональных ингредиентов растительного происхождения в производстве продуктов питания	14,8	12	-	2,8
Раздел 11: «Современные альтернативные продукты питания и способы их производства» Тема 11.1. Производство растительного мяса Тема 11.2. Виды растительного молока и	13	10	-	3

технологии его производства Тема 11.3. Пищевые добавки и улучшители				
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,4		0,4	
Всего за 3 семестр	43	34	0,4	8,6
Подготовка к экзамену (контроль)	27			27
Консультации перед экзаменом	2		2	
Всего по дисциплине	216	102	2,9	111,1

Раздел 1. Проблемы современной молодежи

Содержание раздела:

Тема 1.1. Знакомство, рассказ о себе, о своей семье, семейных традициях, своих хобби.

Грамматика: исчисляемые и неисчисляемые существительные; местоимения.

Тема 1.2. Мой родной город.

Грамматика: настоящее, прошедшее и будущее простое время в действительном залоге. Построение предложений, порядок слов.

Тема 1.3. Выбор профессии, поступление в высшее учебное заведение.

Грамматика: причастие I; настоящее длительное время в действительном залоге, способы выражения будущего времени.

Тема 1.4. Студенческая жизнь в России и за рубежом.

Грамматика: модальные глаголы, степени сравнения наречий и прилагательных.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

- просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов социокультурной тематики.

Говорение:

- монолог о своей семье, семейных традициях, своих хобби;
- презентация об истории, культуре и достопримечательностях родного города;
- дискуссия в чате: «Личные и профессиональные качества необходимые разным специалистам. Какие профессии востребованы на рынках труда в России за рубежом»;
- монолог о своей студенческой жизни;
- дискуссия в чате: «Совмещение учебы в университете и работы.

Проблемы современной молодёжи, её жизненные установки».

Письмо:

- выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;
- составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций, электронных писем).

Раздел 2. Система высшего образования в России и за рубежом. Изучение иностранного языка.

Содержание раздела:

Тема 2.1. Системы образования в России и странах изучаемого языка. РГАУ- МСХА и другие ведущие аграрные вузы России и стран изучаемого языка.

Грамматика: причастие II, настоящее совершенное время в действительном залоге.

Тема 2.2. Значение иностранных языков в современном мире.

Грамматика: настоящее, прошедшее и будущее простое время в страдательном залоге.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

- просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов социокультурной тематики.

Говорение:

- ролевая игра: «Экскурсия для иностранной делегации в РГАУ- МСХА»;
- дискуссия на платформе <https://webinar.ru/>: «Роль иностранного языка для разных специалистов и в будущей профессии студента. Современные подходы к эффективному изучению иностранного языка. Как я изучаю иностранный язык».

Письмо: выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;

- составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций, заданий в рамках ролевой игры).

Раздел 3. Знакомство со странами изучаемого языка.

Содержание раздела:

Тема 3.1. Географическое положение, климат, государственное устройство, экономика и сельское хозяйство стран изучаемого языка.

Грамматика: настоящее длительное и настояще совершенное время в страдательном залоге. Артикли с географическими названиями.

Тема 3.2. Социально-культурная характеристика, традиции, обычаи и культурная жизнь стран изучаемого языка.

Грамматика: Тренинг на закрепление лексико-грамматического материала.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов социокультурной тематики.

Говорение:

- монолог: «Праздники и традиции в странах изучаемого языка».

Письмо:

- выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;
- составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций, комментариев в чате).

Раздел 4. Питание человека. Состав продуктов питания.

Содержание раздела:

Тема 4.1. Питание человека. Продукты питания и их пищевая ценность.

Грамматика: Существительное в функции определения.

Тема 4.2. Составляющие пищи. Углеводы, витамины.

Грамматика: особые случаи перевода страдательного залога.

Тема 4.3. Белки, классификация белков.

Грамматика: функции причастий I и II.

Тема 4.4. Способы сохранения продуктов питания

Грамматика: видовременные формы глагола в действительном и страдательном залогах (повторение).

Тема 4.5. Здоровье и безопасность. Стандарты и требования к качеству пищевых продуктов.

Грамматика: Повторение пройденного лексико-грамматического материала.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

- просмотрное и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики;
- поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.

Говорение:

- монолог: «Современные технологии хранения пищевых продуктов»;
- дискуссии: «Почему мы едим?», «Проблемы вегетарианской диеты», «Способы контроля качества реализуемых продуктов питания»;
- презентация: «Значение витаминов в рационе человека»;
- устное реферирование текстов.

Письмо:

- выполнение письменных лексико-грамматических упражнений;
- составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).

Раздел 5. Хлебопечение и мукомольное производство

Содержание раздела:

Тема 5.1. Технология производства хлеба. Производство теста.

Грамматика: Сложные формы причастия и герундия. Независимый причастный оборот.

Тема 5.2. Производство муки. Основные этапы процесса помола.

Грамматика: Причастия I и II (повторение). Условные предложения.

Повторение пройденного лексико-грамматического материала.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики; поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.

Говорение

дискуссия на платформе <https://webinar.ru/>: «Пшеница, как наиболее подходящая для производства хлебоцлаговая культура»;

монолог: «Особенности производства разных видов хлеба в России и стране изучаемого языка»;

устное реферирование текстов.

Письмо:

выполнение письменных лексико-грамматических упражнений;

составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).

Раздел 6. Кондитерские и макаронные изделия.

Содержание раздела:

Тема 6.1. Технология кондитерских изделий.

Грамматика: Герундияльный оборот.

Тема 6.2. Технология макаронных изделий.

Грамматика: Отлагольное существительное.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики;

поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.

Говорение:

дискуссия: «Влияние национальных традиций на производство кондитерских изделий»;

презентация о ведущих производителях отрасли в России и за рубежом;

устное реферирование текстов.

Письмо:

выполнение письменных лексико-грамматических упражнений;
составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).

Раздел 7. Масличные культуры и продукты их переработки.

Содержание раздела:

Тема 7.1. Виды масличных культур.

Грамматика: Субъектный инфинитивный оборот.

Тема 7.2. Технология получения растительных масел.

Грамматика: Объектный инфинитивный оборот.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики;
поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.

Говорение:

монолог: «Холодный и горячий отжим»;

дискуссия в чате: «Действительно ли вредно пальмовое масло?»;

устное реферирование текстов.

Письмо:

выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;

составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).

Раздел 8. Бобовые культуры и продукты их переработки.

Содержание раздела:

Тема 8.1. Виды бобовых культур.

Грамматика: Прямая и косвенная речь.

Тема 8.2. Пищевые продукты из бобовых культур.

Грамматика: Сослагательное наклонение.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики;
поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.

Говорение:

презентация на тему: «Зернобобовые культуры в кухне народов мира»;

устное реферирование текстов.

Письмо:

выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений

Раздел 9. Технология бродильных производств и виноделие.

Содержание раздела:

Тема 9.1. Пивоварение: история развития отрасли, технологии, основные стадии производства.

Грамматика: Предлоги.

Тема 9.2. Основные этапы производства вина. Разновидности вина.

Оценка качества.

Грамматика: Слова-связки.

Тема 9.3. Экология производства в пищевой промышленности.

Грамматика: Повторение пройденного лексико-грамматического материала.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики;
поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.

Говорение:

монолог: «Типы брожения пива»;

дискуссии в чате: «Ограничение рекламы на алкогольные напитки»,

«Способы безопасной утилизации отходов пищевой промышленности»;

устное реферирование текстов.

Письмо:

выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;

составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).

Раздел 10. Функциональные пищевые ингредиенты растительного происхождения.

Содержание раздела:

Тема 10.1. Функциональные ингредиенты и их назначение.

Грамматика: Типы придаточных предложений.

Тема 10.2. Роль функциональных ингредиентов растительного происхождения в производстве продуктов питания.

Грамматика: Сложные составные сочетания.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики;

поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.

Говорение:

устная дискуссия: «Инновационные технологии производства продуктов здорового питания»;

разработка и презентация обогащённого продукта на основе растительного сырья;

устное реферирование текстов.

Письмо:

выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;
составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).

Раздел 11. Современные альтернативные продукты питания и способы их производства

Содержание раздела:

Тема 11.1. Производство растительного мяса.

Грамматика: Фразовые глаголы.

Тема 11.2. Виды растительного молока и технологии его производства.

Грамматика: Эмфаза.

Тема 11.3. Пищевые добавки и улучшители.

Грамматика: Повторение грамматического материала.

Содержание раздела по видам речевой деятельности:

Чтение и аудирование:

просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики;
поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.

Говорение:

монолог: «Технология производства пищевых добавок»;

дискуссии в чате: «Немолоко» – плюсы и минусы»;

устное реферирование текстов.

Письмо:

выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;

составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).

Таблица 4

4.3 Практические занятия

Содержание практических занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	УК-4 УК-5 УК-4 УК-5	<p>Раздел 1. Проблемы современной молодежи</p> <p>Тема 1.1. Знакомство, рассказ о себе, о своей семье, семейных традициях, своих хобби.</p> <p>Грамматика: исчисляемые и неисчисляемые существительные; местоимения.</p> <p>Тема 1.2. Мой родной город.</p> <p>Грамматика: настоящее, прошедшее и будущее простое время в действительном залоге. Построение предложений, порядок слов.</p> <p>Тема 1.3. Выбор профессии, поступление в высшее учебное заведение.</p> <p>Грамматика: причастие I; настоящее длительное время в действительном залоге, способы выражения будущего времени.</p> <p>Тема 1.4. Студенческая жизнь в России и за рубежом.</p> <p>Грамматика: модальные глаголы, степени сравнения наречий и прилагательных.</p>	<p>Чтение и аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов социокультурной тематики. <p>Говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - монолог о своей семье, семейных традициях, своих хобби; - презентация об истории, культуре и достопримечательностях родного города; - дискуссия в чате: «Личные и профессиональные качества необходимые разным специалистам. Какие профессии востребованы на рынках труда в России и за рубежом»; - монолог о своей студенческой жизни; - дискуссия в чате: «Совмещение учебы в университете и работы. Проблемы современной молодёжи, её жизненные установки». <p>Письмо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений; - составление письменных текстов (монологов, презентаций, электронных писем).

2.	<p>Раздел 2. Система высшего образования в России и за рубежом. Изучение иностранного языка</p> <p>Тема 2.1. Системы образования в России и странах изучаемого языка. РГАУ- МСХА и другие ведущие аграрные вузы России и стран изучаемого языка.</p> <p>Грамматика: причастие II, настоящее совершенное время в действительном залоге.</p> <p>Тема 2.2. Значение иностранных языков в современном мире.</p> <p>Грамматика: настоящее, прошедшее и будущее простое время в страдательном залоге.</p>	<p>Чтение и аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - просмотрное и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов социокультурной тематики. <p>Говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ролевая игра: «Экскурсия для иностранной делегации в РГАУ-МСХА»; - беседа на платформе https://webinar.ru/: «Роль иностранного языка для разных специалистов и в будущей профессии студента. Современные подходы к эффективному изучению иностранного языка. Как я изучаю иностранный язык»; - вопросы к беседе на платформе https://webinar.ru/. <p>Письмо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений; - составление письменных текстов (монологов, электронных писем, презентаций, заданий в рамках ролевой игры).
3	<p>Раздел 3. Знакомство со странами изучаемого языка</p> <p>Тема 3.1. Географическое положение, климат, государственное устройство, экономика и сельское хозяйство стран изучаемого языка.</p> <p>Грамматика: настоящее длительное и настоящее совершенное время в страдательном залоге. Артикли с географическими названиями.</p> <p>Тема 3.2. Социально-культурная характеристика, традиции, обычаи и культурная жизнь стран изучаемого языка.</p> <p>Грамматика: Тренинг на закрепление лексико-грамматического материала.</p>	<p>Чтение и аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - просмотрное и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов социокультурной тематики. <p>Говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доклад-презентация: «Праздники и традиции в странах изучаемого языка». <p>Письмо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;

УК-4
УК-5

			<ul style="list-style-type: none"> - составление письменных текстов (монологов, дискуссий, комментариев к записям в блоге).
4	УК-4 УК-5	<p>Раздел 4. Питание человека. Состав продуктов питания</p> <p>Тема 4.1. Питание человека. Продукты питания и их пищевая ценность.</p> <p>Грамматика: Существительное в функции определения.</p> <p>Тема 4.2. Составляющие пищи. Углеводы, витамины.</p> <p>Грамматика: особые случаи перевода страдательного залога.</p> <p>Тема 4.3. Белки, классификация белков.</p> <p>Грамматика: функции причастий I и II.</p> <p>Тема 4.4. Способы сохранения продуктов питания</p> <p>Грамматика: видовременные формы глагола в действительном и страдательном залогах (повторение).</p> <p>Тема 4.5. Здоровье и безопасность. Стандарты и требования к качеству пищевых продуктов.</p> <p>Грамматика: Повторение пройденного лексико-грамматического материала.</p>	<p>Чтение и аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - просмотрное и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики; - поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы. <p>Говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - беседа в чате на тему: «Современные технологии хранения пищевых продуктов»; - вопросы к беседе в чате; - дискуссии на платформе https://webinar.ru/: «Почему мы едим?», «Проблемы вегетарианской диеты», «Способы контроля качества реализуемых продуктов питания»; - презентация: «Значение витаминов в рационе человека»; - устное реферирование текстов. <p>Письмо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений; - составление письменных текстов (монологов, дискуссий, комментариев к высказываниям в чате).

5	<p>Раздел 5. Хлебопечение и мукомольное производство</p> <p>Тема 5.1. Технология производства хлеба. Производство теста. Грамматика: Сложные формы причастия и герундия. Независимый причастный оборот.</p> <p>Тема 5.2. Производство муки. Основные этапы процесса помола. Грамматика: Причастия I и II (повторение). Условные предложения. Повторение пройденного лексико-грамматического материала.</p>	<p>Чтение и аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики; - поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы. <p>Говорение</p> <ul style="list-style-type: none"> - дискуссия на платформе https://webinar.ru/: «Пшеница, как наиболее подходящая для производства хлеба злаковая культура»; - монолог: «Особенности производства разных видов хлеба в России и стране изучаемого языка»; - устное реферирование текстов. <p>Письмо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений; - составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).
6	<p>Раздел 6. Кондитерские и макаронные изделия</p> <p>Тема 6.1. Технология кондитерских изделий. Грамматика: Герундияльный оборот.</p> <p>Тема 6.2. Технология макаронных изделий. Грамматика: Отглагольное существительное.</p>	<p>Чтение и аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики; - поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной

УК-4
УК-5

			<p>справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.</p> <p>Говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дискуссия на платформе https://webinar.ru/: «Влияние национальных традиций на производство кондитерских изделий»; - вопросы к дискуссии; - презентация о ведущих производителях отрасли в России и за рубежом; - устное реферирование текстов. <p>Письмо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений; - составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).
7		<p>Раздел 7. Масличные культуры и продукты их переработки.</p> <p>Тема 7.1. Виды масличных культур.</p> <p>Грамматика: Субъектный инфинитивный оборот.</p> <p>Тема 7.2. Технология получения растительных масел.</p> <p>Грамматика: Объектный инфинитивный оборот.</p>	<p>просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики;</p> <p>поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.</p> <p>Говорение:</p> <p>монолог: «Холодный и горячий отжим»;</p> <p>дискуссия в чате: «Действительно ли вредно пальмовое масло?»;</p> <p>устное реферирование текстов.</p> <p>Письмо:</p> <p>выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;</p>

			составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).
	УК-4 УК-5		
8		<p>Раздел 8. Бобовые культуры и продукты их переработки.</p> <p>Тема 8.1. Виды бобовых культур.</p> <p>Грамматика: Прямая и косвенная речь.</p> <p>Тема 8.2. Пищевые продукты из бобовых культур.</p> <p>Грамматика: Сослагательное наклонение.</p>	<p>Чтение и аудирование: просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики; поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.</p> <p>Говорение: презентация на тему: «Зернобобовые культуры в кухне народов мира»; устное реферирование текстов.</p> <p>Письмо: выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений</p>

	<p>УК-4 УК-5</p>	<p>Раздел 9. Технология бродильных производств и виноделие</p> <p>Тема 9.1. Пивоварение: история развития отрасли, технологии, основные стадии производства.</p> <p>Грамматика: Субъектный инфинитивный оборот.</p> <p>Тема 9.2. Основные этапы производства вина. Разновидности вина. Оценка качества.</p> <p>Грамматика: Объектный инфинитивный оборот.</p> <p>Тема 9.3. Экология производства в пищевой промышленности.</p> <p>Грамматика: Повторение пройденного лексико-грамматического материала.</p>	<p>Чтение и аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - просмотрное и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики; - поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы. <p>Говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - монолог: «Типы брожения пива»; - дискуссии на платформе https://webinar.ru/: «Ограничение рекламы на алкогольные напитки», «Способы безопасной утилизации отходов пищевой промышленности»; - вопросы к дискуссии; - устное реферирование текстов. <p>Письмо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений; - составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций, комментариев).
10		<p>Раздел 10. Функциональные пищевые ингредиенты растительного происхождения.</p> <p>Тема 10.1. Функциональные ингредиенты и их назначение.</p> <p>Грамматика: Типы придаточных предложений.</p> <p>Тема 10.2. Роль функциональных ингредиентов растительного происхождения в производстве продуктов питания.</p> <p>Грамматика: Сложные составные сочетания.</p>	<p>Чтение и аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - просмотрное и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики; - поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном

			<p>языке, включая Интернет-ресурсы.</p> <p>Говорение:</p> <p>устная дискуссия: «Инновационные технологии производства продуктов здорового питания»;</p> <p>разработка и презентация обогащённого продукта на основе растительного сырья;</p> <p>устное реферирование текстов.</p> <p>Письмо:</p> <p>выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;</p> <p>составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).</p>
11	УК-4 УК-5	<p>Раздел 11. Современные альтернативные продукты питания и способы их производства.</p> <p>Тема 11.1. Производство растительного мяса. Грамматика: Фразовые глаголы.</p> <p>Тема 11.2. Виды растительного молока и технологии его производства. Грамматика: Эмфаза.</p> <p>Тема 11.3. Пищевые добавки и улучшители. Грамматика: Повторение грамматического материала.</p>	<p>Чтение и аудирование:</p> <p>просмотровое и изучающее чтение и восприятие на слух адаптированных и неадаптированных текстов профессиональной тематики;</p> <p>поиск информации об основных терминах и понятиях, научных дисциплинах с использованием специализированной справочной литературы на иностранном языке, включая Интернет-ресурсы.</p> <p>Говорение:</p> <p>монолог: «Технология производства пищевых добавок»;</p> <p>дискуссии на платформе https://webinar.ru/: «Немолоко» – плюсы и минусы»;</p> <p>устное реферирование текстов.</p> <p>Письмо:</p> <p>выполнение интерактивных лексико-грамматических упражнений;</p> <p>составление письменных текстов (монологов, дискуссий, презентаций).</p>

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Проблемы современной молодежи		
1	Тема 1.1. Знакомство, рассказ о себе, о своей семье, семейных традициях, своих хобби.	Подготовка монолога о своей семье, семейных традициях, своих хобби, увлечениях. Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК-4, УК-5
2	Тема 1.2. Мой родной город.	Подготовка презентации об истории, культуре и достопримечательностях родного города. Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК-5
3	Тема 1.3. Выбор профессии, поступление в высшее учебное заведение.	Подготовка к дискуссии: «Личные и профессиональные качества необходимые разным специалистам. Какие профессии востребованы на рынках труда в России и за рубежом». Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК- 5
4	Тема 1.4. Студенческая жизнь в России и за рубежом. Проблемы молодежи и её жизненные установки.	Подготовка монолога о своей студенческой жизни. Подготовка к дискуссии: «Совмещение учебы в университете и работы. Проблемы современной молодёжи, её жизненные установки». Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка к контрольной работе. УК- 4, УК- 5
Раздел 2. Система высшего образования в России и за рубежом.		
Изучение иностранного языка		
5	Тема 2.1. Системы образования в России и странах изучаемого языка. РГАУ-МСХА и другие ведущие аграрные вузы России и стран изучаемого языка.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Подготовка к ролевой игре: «Экскурсия для иностранной делегации в РГАУ-МСХА». Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК- 5
6	Тема 2.2. Значение иностранных языков в современном мире. Перспективы использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии: «Роль иностранного языка в подготовке специалистов. Перспективы использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности. Современные подходы к эффективному изучению иностранного языка. Как я изучаю иностранный язык». Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка к контрольной работе.

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	Современные подходы к эффективному изучению иностранного языка.	УК- 4, УК- 5
Раздел 3. Знакомство со страной изучаемого языка		
7	Тема 3.1. Географическое положение, климат, государственное устройство, экономика и сельское хозяйство стран изучаемого языка.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК- 5
8	Тема 3.2. Социально-культурная характеристика, традиции, обычаи и культурная жизнь стран изучаемого языка.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Подготовка монолога: «Праздники и традиции в стране изучаемого языка». Повторение лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе. УК- 4, УК- 5
Раздел 4. Питание человека. Состав продуктов питания		
9	Тема 4.1. Питание человека. Продукты питания и их пищевая ценность.	Чтение, перевод и реферирование текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии на тему: «Почему мы едим?». Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК- 5
10	Тема 4.2. Составляющие пищи. Углеводы, витамины.	Чтение, перевод и реферирование текстов по обозначенной тематике. Подготовка презентации на тему: «Значение витаминов в рационе человека». Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК- 5
11	Тема 4.3. Белки, классификация белков.	Чтение, перевод и реферирование текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии на тему: «Проблемы вегетарианской диеты». Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК- 5
12	Тема 4.4. Способы сохранения продуктов питания.	Чтение, перевод и реферирование текстов по обозначенной тематике. Подготовка монолога: «Современные технологии хранения пищевых продуктов». Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК- 5
13	Тема 4.5. Здоровье и безопасность. Стандарты и требования к качеству пищевых продуктов.	Чтение, перевод и реферирование текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии на тему: «Способы контроля качества реализуемых продуктов питания». Повторение лексико-грамматического материала. УК-4, УК- 5
Раздел 5. Хлебопечение и мукомольное производство.		
14	Тема 5.1. Технология производства хлеба. Производство теста.	Чтение, перевод и реферирование текстов по обозначенной тематике. Подготовка монолога: «Особенности производства разных видов хлеба в России и стране изучаемого языка». Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК- 5

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
15	Тема 5.2. Производство муки. Основные этапы процесса помола.	Чтение, перевод и рефериование текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии: «Пшеница, как наиболее подходящая для производства хлеба злаковая культура». Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка к контрольной работе. УК- 4, УК- 5
Раздел 6. Кондитерские и макаронные изделия.		
16	Тема 6.1. Технология кондитерских изделий.	Чтение, перевод и рефериование текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии: «Влияние национальных традиций на производство кондитерских изделий». Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК- 5
17	Тема 6.2. Технология макаронных изделий.	Чтение, перевод и рефериование текстов по обозначенной тематике. Подготовка презентации о ведущих производителях отрасли в России и за рубежом. Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК- 5
Раздел 7. Масличные культуры и продукты их переработки.		
18	Тема 7.1. Виды масличных культур.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Подготовка монолога: «Холодный и горячий отжим». Повторение лексико-грамматического материала. УК- 4, УК- 5
19	Тема 7.2. Технологии получения растительного масла.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии «Действительно ли вредно пальмовое масло?»; повторение лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе. УК- 4, УК- 5
Раздел 8. Бобовые культуры и продукты их переработки.		
20	Тема 8.1. Виды бобовых культур.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Подготовка презентации: «Зернобобовые культуры в кухне народов мира». Повторение лексико-грамматического материала. УК- 4, УК- 5
21	Тема 8.2. Пищевые продукты из бобовых культур.	Чтение, перевод и рефериование текстов. Повторение лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе. УК-4, УК-5
Раздел 9. Технология бродильных производств и виноделие.		
22	Тема 9.1. Пивоварение: история развития отрасли, технологии, основные стадии производства.	Чтение, перевод и рефериование текстов по обозначенной тематике. Подготовка монолога: «Типы брожения пива». Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК-4, УК-5

23	Тема 9.2. Основные этапы производства вина. Разновидности вина. Оценка качества.	Чтение, перевод и рефериование текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии: «Ограничение рекламы на алкогольные напитки». Выполнение лексико-грамматических упражнений. УК- 4, УК-5
24	Тема 9.3. Экология производства в пищевой промышленности.	Чтение, перевод и рефериование текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии: «Способы безопасной утилизации отходов пищевой промышленности». Повторение лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе № 2. Подготовка к контрольной работе. УК- 4, УК- 5
Раздел 10. Функциональные пищевые ингредиенты растительного происхождения.		
25	Тема 10.1. Функциональные ингредиенты и их назначение.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии: «Иновационные технологии производства продуктов здорового питания». Повторение лексико-грамматического материала. УК- 4, УК- 5
26	Тема 10.2. Роль функциональных ингредиентов растительного происхождения в производстве продуктов питания.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Подготовка презентации инновационного продукта на основе растительного сырья. Повторение лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе. УК- 4, УК- 5
Раздел 11. Современные альтернативные продукты питания и способы их производства.		
27	Тема 11.1. Производство растительного мяса.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Подготовка доклада: «Технология производства пищевых добавок». Повторение лексико-грамматического материала. УК- 4, УК- 5
28	Тема 11.2. Виды растительного молока и технологии его производства.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Подготовка к дискуссии: «Немолоко» – плюсы и минусы». Повторение лексико-грамматического материала. Подготовка к итоговой контрольной работе. УК- 4, УК- 5
29	Тема 11.3. Пищевые добавки и улучшители.	Чтение и перевод текстов по обозначенной тематике. Повторение лексико-грамматического материала. Подготовка к экзамену. УК- 4, УК- 5

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1	Тема 1.2. Мой родной город.	ПЗ	Презентация об истории, культуре и достопримечательностях родного города. УК- 4, УК- 5
2	Тема 1.3. Выбор профессии, поступление в вуз.	ПЗ	Дискуссия: «Личные и профессиональные качества необходимые разным специалистам. Какие профессии востребованы на рынках труда в России и за рубежом». УК- 4, УК- 5
3	Тема 1.4. Студенческая жизнь в России и за рубежом.	ПЗ	Дискуссия в чате: «Совмещение учебы в университете и работы. Проблемы современной молодёжи, ежизненные установки». УК- 4, УК- 5
4	Тема 2.1. Системы образования в России и странах изучаемого языка.	ПЗ	Ролевая игра: «Экскурсия для иностранной делегации в РГАУ-МСХА». УК- 4, УК- 5
5	Тема 2.2. Значение иностранных языков в современном мире.	ПЗ	Дискуссия на платформе https://webinar.ru/ : «Роль иностранного языка для разных специалистов и в будущей профессии студента. Современные подходы к эффективному изучению иностранного языка. Как я изучаю ино- страный язык». УК- 4, УК- 5
6	Тема 3.1. Географическое положение, климат, государственное устройство, экономика и сельское хозяйство стран изучаемого языка.	ПЗ	Выполнение интерактивных заданий. УК-4, УК-5
7	Тема 3.2. Социально-культурная характеристика, традиции, обычаи и культурная жизнь стран изучаемого языка.	ПЗ	Презентация: «Праздники и традиции в стране изучаемого языка». УК-4, УК-5
8	Тема 4.1. Питание человека. Продукты питания и их пищевая ценность.	ПЗ	Дискуссия на платформе https://webinar.ru/ : «Почему мы едим?». УК- 4, УК- 5
9	Тема 4.2. Углеводы как важная составляющая пищи.	ПЗ	Презентация: «Значение витаминов в рационе человека». УК- 4, УК- 5
10	Тема 4.3. Белки, классификация белков.	ПЗ	Дискуссия на платформе https://webinar.ru/ : «Проблемы вегетарианской диеты». УК- 4, УК- 5
11	Тема 4.5. Здоровье и безопасность. Стандарты и требования к качеству пищевых продуктов.	ПЗ	Дискуссия на платформе https://webinar.ru/ : «Способы контроля качества реализуемых продуктов питания». УК- 4, УК- 5
12	Тема 5.2. Производство муки. Основные этапы процесса помола.	ПЗ	Дискуссия в чате: «Пшеница, как наиболее подходящая для производства хлеба злаковая культура». УК- 4, УК- 5
13	Тема 6.1. Технология кондитерских изделий.	ПЗ	Дискуссия на платформе https://webinar.ru/ : «Влияние национальных традиций на производство

			кондитерских изделий». УК- 4,УК- 5
14	Тема 6.2. Технология макаронных изделий.	ПЗ	Презентация о ведущих производителях отрасли в России и за рубежом. УК- 4,УК- 5
15	Тема 7.1. Виды масличных культур.	ПЗ	Презентация о холодном и горячем отжиме. УК-4, УК-5
16	Тема 7.2. Технологии получения растительного масла.	ПЗ	Дискуссия на платформе https://webinar.ru/ : «Действительно ли вредно пальмовое масло?»;
17	Тема 8.1. Виды бобовых культур.	ПЗ	Выполнение интерактивных заданий. УК-4, УК-5
18	Тема 8.2. Пищевые продукты из бобовых культур.	ПЗ	Презентация: «Зернобобовые культуры в кухне народов мира». УК-4, УК-5
19	Тема 9.1. Пивоварение: история развития отрасли, технологии, основные стадии производства.	ПЗ	Подготовка презентации: «Типы брожения пива». УК-4, УК-5
20	Тема 9.2. Основные этапы производства вина.	ПЗ	Дискуссия на платформе https://webinar.ru/ : «Ограничение рекламы на алкогольные напитки». УК- 4,УК- 5
21	Тема 9.3. Экология производства в пищевой промышленности.	ПЗ	Дискуссия в чате: «Способы безопасной утилизации отходов пищевой промышленности». УК- 4,УК- 5
22	Тема 10.1. Функциональные ингредиенты и их назначение.	ПЗ	Дискуссия на платформе https://webinar.ru/ : «Инновационные технологии производства продуктов здорового питания». УК-4, УК-5
23	Тема 11.1. Производство растительного мяса.	ПЗ	Презентация: «Технология производства пищевых добавок». УК- 4, УК- 5
24	Тема 11.3. Пищевые добавки и улучшители.	ПЗ	Дискуссия на платформе https://webinar.ru/ : «Немолоко» – плюсы и минусы». УК- 4, УК- 5

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Типовые задания к монологам:

1. Найдите необходимую информацию по теме в интернете.
2. Выпишите незнакомую лексику по теме.
3. Составьте и запишите план монолога в виде тезисов или вопросов.
4. Составьте монолог по предложенной теме (до 10 минут).

Типовые темы монологов:

Раздел 1, тема 1.1. Моя семья, семейные традиции, мои хобби.

Раздел 1, тема 1.4. Студенческая жизнь.

Раздел 3, тема 3.2. Праздники и традиции в стране изучаемого языка.

Раздел 4, тема 4.4. Современные технологии хранения пищевых продуктов.

Раздел 5, тема 5.1. Особенности производства разных видов хлеба в России иностране изучаемого языка.

Типовые вопросы для дискуссии (раздел 2, тема 2)

«Современные подходы к эффективному изучению иностранного языка. Как я изучаю иностранный язык»

1. Где и как можно изучать иностранные языки?
2. Какие способы изучения иностранных языков для вас больше подходят(ваш личный опыт)?
3. Как учиться запоминать слова и фразы?
4. Как преодолевать языковой барьер?

Типовые темы презентаций:

Раздел 1, тема 1.2. «История, культура и достопримечательности родного города».

Раздел 4, тема 4.2. «Значение витаминов в рационе человека».

Раздел 6, тема 6.2. «Ведущие производители отрасли в России и за рубежом».

Типовые задания к ролевой игре (раздел 2, тема 2.1.)

1. **Тема (проблема): Экскурсия для иностранной делегации в РГАУ-МСХА.**
2. **Концепция игры:** в игровой форме представить различные ситуации общения, возникающие в процессе знакомства иностранных гостей со структурными подразделениями МГАУ-МСХА.
3. **Роли:** принимающая сторона (студенты, студенты-переводчики, работники деканата, музея, библиотеки, информационного центра, пресс-центра, сотрудники центров академической мобильности), зарубежные гости (студенты- сверстники, сотрудники центров академической мобильности, участники международной научной конференции).

4. Ожидаемые результаты:

- формирование у студентов устойчивых навыков коммуникативного поведения в различных типичных ситуациях общения, возникающих в процессе знакомства иностранных гостей со структурными подразделениями российского образовательного учреждения.
 - развитие речевых умений и навыков, необходимых и достаточных для презентации информации, постановки типичных вопросов и формулировки типичных ответов.
 - в случае включения роли «переводчика», формирование устойчивых навыков последовательного перевода коммуникативно ценной информации с родного языка на иностранный и наоборот.

Типовые задания на чтение, перевод и рефериование текстов:

1. Найдите в тексте определенную информацию (ответьте на вопросы текста).
 2. Найдите в иноязычном тексте заданные слова (выражения) на русском языке.
 3. Подтвердите или опровергните предложенные утверждения, основываясь на материале текста.
 4. Составьте план текста (в вопросной, назывной или тезисной форме).
 5. Перескажите текст в сжатом виде (устное реферирование).

Типовые лексико-грамматические упражнения:

Задания к каждому лексико-грамматическому упражнению даны в используемых учебных пособиях. Выбор упражнения определяется тематическим планом.

1. Вставьте слова в предложения (текст) по смыслу.
 2. Соотнесите иноязычные (выражения) слова и их перевод.
 3. Составьте предложения по образцу.
 4. Составьте из следующих слов предложения.
 5. Найдите в тексте требуемые грамматические конструкции и переведите их.
 6. Раскройте скобки, правильно употребив соответствующую грамматическую форму.
 7. Переведите на иностранный язык следующие фразы.

Типовые заданий для контрольной работы №1 (к разделам 1-3)

Английский язык

- 1 What ____ you do if there is a thunder storm?

- 2 "What's the matter? Why _____?"

- 3 Harold Black's a famous pianist. He _____ two or three concerts every week.

4 I _____ 20 years old next year.

5 The train always _____ on time.

6 The farmers in Great Britain _____ all kinds of vegetables and fruit.

7 Sorry, I ___ here on Monday as I have to go to the dentist.

8 _____ anything about astronomy?

9 It was warm, so I _____ my coat.

10 What time did you _____ come home in the evening when you were eleven?

Немецкий язык

1. Укажите, какой союз надо употребить в следующем предложении:
Der Verdienst eines Schweinepflegers stieg bei uns, ... die Selbstkosten je Dezitonnen Schweinefleisch gesunken waren.
a. bis; b. wenn; c. ob; d. weil; e. dass
 2. Укажите, при переводе какого русского предложения на немецкий язык надо употребить союз «*ob*»:
 - 1) Корреспондент спросил управляющего, рентабельно ли работает его хозяйство.
 - 2) «Рентабельно ли работает Ваше хозяйство?» - спросил корреспондент управляющего.

3) Корреспондент спросил управляющего о том, как работает его хозяйство.

a. 1,3; b.2; c.2,3; d.1; e.3

3. Укажите, какой из приведенных ниже союзов нужно употребить при переводе следующего предложения на русский язык:

Obwohl die Bodenverhältnisse in beiden Betrieben gleich sind, sind die Erträge an Getreide verschieden.

a. хотя; b. если; c. когда; d. так как; e. чтобы

4. Укажите, какой из приведенных ниже союзов надо употребить в следующем предложении:

... die Melkerin früher etwa 20 Kühe gemolken hat, kann sie jetzt bei der Mechanisierung der Stallarbeiten bis 100 Kühe melken.

a. während; b. da; c. obwohl; d. damit; e. weil

5. Укажите, в каких предложениях «*als*» употреблено в значении «*когда*»:

1) Unser Betrieb spezialisiert sich auf Gemüse- und Obstbau und hat jetzt mehr Einkünfte als früher.

2) Mein Freund kam in sein Heimatdorf als Ingenieur zurück.

3) Ich begann meine Forschungsarbeit vor 4 Jahren, als ich noch Student des 3. Studienjahres war.

a. 2; b. 1, 3; c: 3; d. 1,2; e: 1

6. Укажите, какое из следующих русских предложений соответствует по смыслу немецкому предложению:

Die wissenschaftlichen Hochschulen legen mehr Wert auf die Forschung.

1) Научные вузы придают особое значение исследованию.

2) Экономические вузы придают особое значение исследованию.

3) Особая ценность научных вузов состоит в исследовании.

a. 1; b: 2, 3; c: 3; 4.d: 0; e: 2

7. Укажите, каким немецким глаголом из числа приведенных ниже можно дополнить следующее предложение:

Der Gärtner kann sich auch

a) übernehmen;

b) beginnen;

c) weiterbilden;

d) arbeiten;

e) anbauen

8. Укажите номер немецкого слова, не имеющего эквивалента среди русских:

условие, способность, содержание, основа, предприятие

a) die Bedingung;

b) die Grundlage;

c) der Bereich;

d) die Fähigkeit;

- e) der Inhalt
9. В данном ряду укажите номер слова, сходного по значению (синоним) слову «*absolvieren*»:
- zumachen;
 - beenden;
 - abnehmen;
 - zunehmen;
 - beginnen
10. Укажите, какой из приведенных ниже союзов следует употребить в следующем предложении:
- Die Landwirtschaft muss mehr Fleisch und Butter erzeugen, ... der Bedarf an diesen Lebensmitteln mit jedem Tag steigt.
- wenn;
 - obwohl;
 - damit;
 - als;
 - da

Французский язык

Ex.1. Употребите подходящий по смыслу артикль либо предлог de. Переведите предложения на русский язык.

- Il entre dans sa chambre et ouvre ____ fenêtre.
- Il y a ____ livres sur cette étagère.
- Il n'y a pas ____ livres sur cette étagère.
- Je prends ____ pain qui est sur la table et confiture qui sont dans le pot.
- L'odeur ____ fleurs parfume la maison.
- Vous avez trop ____ livres.

Ex.2. Замените пропуски относительными местоимениями qui, que dont, quoi, où. Переведите предложения на русский язык.

- C'est un problème ____ il ne peut pas résoudre.
- C'est un problème ____ le préoccupe beaucoup.
- Il n'avait plus de ____ vivre.
- La seule chose ____ je suis sûr, c'est qu'il ne voulait pas vous tromper.
- La pièce ____ il couchait donnait sur la cour.
- Regardez la maison ____ la porte est ouverte.

Ex.3. Замените выделенные слова личными прилагательными местоимениями le, la, les, lui, leur. Переведите предложения на русский язык.

- J'écris à **mon ami**.
- Je dois parler **au médecin**.
- N'oubliez pas de laisser **votre adresse à vos amis**.
- Le professeur **vous pose des questions difficiles**.
- Nous écrivons à **nos parents**.
- Vous écoutez attentivement **les réponses de vos amis**.

Ex.4. Поставьте глаголы, данные в скобках, в Présent de l'Indicatif. Переведите предложения на русский язык.

- a) Tout est bien qui (finir) bien.
- b) La situation (devenir) critique.
- c) Ils ont peu de temps, ne les (retenir) pas.
- d) Nous (remplir) les vases de belles roses.
- e) Quelle cravate (choisir) – vous pour votre costume noir?
- f) A quelle groupe (appartenir) ces verbes?

Ex.5. Задайте вопросы к выделенным словам.

- a) Cependant, malgré cet inconvénient, Paris attire **tous les Français**.
- b) **Paris**, comme on dit, ne s'est pas construit en un jour.
- c) Paris est situé **sur la Seine** et son activité portuaire est assez importante.
- d) C'est aussi une des villes de France, d'Europe et, peut-être, même du monde la plus visitée **par les touristes**.
- e) Paris a donc joué **un rôle politique essentiel**
- f) Cependant, malgré **cet inconvénient**, Paris attire tous les Français.

6.2 Типовые задания лексико-грамматических тестов к промежуточному контролю знаний.

Лексико-грамматический тест

Английский язык

1. Переведите данные предложения на русский язык, определив, какой частью речи является слово с -ing окончанием (герундий, причастие).

One of the problems of **storing** foods is **protecting** them from spoilage.

Producing fats from carbohydrates is a characteristic of most living matter **including** plants.

2. Переведите на английский язык следующие словосочетания.

ученые, разрабатывающие новые методы хранения пищи;
продукты, стерилизуемые на предприятиях.

3. Назовите соответствующую форму причастия; переведите на русский язык.
a) foods (to produce) at this factory; b) food (to supply) a body with energy.

4. Укажите, в каких предложениях слово **ONE** переводится числительным «один». Переведите эти предложения.

One should include various foods into the diet.

One food may supply energy, another may regulate body processes.

This substance has higher protein content than that **one**.

5. Укажите номера предложений, в которых инфинитив употреблен в функции подлежащего и переведите их.

To protect sterilized foods from fresh contamination by microorganisms it should be canned.

To prolong the keeping quality of foods is one of the main tasks of food manufacturers.

In order to increase the concentration of food and make it unfavourable for micro-organisms sugar is often added.

6. Укажите номера предложений, в которых определение переводится

придаточным определительным предложением и переведите их.

- 1) Chemical preservatives to be used in our experiment will prevent the bacteriagrowth.
- 2) Salt to be added to the brine is extremely helpful in preserving vegetables.
- 3) The substance analysed was subjected to heating.

Немецкий язык

1. Укажите, какое из следующих немецких предложений соответствует русскому:

- 1) На современных аграрных предприятиях применяются мощные машины.
- 2) In modernen Agrarbetrieben wurden leistungsfähige Maschinen eingesetzt.
- 3) In modernen Agrarbetrieben werden leistungsfähige Maschinen eingesetzt.
- 4) In modernen Agrarbetrieben werden leistungsfähige Maschinen eingesetzt werden.

2. Укажите, в каком случае «*zu*» пишется слитно с Partizip I:

- 1) die (anbauen) Pflanzensorten;
- 2) die (ersetzen) Nährstoffe;
- 3) die (verwenden) Pflanzenschutzmittel

3. Укажите, какую из следующих форм вспомогательных глаголов можно употребить в предложении:

Unser Betrieb ... in diesem Jahr von vielen Kollegen aus verschiedenen Ländern besucht.

- 1) haben;
- 2) hat;
- 3) werden;
- 4) wurden;
- 5) wird

4. Укажите, какой из следующих предлогов нужно употребить в предложении:

Das Melken wird heute in den meisten Farmen ... Melkmaschinen durchgeführt.

- 1) mit;
- 2) durch;
- 3) von

5. Укажите, в каком из следующих словосочетаний Partizip переводится причастием с суффиксом **-ущ, -ющ, -ащ, -ящ**:

- 1) die gestellten Aufgaben;
- 2) die zu ersetzenen Nährstoffe;
- 3) der entscheidende Einfluss

6. Укажите, какое из следующих русских предложений соответствует по смыслу немецкому предложению:

Im Unterschied zu den Kulturpflanzen entwickeln sich die Wildpflanzen oh- ne Mithilfe des Menschen.

- 1) В отличие от культурных растений дикие растения развиваются без помощи человека.
- 2) Культурные растения были выведены человеком из диких растений.

3) В отличие от диких растений культурные растения не могут развиваться без помощи человека.

7. Укажите, каким немецким глаголом из числа приведенных ниже можно дополнить следующее предложение:

Aus dem Boden ... die Pflanze über ihr Wurzelsystem die wichtigsten mineralischen Nährstoffe

- 1) nimmt ... teil;
- 2) nimmt ... an;
- 3) nimmt ... auf;
- 4) nimmt ... zu;
- 5) nimmt ... ab

8. Укажите номер немецкого слова, не имеющего эквивалента среди русских:
посев, удобрение, составная часть, основа, культура земледелия

- 1) die Ackerkrume;
- 2) das Düngemittel;
- 3) der Bestandteil;
- 4) die Aussaat;
- 5) die Grundlage

9. В данном ряду укажите номер слова, отличного по значению от слова
«ausnutzen»:

- 1) einsetzen;
- 2) anwenden;
- 3) benutzen;
- 4) verwenden;
- 5) zersetzen

10. Укажите, какую из следующих форм вспомогательных глаголов можно употребить в предложении:

Neue Anbaumethoden ... von den besten Landwirten erfolgreich angewendet.

- 1) haben
- 2) werden;
- 3) sind

Французский язык

1. Укажите, каким французским предложениям соответствует русское предложение: «В воскресенье не работают».

- 1) Dimanche tu ne travailles pas.
- 2) Dimanche on ne travaille pas.
- 3) Dimanche il ne travaille pas.
- 4) Dimanche ils ne travaillent pas.

2. Укажите, какие вопросительные местоимения или вопросительные обороты можно поставить к выделенному слову:

Notre exploitation est grande.

- a) qui b) qui est-ce qui c) que d) qu'est-ce qui e) qu'est-ce que

3. Укажите, какие из следующих притяжательных прилагательных надо употребить при переводе предложения: «Их родители выращивают

различные овощи».

- a) leur b) ses c) son d) sa e) leurs

4. Укажите, какие из следующих русских предложений соответствуют французскому: «Je passe mon congé au bord de la rivière Oka».

- 1) Я проведу отпуск на берегу Оки.
- 2) Я провел отпуск на берегу Оки.
- 3) Я провожу отпуск на берегу Оки.

5. Укажите, в каком (каких) из следующих предложений при переводе надо употребить глагол «être».

- 1) Моя сестра студентка.
- 2) Он болен.
- 3) У него есть сестра.
- 4) В нашем лесу много цветов.
- 5) Мои книги находятся в столе.

6. Укажите, какое из следующих русских предложений соответствует французскому.

Nous allions mettre en culture ce terrain.

- 1) Мы скоро освоим этот участок.
- 2) Мы недавно освоили этот участок.
- 3) Мы собирались освоить этот участок.
- 4) Мы собираемся освоить этот участок.

7. Укажите, в каком (каких) из следующих предложений "si" переводится как "так", "настолько".

- 1) N'avez-vous pas visité la France? Si, je l'ai visitée plusieurs fois.
- 2) Nous sommes si contents de faire un voyage à travers la France.
- 3) Paris est une si belle ville.

8. Укажите, какое (какие) из следующих русских предложений соответствует французскому.

La semaille du blé d'hiver vient de commencer.

- 1) Посев озимой пшеницы начался давно.
- 2) Посев озимой пшеницы только что начался.
- 3) Посев озимой пшеницы скоро начнется.

9. Укажите, в каком (каких) из следующих французских предложений "en" является местоимением.

- 1) La France est riche en monuments historiques.
- 2) Avez-vous goûté des différentes variétés du fromage français.
- 3) Non, nous n'en avons pas goûté.
- 4) Vous pouvez aller à Marseille le matin et en revenir le soir.

10. Укажите, какую из следующих глагольных форм надо употребить при переводе русского предложения.

В нашем институте скоро создадут новую лабораторию.

- allait créer b) viennent de créer c) vont créer d) vient de créer e) va créer

6.3 Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен)

Содержание экзамена:

- письменный перевод текста по специальности со словарем, объем 1500-1700 п.з., позволяющий выявить качество сформированности грамматических навыков в объеме пройденного за семестр материала. Время на подготовку 45 мин.
- чтение и устное изложение содержания текста на иностранном языке текста по специальности (без словаря), объем 1700-1900 п.з. Время на подготовку – 30 мин.
- Беседа с преподавателем по содержанию текста и затронутым в нем проблемам.

Типовые тексты для письменного перевода на промежуточном контроле знаний (экзамен) в 3 семестре Английский язык

From the history of beer

The history of beer is closely connected with that of civilization. The art of brewing has been in existence between 6000 and 10000 B.C. years.

The Greek historian Herodotus mentions in his writings that the peoples of Abyssinia and Nubia prepared a drink from barley. Some experts consider, however, that crude brewing was first practiced in Babylon from where the Egyptians borrowed the art. A crude type of beer was developed as a result of keeping unbaked barley dough during the preparation of bread, for the brewer was also the baker in ancient times.

From Egypt the art of brewing was handed on to Jews and Greeks and found its way to Rome though beer was never to play such an important part in the economy of the vine-growing countries as among the Germans, Scandinavians and Britons where it has been the favourite drink from earliest recorded times.

During the Middle Ages beer was made by monasteries and also in private houses. It is interesting to note that in the larger establishments the brewery and bakery were always side by side. Despite its antiquity, beer gained very little commercial status until the 16th century. Until then, brewing was very much a domestic function much like baking and cooking.

Gradually brewing was taken over by specialists who built own breweries and some famous firms in existence today have a history of several hundred years old.

The scientific study of brewing originated from the discoveries of chemists nearly a century ago. All brewing materials and processes have been the subject of laborious study with great benefit to science in general and the brewing industry in particular. Science permits a firmer control over all brewery materials and opera-

tions.

Немецкий язык

Herstellung von Teigwaren

Aus den Zutaten Mahlerzeugnis (Hartweizengrieß), Wasser, Salz und eventuell Ei, wird ein gleichmäßiger homogener Teig hergestellt. Nudelteige besitzen ein streuselartiges Aussehen.

Da der Teig nicht oder nur ungenügend erhitzt wird, und die Verwendung von Ei ein guter Nährboden für mikrobiologische Prozesse bietet, wird dem Teig die beim Kneten untergemischte Luft entzogen. Anschließend wird je nach erwünschtem Endprodukt der Teig weiterverarbeitet, z. B. zu Band- oder Lasagnenudeln, Langware (Spaghetti, Makkaroni) oder Kurzwaren (Spiralen, Buchstaben, Muscheln).

An die Formgebung durch die unterschiedlichsten Verfahren schließt sich ein Trocknungsprozess an. Vor diesem besitzen die Teigwaren einen Feuchtigkeitsgehalt von 30 - 35 %.

Für den Trocknungsprozess ist es besonders wichtig, das relative Luftfeuchtigkeit (80 -85 %) der Umgebung, die Dauer des Prozesses und Trocknungstemperatur in den optimalen Bereichen vorherrschen. Die hohe Luftfeuchtigkeit kombiniert mit einer geringen Luftbewegung sorgt für das gleichmäßige Entweichen des Wassers aus dem Produkt. Läuft eine Trocknung zu schnell ab, kann es zu Verkrustungen der Kapillare durch Teiginhaltstoffe kommen. Der gesamte Prozess der Trocknung benötigt eine Zeit von ca. vier Stunden. Danach sollte der Wassergehalt der fertigen Teigwaren nur noch 11 - 12 % betragen. Wurde dies erreicht kann das Produkt nach einer Kühlungsphase entsprechend verpackt werden.

Французский язык

La fabrication du pain

La fabrication du pain ou panification est le procédé technique qui permet de transformer de la farine en pain. Elle demande la maîtrise de la fermentation et de la cuisson.

La technique de panification au levain, apparue en Égypte antique, a beaucoup évolué au cours des siècles. L'utilisation de levure de bière puis la production industrielle de levure de boulanger à la fin du XIXe siècle ont favorisé le développement du pain obtenu par fermentation uniquement à la levure, comme les produits de type baguettes françaises et pain de mie. En Europe du Nord et en Allemagne, où la consommation de pain de seigle est importante, l'utilisation du levain est plus répandue car cette céréale est pauvre en gluten.

Pour fabriquer du pain, il faut de la farine, de l'eau, du sel et de la levure de boulanger ou du levain. La farine apporte des sucres fermentescibles utilisées par la levure et des protéines (le gluten) qui donneront la texture viscoélastique à la pâte à pain. La microflore fermentaire apportée par la levure de boulanger ou le levain, produit la fermentation des glucides en dioxyde de carbone CO₂ et éthanol (alcool éthylique). Le gaz remplit les alvéoles du réseau de gluten et fait lever la

pâte. L'étha-nol s'évaporera lors de la cuisson.

Seul le blé tendre fournit un gluten élastique pouvant être panifié. Ce n'est pas le cas des blés durs qui fournissent des semoules et servent à la fabrication des pâtes alimentaires. En présence d'eau, les longues macromolécules de protéines (nommées gliadines et gluténines) des grains de blé s'agglutinent par l'intermédiaire de ponts disulfures S-S intra- ou intermoléculaires.

**Типовые тексты для устного реферирования и беседы с преподавателем
на экзамене**
Английский язык

Vitamins

The food constituents known as vitamins are exceedingly important in nutrition even though they are required only in small amounts. Vitamins are essential for good nutrition and health and for normal growth and development. Though many vitamins are available in the form of concentrated or in pure synthetic preparations, or both, foods still remain the best source of these important substances.

Vitamin **A** was first discovered in butter, egg yolk, fish liver oil, and green vegetables. It stimulates growth and aids in general well-being. Vitamin **A** occurs as such in animal foods. It occurs in certain vegetables as carotene or provitamin **A**, a bright yellow pigment which the body changes to vitamin **A**. This vitamin is stable to heat and, since it is a fat-soluble substance, does not dissolve to any appreciable extent in water. Foods which are rich in vitamin **A** are butter, cheese, cream, eggs, fish oil, fruits, liver, milk.

Vitamin **D**. The antirachitic or "sunshine" vitamin, is really "stored sunshine" in food. This storage is due to the presence of ergosterol, which is called a provitamin **D**, and under direct exposure to the sun this substance is converted into vitamin **D** within the body. Unlike most of the other vitamins, this one is not easily destroyed and is stable to heat, acids, and oxidation. Vitamin **D** is essential for the development and maintenance of bones and teeth. Sources of vitamin **D** are: butter and egg yolk, fish liver oil, oily fish.

Vitamin **E** affects reproduction and fertility growth, muscle tone and the condition of the nervous system. It has also a function in preventing the destruction of other foods through oxidation. Heat does not dissolve it, but it is easily oxidized. The best sources of vitamin **E** are the vegetable oils, butter, eggs, green leaves and liver.

Вопросы для беседы к тексту:

1. Why are vitamins essential in our nutrition?
2. In what form may vitamins be available?
3. What are the best sources of vitamins A, D, E?
- 4.

Немецкий язык

Bewässerung und Düngen

Bewässerung und Düngen sind die wichtigsten Maßnahmen für jeden

Garten. Es gibt bestimmte Prinzipien der regelmäßigen und richtigen Pflege. Man muss in den kühleren Morgen- oder Nachmittagsstunden gießen, weil sonst das Wasser bei großer Hitze nutzlos verdunstet. Es ist notwendig, die Bewässerung abends zu vermeiden, weil Boden und Pflanzen in der Nacht feucht bleiben, was Pilzerkrankungen fördert.

Abgestandenes Regenwasser ist als Gießwasser am besten geeignet. Es ist „weich“ und nicht zu kalt. Man wässert lieber einmal gründlich als öfter und wenig. Auf diese Weise gelangt die ausreichende Feuchtigkeit auch in die tiefer gelegenen Bodenschichten.

Man kann im Garten verschiedene Düngemittel ausnutzen, um den Nährstoff- bedarf von Obst und Gemüse zu decken. Anorganische (mineralische) Dünger werden chemisch hergestellt. Sie enthalten die wichtigsten Pflanzennährstoffe in einem ausgewogenen Verhältnis. Sie wirken schneller als organische Dünger, werden aber leichter überdosiert und je nach Bodenart oft ausgewaschen. Organische Dünger wirken langsamer. Für Tomaten, Paprika, Beerensträucher und Obstbäume gibt es organische kalihaltige Spezialdünger mit Langzeitwirkung, die Geschmack und Lagerfähigkeit steigern.

Вопросы для беседы по содержанию текста:

1. Welche Prinzipien sind für regelmäßige und richtige Pflege wichtig?
2. Welches Wasser verwendet man als Gießwasser?
3. Welche Düngemittel werden im Garten ausgenutzt?

Французский язык **La réfrigération**

Le froid est une technique de conservation des aliments qui arrête ou ralentit l'activité cellulaire, les réactions enzymatiques et le développement des microorganismes. Il prolonge ainsi la durée de vie des produits frais, végétaux et animaux en limitant leur altération. Le froid ne détruit ni les toxines ni les microorganismes éventuellement contenus dans les aliments. La majorité des microorganismes présents peuvent donc reprendre leur activité dès le retour à une température favorable. On distingue trois procédés qui utilisent cette technique: la réfrigération, la congélation et la surgélation. Cette technique freine la dégradation de l'aliment en maintenant sa température entre 0°C et 8°C. Elle est utilisée pour les produits frais tels que les produits laitiers, viandes, poissons ou fruits et légumes. La durée de conservation des produits frais ou réfrigérés est limitée. Elle va de quelques jours à quelques heures dans le cas de la viande hachée et du blanc d'œuf. La réfrigération consiste à entreposer les aliments à une température basse, proche du point de congélation, mais toujours positive par rapport à celui-ci. Généralement, la température de réfrigération se situe aux alentours de 0°C à +4°C. À ces températures, la vitesse de développement des microorganismes contenus dans les aliments est ralentie. La réfrigération permet donc la conservation des aliments périsposables à court ou moyen terme. Des règles fondamentales doivent être respectées dans l'application du froid: la réfrigération doit être faite le plus tôt possible après

collecte, elle doit s'appliquer à des aliments initialement sains et être continue tout au long de la filière de distribution.

Вопросы для беседы по содержанию текста: 1. De quoi est-il question dans ce texte? 2. En quel rapport se trouve le titre du texte avec son thème? 3. A quoi est consacrée l'introduction? 4. Où la thèse du texte se trouve-t-elle formulée? 5. Repérez les connecteurs qui aident à saisir le déroulement de l'idée de l'auteur?

6.4 Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Контроль качества освоения дисциплины «Иностранный язык», уровень сформированности компетенций, включает в себя текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в целях установления соответствия достижений обучающихся требованиям образовательной программы к предметным результатам освоения базового курса.

Целью всех форм контроля является проверка (устная и письменная) уровня владения студентами изученным языковым материалом и степени развития навыков и умений в различных видах речевой деятельности. Контроль знаний студентов проводится в форме текущей, промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на практических занятиях с помощью лексико-грамматических упражнений, контрольной работы, дискуссий, оценки самостоятельной работы студентов, включая монологи, презентации, чтение и перевод текстов. Результаты оценивания текущего контроля заносятся преподавателем в журнал и могут учитываться при проведении промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация студента по дисциплине проводится в форме зачёта в 1 и 2 семестре и экзамена в третьем семестре. Объектом контроля являются коммуникативные умения во всех видах речевой деятельности (аудирование, говорение, чтение, письмо), ограниченные тематикой и проблематикой изучаемых разделов курса и достижение заданного Программой уровня владения иноязычной коммуникативной компетенцией.

Студенты допускаются к экзамену в третьем семестре при отсутствии задолженности по дисциплине.

Содержание экзамена в 3 семестре:

- письменный перевод текста по специальности со словарем, объем 1500- 1700 п.з., позволяющий выявить качество сформированности грамматических навыков в объеме пройденного за семестр материала. Время на подготовку 45 мин.
- чтение и устное изложение содержания текста на иностранном языке текста

по специальности (без словаря), объем 1700-1900 п.з. Время на подготовку – 30 мин.

- Беседа с преподавателем по содержанию текста и затронутым в нем проблемам.

Критерии оценки заданий промежуточного контроля знаний: Лексико-грамматический тест

Лексико-грамматическая тест по пройденному материалу (на проверку сформированности языковых умений и навыков) включает задания на проверку активной грамматики и лексики (подстановку, множественный выбор, раскрытие скобок, перефразирование, перевод).

«**Отлично**» выставляется при 85-100% правильных ответов.

«**Хорошо**» – при 75-84% правильных ответов.

«**Удовлетворительно**» – при 50-74% правильных ответов.

«**Неудовлетворительно**» – менее 50% правильных ответов

Типы ошибок – *Грамматическая ошибка* (неправильное употребление времени, структуры, неправильный порядок слов, несогласованность числа и лица подлежащего и сказуемого). *Лексическая ошибка* (неправильный выбор слова, употребление неправильной формы слова и т.п.). *Неправильное употребление артикля, предлога*.

Беседа на иностранном языке

Темы бесед выбираются по установленному перечню. Критерии оценки устного ответа:

- соответствие речевому заданию
- полнота и самостоятельность ответа
- беглость речи
- правильность речи (грамматическая, лексическая, стилистическая)
- использование активной лексики и речевых оборотов

«**Отлично**» – экзаменуемый хорошо понимает собеседника и быстро реагирует на его вопросы и реплики. Дает ясные ответы, содержащие необходимый объем информации, умело аргументирует их в соответствии с ситуацией и направлением беседы. Беседа проходит живо и непринужденно. Речь экзаменуемого беглая, правильная, с соблюдением литературных норм. Экзаменуемый пользуется значительным запасом лексики.

«**Хорошо**» – экзаменуемый без затруднения воспринимает вопросы собеседника. Умело строит свои ответы и реплики. Беседа проходит достаточно живо. Допускается не более двух-трех ошибок (грамматическая, лексическая, стилистическая).

«**Удовлетворительно**» – экзаменуемый с некоторыми затруднениями воспринимает вопросы и реплики собеседника. Пользуется ограниченным запасом лексики, затрудняется в выборе нужных слов и словосочетаний. Беседу ведет недостаточно бегло. Допускается не более четырех-пяти ошибок (грамматическая, лексическая, стилистическая).

«**Неудовлетворительно**» – беседа проходит ниже требований, установленных для оценки «удовлетворительно».

**Критерии оценки заданий промежуточного контроля знаний (экзамен):
Письменный перевод со словарем с иностранного языка на русский
Классификация ошибок:**

Смысловая ошибка – полное искажение смысла, опущение существенной информации, привнесение неверной информации.

Принимается за основной критерий при выведении оценок и служит основной расчетной единицей – полной ошибкой.

Неточность – опущение несущественной информации, привнесение лишней информации, не приводящее к существенному изменению смысла; не со- всем точное толкование текста, не ведущее к его искажению.

Грамматическая ошибка – ошибка в передаче значения грамматической формы (несогласование членов предложения, неправильное оформление временных форм глагола, не приводящее к существенному изменению исходного смысла).

Лексическая (терминологическая) ошибка – ошибка в передаче контекстуального значения слова, не носящая стилистического характера (использование слова в его наиболее распространенном словарном значении, отсутствие необходимой адекватности замены, обусловленной контекстом и нормами данного языка).

Стилистическая ошибка – отступление от стилистических норм языка для данного стиля речи (ошибочное употребление синонимов, нарушение правил сочетаемости и т.п.).

Ошибка, связанная с нарушением норм *орфографии и пунктуации*.

Несколько раз повторяющаяся ошибка считается за одну ошибку (суммарная ошибка).

«Отлично» – перевод сделан полностью на правильном русском языке.

Допускается одна суммарная ошибка, кроме смысловой.

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.

«Хорошо» – перевод сделан полностью на правильном русском языке. Допускается не более двух суммарных ошибок, в том числе не более одной смысловой.

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).

«Удовлетворительно» – перевод сделан полностью. Допускаются четыре полные суммарные ошибки, в том числе не более двух смысловых ошибок.

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.

«Неудовлетворительно» – перевод выполнен ниже требований, установленных для оценки «удовлетворительно».

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

Передача основного содержания текста на иностранном языке (устное рефериование)

Критерии оценки устного ответа:

- Соответствие речевому заданию.
- Понимание содержания и вычленение основной информации.
- Правильность речи (грамматическая, лексическая, стилистическая).
- Использование активной лексики и речевых оборотов.
- Беглость речи.

«Отлично» – студент передает ключевую информацию. Использует адекватные речевые обороты при передаче информации, может дать пояснения и перефразировать свою информацию. Не допускает смысловых искажений.

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.

«Хорошо» – студент в целом справляется с поставленным заданием, однако испытывает трудности в умении донести основную информацию. Студент хорошо справляется, но допускает до трех ошибок в грамматическом построении предложений или до трех лексических ошибок, однако с помощью наводящих вопросов преподавателя в состоянии их исправить.

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).

«Удовлетворительно» – студент испытывает серьезные языковые проблемы при выполнении задания и нуждается в помощи экзаменатора для его выполнения.

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.

«Неудовлетворительно» – студент не может выделить ключевую информацию. Речь бедна, студент допускает большое количество ошибок разного типа, что затрудняет понимание.

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

Беседа на иностранном языке по содержанию текста и затронутым в нем проблемам.

Критерии оценки устного ответа:

- соответствие речевому заданию
- полнота и самостоятельность ответа
- беглость речи
- правильность речи (грамматическая, лексическая, стилистическая)
- использование активной лексики и речевых оборотов

«Отлично» – экзаменуемый хорошо понимает собеседника и быстро реагирует на его вопросы и реплики. Дает ясные ответы, содержащие необходимый объем информации, умело аргументирует их в соответствии с ситуацией и направлением беседы. Беседа проходит живо и непринужденно. Речь экзаменуемого беглая, правильная, с соблюдением литературных норм. Экзаменуемый пользуется значительным запасом лексики. Допускается не более одной суммарной ошибки.

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне –

высокий.

«Хорошо» – экзаменуемый без затруднения воспринимает вопросы собеседника. Умело строит свои ответы и реплики. Беседа проходит достаточно живо. Допускается не более двух суммарных полных ошибок. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).

«Удовлетворительно» – экзаменуемый с некоторыми затруднениями воспринимает вопросы и реплики собеседника. Пользуется ограниченным запасом лексики, затрудняется в выборе нужных слов и словосочетаний. Беседу ведет недостаточно бегло. Допускается не более трех суммарных ошибок.

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.

«Неудовлетворительно» – беседа проходит ниже требований, установленных для оценки «удовлетворительно».

Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

Порядок выведения общей оценки (на экзамене)

Общая оценка на экзамене выводится как средняя оценка по сумме частных оценок за выполненную письменную работу и за каждый ответ на устной части экзамена. При выставлении оценки учитывается общая подготовленность обучаемого, а также выводы экзаменаторов относительно содержания, грамотности и оформления письменных и устных ответов обучаемого.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

Английский язык

1. Тихонова, Е. В., Косычева, М. А., Габец, А. А., Шленская, Н. М. Английский для пищевой промышленности. Продукты растительного происхождения = English for food processing. Foods of plant origin. Coursebook: учебник. – М.: РОСБИОТЕХ, 2024. – 596 с. – ISBN 978-5-9920-0413-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/480923>
2. Васильченко, Т.А., Султанова, И.В., Ширлина, Е.Н. Английский язык для технологов пищевых производств: учебное пособие. – М.: МЭСХ, 2024. – 94 с.
3. Продукты питания из растительного сырья: учебное пособие на английском языке / И.П. Готовцева, И.В. Капустин, Л.А. Лебедева; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева (Москва). – Москва: Росинформагротех, 2017. – 121 с.
4. Новикова, О.Н. Английский язык для студентов аграрных вузов / О.Н. Новикова, Ю.В. Калугина. – 2-е изд., перераб. – Москва: КНОРУС, 2020. – 336 с. – (Бакалавриат и специалитет).
5. Волкова, Т.П. English for Bachelor's Degree Students (Английский язык для студентов-бакалавров): учебное пособие / Т.П. Волкова. – Мурманск: МГТУ, 2018. – 238 с. – ISBN 978-5-86185-958-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/142709>
6. Фролова, В.П. Деловое общение (Английский язык): учебное пособие / В. П. Фролова, Л. В. Кожанова, Т. Ю. Чигирина. – 3-е изд. – Воронеж: ВГУИТ, 2018. – 160 с. – ISBN 978-5-00032-355-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/117804>

Немецкий язык

1. Новикова, Е.В. Практический курс немецкого языка для студентов сельскохозяйственных вузов: учебное пособие / Е. В. Новикова, Е.В. Пестова, О.Н. Лебеденко, Л.В. Михайленко. – Омск: Омский ГАУ, 2014. – 84 с. – ISBN 978-5-89764-419-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/64867>
2. Немецкий язык для делового общения: учебное пособие для студентов сельскохозяйственных вузов: учебное пособие / составители И.С. Акатьева, О.М. Филатова. — Ижевск: Ижевская ГСХА, 2019. – 26 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/160070>

Французский язык

1. Зайцев, А.А. *Cours pratique de langue française*: учебное пособие / А.А. Зайцев. – М.: Росинформагротех, 2017. – 91 с. – Текст: электронный. – Режим доступа: <http://elib.timacad.ru/dl/local/t701.pdf>
2. Таканова, О.В. *L'écologie et la sécurité du travail*: учебное пособие / О.В. Таканова. – М.: 2018. – 91 с. – Текст: электронный. – Режим доступа: <http://elib.timacad.ru/dl/local/umo227.pdf> /doi.org/10.34677/2018.227/

7.2 Дополнительная литература

Английский язык

1. Готовцева, И.П., Максимова, А.В. Образование в Великобритании и США: Учебное пособие, РГАУ-МСХА, 2011. – 108 с.
2. Комарова, Е.Н. Англо-русский словарь по производству и переработке сельскохозяйственной продукции. М.: МСХА, 2011. – 27 с.
3. Азметова, Р.Ф. Пищевая технология: учебное пособие по английскому языку для студентов аграрных вузов. Уфа: Башкирский ГАУ, 2011. – 109 с.

Немецкий язык

1. Аксенова, Г.Я., Чередниченко, М.Ю., Колесова, Н.Б. Немецко-русский словарь по агрономии. – М: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011. – 26 с.
2. Аксенова, Г.Я., Корольков, Ф.В., Михелевич, Е.Е. Учебник немецкого языка для сельскохозяйственных ВУЗов, Изд. 5, перераб. и доп. – Москва, ООО «Корвет», 2006. – 318 с.
3. Здановская, Л. Б. Немецкий язык: учебное пособие. — Краснодар: КубГАУ, 2020. — 88 с. — ISBN 978-5-907346-61-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302783>

Французский язык

1. Зайцев, А.А. Практический курс французского языка: учебное пособие. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2013. – 81 с.
2. Зайцев, А.А. Французско-русский словарь по агрономии. *Dictionnaire agronomique français-russe*: учебное пособие. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011. – 20 с.
3. Зайцев, А.А. *Botanique agricole*: учебное пособие. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2016. – 139 с.

7.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Емельянова, Э.Л. Организация самостоятельной работы по иностранному

языку с использованием Интернет-ресурсов и мультимедиа: методические рекомендации. – М.: Изд-во РГАУ – МСХА, 2012. – 17 с.

2. Живой немецкий. Echtes Deutsch. 10 CD–аудио. «Репетитор Мульти Медиа», 2010.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Английский язык

1. <https://reallanguage.club/> (открытый доступ)
2. <http://www.bbc.com/> (открытый доступ)
3. www.britannica.com (открытый доступ)
4. www.fao.org (открытый доступ)
5. <https://www.usda.gov/> (открытый доступ)
6. <http://learnenglish.britishcouncil.org/en/> (открытый доступ)
7. www.better-english.com (открытый доступ)
8. <http://www.talkenglish.com/> (открытый доступ)
9. www.learn-english-today.com (открытый доступ)
10. <http://www.onelook.com/> (открытый доступ)

Немецкий язык

1. www.dw.de (открытый доступ)
2. www.bdp-online.de (открытый доступ)
3. www.bmbf.de (открытый доступ)
4. www.bmely.de (открытый доступ)
5. www.bmu.de (открытый доступ)

Французский язык

1. <http://lepointduflé.net/> (открытый доступ)
2. <http://phonétique.free.fr/alpha.htm> (открытый доступ)
3. <http://www.studyfrench.ru/topics> (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 7

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Раздел 3,4,5,6,7	Microsoft Office Power Point	Программа-конструктор	Компания Microsoft	2019
2	Раздел 1-11	Microsoft Office Word	Текстовый процессор	Компания Microsoft	2019
3	Раздел 1-11	AGRIS (Agricultural Research Information System)	База данных	http://agris.fao.org/	2019

10. Описание материально-технической базы, необходимой для

осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для проведения практических занятий используются кабинеты, оборудованные аудио- и видеотехникой, медиотека, располагающая компьютерами и библиотекой (литература по языковым аспектам и по различным направлениям подготовки на иностранных языках).

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Таблица 8

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
127550, Москва, ул. Лиственничная аллея, д.2; уч. корпус №12, аудитории №218 учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Монитор 11 шт. Системный блок 11 шт. Компьютерные столы 10 шт. Столы 9 шт. Доска маркерная 1 шт. Стулья 25 шт.
127550, Москва, ул. Лиственничная аллея, д.2; уч. корпус №12 аудитории №222 учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Столы 10 шт. Стулья 20 шт. Доска маркерная 1 шт. Стол препод. 1 шт.
127550, Москва, ул. Лиственничная аллея, д.2; уч. корпус №12, аудитории №402 учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Парти 6 шт. Стулья 19 шт. Доска маркерная 1 шт. Стол препод. 1 шт.
ЦНБ имени Н.И. Железнова 127550, Москва, Лиственничная аллея, д. 2 помещение для самостоятельной работы	9 читальных залов (в том числе 5 компьютеризированных, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, Интернет – доступом)

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Основной целью обучения студентов иностранному языку в аграрном вузе является достижение студентами практического владения языком, что предполагает формирование умения самостоятельно читать литературу по специальности с целью извлечения научной и практической информации из иноязычных источников.

Выполнение студентами внеаудиторной самостоятельной работы во внеаудиторное время, как при методическом руководстве преподавателя, так

и без его непосредственного участия имеет большое значение для достижения поставленной цели.

Студентам рекомендуется систематически прорабатывать учебный материал по учебникам, учебным пособиям и методическим разработкам кафедры по чтению, правилам перевода, лексике и аудированию в соответствии с учебным планом и выполнять все заданию своевременно.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, углублению и расширению знаний, формированию интереса к познавательной деятельности, овладению приемами познания, развитию познавательных способностей.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Иностранный язык» вагарном вузе является обязательной для каждого студента, ее объем определяется государственным образовательным стандартом и учебным планом. Необходимо в самом начале периода обучения тщательно спланировать время, отводимое на самостоятельную работу с источниками, литературой по предмету, подготовкой к участию в учебных дискуссиях и ролевых играх, подготовкой презентаций с использованием программы PowerPoint.

Самостоятельная работа включает чтение и перевод профессионально-ориентированной литературы. Целью данного вида работы является привить интерес к чтению и научить студентов преодолевать языковые трудности при чтении, извлекать необходимую информацию из текста, научить использовать иноязычные источники самообразования и повышения уровня своей квалификации.

Самостоятельное чтение следует проводить в неразрывной связи с овладением теорией языка: 1) анализировать грамматические формы с целью лучшего понимания читаемого; 2) подвергать наиболее трудные предложения синтаксическому и морфологическому анализу; 3) расчленять сложные типы предложений на синтаксические группы (группа подлежащего, группа сказуемого); 4) раскрывать значение идиоматических выражений; 5) устанавливать сходство или различие языковых форм.

Самостоятельное чтение нужно проводить систематически, т.е. приучать читать каждый день понемногу. Каждому учащемуся дается отдельный материал, при этом указывается срок, к которому он должен отчитаться о прочитанном.

Самоконтроль и контроль со стороны преподавателя включает различные виды тестирования и индивидуальный контроль.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан сдать в устной или письменной

форме (по указанию преподавателя) материал, пройденный на пропущенных занятиях, а также предъявить домашние задания за пропущенный период.

При изучении каждого раздела дисциплины проводится текущий контроль знаний с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала и практических умений и навыков. Текущий контроль знаний проводится по графику в часы практических занятий по основному расписанию.

Если студент не прошёл текущий контроль знаний, он продолжает учиться и имеет право сдавать следующий раздел по этой дисциплине.

В случае пропуска текущего контроля знаний по уважительной причине студент допускается к его прохождению (ликвидации задолженности) по согласованию с преподавателем и при предоставлении в деканат оправдательного документа для получения допуска.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Преподаватели кафедры разрабатывают учебно-методические комплексы, программы, пособия, материалы, учебники в соответствии с государственными образовательными стандартами; методические рекомендации, пособия по организации самостоятельной работы студентов; задания для самостоятельной работы; вопросы к экзамену и зачетам; образцы оформления индивидуальных заданий; инструкции и методические указания к выполнению семестровых заданий и т.д. в том числе с использованием ИКТ; предоставляют студентам сведения о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств по своей дисциплине. Они знакомят студентов с системой форм и методов обучения в вузе, научной организацией труда, методикой самостоятельной работы, критериями оценки качества выполняемой самостоятельной работы; с целями, средствами, трудоемкостью, сроками выполнения, формами контроля самостоятельной работы; формируют навыки научного исследования; развивают навыки работы с учебником, первоисточниками и современной научной литературой; проводят групповые и индивидуальные консультации по методике самостоятельной работы; осуществляет систематический контроль выполнения студентами графика самостоятельной работы; проводят анализ и дают оценку работы.

Программу разработали:

Васильченко Т.А., к.ф.н., доцент



Ширлина Е.Н., к.ф.н., доцент



РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины Б1.О.02 «Иностранный язык»
ОПОП ВО
по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,
направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из
растительного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр)

Шингаревой Мариной Валентиновной, доцентом кафедры педагогики и психологии профессионального образования ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидатом педагогических наук, доцентом (далее по тексту рецензент), проведено рецензирование рабочей программы дисциплины «Иностранный язык» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья» (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» на кафедре иностранных и русского языков (разработчики – Васильченко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры иностранных и русского языков, кандидат филологических наук, Ширлина Елена Николаевна, доцент кафедры иностранных и русского языков, кандидат филологических наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к обязательной части учебного плана Б1.О.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Иностранный язык» закреплены 2 компетенции. Дисциплина «Иностранный язык» и представленная Программа способны реализовать их в объявленных требованиях. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

5. Общая трудоёмкость дисциплины «Иностранный язык» составляет 6 зачётных единиц (216 часов).

6. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Иностранный язык» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

8. Программа дисциплины «Иностранный язык» предполагает проведение занятий в интерактивной форме.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья».

10. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в дискуссиях и ролевых играх), участие в тестировании и аудиторных заданиях соответствуют специфике дисциплины.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена в 3 семестре, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины обязательной части учебного цикла – Б1.О.02 ФГОС ВО направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья».

11. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины.

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 10 источников, дополнительной литературой – 9 наименований, Интернет-ресурсами 18 наименований и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья».

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Иностранный язык» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

14. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Иностранный язык».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенного рецензирования можно сделать

заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Иностранный язык» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная доцентом кафедры иностранных и русского языков, кандидатом филологических наук, Васильченко Т.А., доцентом кафедры иностранных и русского языков, кандидатом филологических наук Ширлиной Е.Н., соответствует требованиям ФГОС ВО современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Шингарева М.В., доцент кафедры педагогики и психологии профессионального образования «Российского государственного аграрного университета - МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидат педагогических наук, доцент

«28» 08. 2025 г.