Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 10.11.2026 13:10:54
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет международного образования

Кафедра Иностранных языков

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____Л.И. Задорожная
«_____» _____ 20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине	**Б1.О.03 Иностранный язык**
по направлению подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
по профилю подготовки (специализации)	Технология бродильных производств и виноделие
квалификация (степень) выпускника	бакалавр
форма обучения	Очная, Заочная,
год начала подготовки	2024

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Составитель рабочей программы:

доцент кафедры иностранных языков, доцент, кандидат филологических наук	Подписано простой ЭП 14.07.2024	Тлевцежева Мариет Аслановна
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Иностранных языков
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

26.07.2024	Подписано простой ЭП 26.07.2024	Шадже Зариет Мухамчериевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

02.09.2024	Подписано простой ЭП 02.09.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ
(название подразделения)

30.08.2024	Подписано простой ЭП 30.08.2024	И. Б. Берберьян
	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

1. Цели и задачи освоения дисциплины.

Целями освоения дисциплины «Иностранный язык» в рамках первой ступени высшего профессионального образования являются повышение исходного уровня владения иностранным языком, обучение практическому владению языком специальности для его активного применения в профессиональной деятельности.

Задачами аспект « Профессиональный ориентированный язык» являются:

· Развитие умений чтения литературы по специальности с целью извлечения информации;

· Развитие навыков аннотирования, реферирования и перевода специальной литературы;

· Развитие основных навыков письма для ведения переписки и подготовки публикаций:

· Развитие умений говорения в рамках знакомой профессионально ориентированной лексики;

· Развитие информационной культуры.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

1. Место дисциплины в структуре ОП по направлению подготовки

Дисциплина «Иностранный язык», входит в обязательную часть ОП. Обучение иностранному языку студентов рассматривается как составная часть вузовской программы гуманитаризации высшего образования, как органическая часть процесса осуществления подготовки высококвалифицированных специалистов, активно владеющих иностранным языком как средством межкультурной и межнациональной коммуникации, как в сферах профессиональных интересов, так и ситуациях социального общения.

Наличие необходимой коммуникативной компетенции дает возможность выпускнику вести плодотворную деятельность по изучению и творческому осмыслению зарубежного опыта в профилирующих и смежных областях науки и техники, а также в сфере делового профессионального общения.

Для обеспечения связей с последующими дисциплинами, лексико-тематический материал подбирается в соответствии с профессиональной направленностью обучения студентов.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.1	Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государствеенном и инностранном (ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
УК-4.3	Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.
УК-4.5	Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	За	Пр	СРП	КРАт	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 1		1	51	0.25			56.75	**108**	3
Курс 1	Сем. 2	1		51		0.35	35.65	21	**108**	3
Курс 2	Сем. 3	1		51		0.35	35.65	57	**144**	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий				Итого часов	з.е.
		Эк	За	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 1		1	12	0.25	3.75	92	**108**	10
Курс 1	Сем. 2	1		12	0.35	8.65	87	**108**	4
Курс 2	Сем. 3	1		12	0.35	8.65	123	**144**	10

5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Healthy style of life	1-3			7				8		Устное сообщение по теме
	My future profession is winegrower	4-6			7				8		Устное сообщение по теме
	Dried fruit and vegetables	7-8			7				8		Устное сообщение по теме
	Preparation of the row material	9-10			7				8		Устное сообщение по теме
	Nutritional significance	11-12			7				8		Устное сообщение по теме
	Grape-gathering (1)	13-14			8				8		Устное сообщение по теме
	Technological additives	15-16			8				8,75		Устное сообщение по теме
	Промежуточный контроль					0,25					Зачет в устной и письменной форме
	Wine-making in France	1-3			7				3		Устное сообщение
	Technological process	4-6			7				3		Устное сообщение
	Tools and equipment in food industry	7-8			7				3		Устное сообщение
	Health and safety	9-10			7				3		Устное сообщение
	Wine-making in Russia	11-12			7				3		Устное сообщение
	Research and technology	13-14			8				3		Устное сообщение
	Advertising	15-16			8				3		Устное сообщение
	Промежуточный контроль						0,35	35,65			Экзамен в устной и письменной форме
	Non-alcoholic beverages	1-3			7				9		Устное сообщение
	Alcoholic drinks	4-6			7				8		Устное сообщение
	Pulping juice extraction	7-8			7				8		Устное сообщение
	Fermentation	9-10			7				8		Устное сообщение
	Plant products	11-12			7				8		Устное сообщение
	Grapes	13-14			8				8		Устное сообщение
	Winepress	15-16			8				8		Устное сообщение
	Промежуточный контроль						0,35	35,65			Экзамен в устной и письменной форме
	ИТОГО:				**153**	**0.25**	**0.7**	**71.3**	**134.75**		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Healthy style of life			2				13	
1	My future profession is winegrower			2				13	
1	Dried fruit and vegetables			2				13	
1	Preparation of the row material			2				13	
1	Nutritional significance			2				13	
1	Grape-gathering (1)			1				13	
1	Technological additives			1				14	
1	Промежуточный контроль					0,25	3,75		
2	Wine-making in France			2				13	
2	Technological process			2				13	
2	Tools and equipment in food industry			2				13	
2	Health and safety			2				12	
2	Wine-making in Russia			2				12	
2	Research and technology			1				12	
2	Advertising			1				12	
2	Промежуточный контроль					0,35	8,65		
3	Non-alcoholic beverages			2				18	
3	Alcoholic drinks			2				18	
3	Pulping juice extraction			2				18	
3	Fermentation			2				18	
3	Plant products			2				17	
3	Grapes			1				17	
3	Winepress			1				17	
3	Промежуточный контроль					0,35	8,65		
	ИТОГО:			**36**		**0.95**	**21.05**	**302**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Иностранный язык», образовательные технологии

Учебным планом не предусмотрено

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
1	Healthy style of life	Grammar: Reading rules, word order, questions, personal pronouns Verb to be, to haveVocabulary introduced in the unitReading: “Healthy style of life”Speaking: “Introduction to plant growing”Listening: «My favorite garden»Writing: Personal letter	7	2	
1	My future profession is winegrower	Grammar: Nouns, articles, my/mine, myselfVocabulary introduced in the unitReading: “My future profession is winegrower”Speaking: Asking questions about historical factsWriting: Some Facts about Grapes	7	2	
1	Dried fruit and vegetables	Grammar: Present Simple/Present Continuous/Present Perfect Continuous much/many; a lot (of), (a) little, (a) fewVocabulary introduced in the unitReading:“ Dried fruit and vegetables”Speaking: PresentationsWriting:a biography (D.I.Mendeleyev	7	2	
1	Preparation of the row material	Grammar: Past Simple Regular verbs Irregular verbs Time expressions Past Continuous Linking words: while, during, for.Vocabulary introduced in the unitReading: “Preparation of the row material”Speaking: Describing graphs and statisticsWriting: Fermentation	7	2	
1	Nutritional significance	Grammar: Present and Past Simple PassiveVocabulary introduced in the unitReading: “ Nutritional significance”Speaking: IngatheringListening: An experimental and theoretical studyWriting: formulas	7	2	
1	Grape-gathering (1)	Grammar: Quantity, something, anyone, nobody, everywhere; articles, numeralsVocabulary introduced in the unitReading: “Grape-gathering (1)”Speaking: Describing procedures Listening: Making suggestions and giving information Writing: Filling in forms	8	1	
1	Technological additives	Grammar: Prepositions ofplace, there is/are, have/have got, some/any/no/every, one/onesVocabulary introduced in the unitReading: Technological additivesRole-play: acting a dialogueListening: Problem page – three problems, six suggestionsWriting: Writing letters. Formal letters.	8	1	
2	Wine-making in France	Grammar: Nouns; -ing form or infinitive / prefer, would rather, had better, infinitives of purpose ModalsVocabulary introduced in the unitReading: Technological equipmentSpeaking. “Wine-making in France” Writing: Написание эссе	7	2	
2	Technological process	Grammar: Questions/ question tags / indirect questions Affirm. agreement/negative agreementVocabulary introduced in the unitReading: Technological processSpeaking: Information gap Role-play – exchanging information Writing: Informal letters	7	2	
2	Tools and equipment in food industry	Grammar: Reported speech, reported questions ; Modal Verbs: ability, permission, advice, obligation, degrees of certaintyVocabulary introduced in the unitReading “Tools and equipment in chemical industry” (1) Speaking. Famous wines. Writing a narrative	7	2	
2	Health and safety	Grammar: Regular verbs Irregular verbs Time expressions Past Continuous Linking words: while, during, for; used to do Relative clauses / participlesVocabulary introduced in the unitReading: Tools and equipment in chemical industrySpeaking: “Health and safety“Writing: a letter to a problem page.	7	2	
2	Wine-making in Russia	Grammar: Passive. Have/get smth done Unreal past / wishes / contrastVocabulary introduced in the unitReading:” Plant material processing”Speaking: ‘Dried Fruits”Telling stories fortunately / unfortunatelyWriting: Linking words while, during, and for Writing a story	7	2	
2	Research and technology	Grammar: Inversions / possessivesVocabulary introduced in the unitReading: “Tools and equipment in chemical industry” (2) Research and technologySpeaking. Writing: Filling in forms	8	1	
2	Advertising	Revision: Present tenses, Comparatives and superlatives/ so, such, enough Reading: Advertising Role-play: acting a dialogue Group work - a letter to a problem page Listening: Problem page – three problems, six suggestions Writing: Writing letters. Formal letters.	8	1	

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
3	Non-alcoholic beverages	Grammar: English tenses. Finite forms of the verbs/intransitive and intransitive forms of verbsVocabulary introduced in the unitReading: “Experiments in the Laboratory”Speaking: Dialogues on the topic Non-alcoholic beveragesWriting: Business letters	7	2	
3	Alcoholic drinks	Grammar: Prepositions and postpositions Vocabulary introduced in the unitReading: “The measurements in chemistry”Speaking: Dialogues on the topicListening: In the laboratoryWriting: Formal letters	7	2	
3	Pulping juice extraction	Grammar: The conjunction/the interjection. GerundVocabulary introduced in the unitReading “Symbols, formulas and equations”Speaking: Dialogues on the topicListening: Three complainsWriting: Symbols, formulas and equations	7	2	
3	Fermentation	Grammar: Gerund/ InfinitiveThe subject/the objectVocabulary introduced in the unitReading: “Chemical engineering” Creativity in engineeringSpeaking: Exchanging information about objects of chemical engineeringListening: Functions and applications of chemical objectsWriting: Writing a reviewНаписание e-mail	7	2	
3	Plant products	Grammar: Sentences with homogenious parts/independent elements Vocabulary introduced in the unitReading: "Plant Products” “Speaking: Tools and equipmentWriting: procedures	7	2	
3	Grapes	Grammar: declarative sentences/interrogative sentencesParticiple I, Participle II Vocabulary introduced in the unitReading: Grapes (1,2)Speaking: Dialogues on the topicListening: What do winegrowers do? Writing: Profile	8	1	
3	Winepress	Grammar: Imperative sentences/exclamatory sentencesPrepositions; the Passive voice for giving information.Vocabulary introduced in the unitReading: “Vitamins and chemistry”Winepress. Speaking: Dialogues on the topic Winepress.Role play –Are you good for this job?Listening: International etiquetteWriting: e-mails	8	1	
	ИТОГО:		**153**	**36**	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
1	Healthy style of life	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа по теме занятия.	1-3 недели	9	13	
1	My future profession is winegrower	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц и речевых образцов. Индивидуальное чтение.	4-6 недели	8	13	
1	Dried fruit and vegetables	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа по теме занятия.	7-9 недели	8	13	
1	Preparation of the row material	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста	10-11 недели	8	13	
1	Nutritional significance	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста.	12-13 недели	8	13	
1	Grape-gathering (1)	Выполнение письменных упражнений. Заучивание новых лексических единиц. Индивидуальное чтение.	14-15 недели	8	13	
1	Technological additives	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста	16-17 недели	8	14	
2	Wine-making in France	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного сообщения по теме.	1-3 недели	3	13	
2	Technological process	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Индивидуальное чтение.	4-6 недели	3	13	
2	Tools and equipment in food industry	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц и речевых образцов. Подготовка устного сообщения по теме	7-9 недели	3	13	
2	Health and safety	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста	10-11 недели	3	12	
2	Wine-making in Russia	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста	12-13 недели	3	12	
2	Research and technology	Выполнение письменных упражнений. Заучивание новых лексических единиц. Индивидуальное чтение	14-15 недели	3	12	
2	Advertising	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста. Подготовка устного сообщения по теме	16-17 недели	3	12	
3	Non-alcoholic beverages	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц и речевых образцов. Подготовка устного сообщения по теме.	1-3 недели	9	18	
3	Alcoholic drinks	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Подготовка к лексико-грамматическому тесту и переводу	4-6 недели	8	18	
3	Pulping juice extraction	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного сообщения по теме.	7-9 недели	8	18	
3	Fermentation	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста	10-11 недели	8	18	
3	Plant products	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых	12-13	8	17	

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
		лексических единиц по теме. Перевод текста.	недели			
3	Grapes	Выполнение письменных упражнений. Заучивание новых лексических единиц. Индивидуальное чтение. Подготовка к тесту	14-15 недели	8	17	
3	Winepress	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц по теме. Перевод текста. Подготовка устного сообщения по теме.	16-17 недели	8	17	
	ИТОГО:			**135**	**302**	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	ФГБОУ ВО МГТУ	«Продукты растительного происхождения»	Доклады.	доцентТлевцежева М.А.	УК-4.1; УК-4.3; УК-4.5;
Модуль 6 Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	ФГБОУ ВО МГТУ	«Исторические корни виноделия»	Круглый стол: групповая	доцент Тлевцежева М.А.	УК-4.1; УК-4.3; УК-4.5;
Модуль 4 Студенческое международное сотрудничество	ФГБОУ ВО МГТУ	"Разнообразие национальных традиций"	Творческий вечер.	доцент Тлевцежева М.А.	УК-4.1; УК-4.3; УК-4.5;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
English For General Purposes, Ч. 1 : учебное пособие по английскому языку для студентов 1-х курсов неязыковых вузов / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. иностр. яз. ; составители: А.Э. Токтаньязова, З.Н. Шумахова. - Майкоп : Б/и, 2023. - 209 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Библиогр.: с. 209 (20 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058757&DOK=0C746D&BASE=0007AA
Английский для направления подготовки "Агроинженерия" (уровень бакалавриата) : учебное пособие / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т ; [сост. Тлевцежева М.А.]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2017. - 216 с. - Библиогр.: с. 215 (20 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100039171&DOK=06A1EE&BASE=000001
811.111(07) М 54 Методическое пособие по английскому языку для студентов заочного отделения специальности "Технология бродильных производств и виноделия" / Федер. агентство по образованию РФ, Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. романо-герман. яз. ; [сост. С.К. Кубашичева]. - Майкоп : МГТУ, 2007. - 34 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=1000067419&DOK=00B20B&BASE=0007AA
811.111(07) И 68 Иностранный язык в профессиональной сфере : учебное пособие / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т ; [сост.: С.К. Хачак, С.М. Гузиекова]. - Майкоп : Кучеренко В.О., 2015. - 220 с. - Библиогр.: с. 220 (18 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100018905

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Учебное методическое пособие для выполнения практических работ по дисциплине «Деловой иностранный язык» [Электронный ресурс] : для направления подготовки 08.04.01 «Строительство» очной и заочной форм обучения (Магистерская программа «Теория и проектирование зданий и сооружений») / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. строит. и общепрофес. дисциплин ; [составитель Тлевцежева М.А.]. - Майкоп : Б.и, 2018. - 210 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053820&DOK=0AD48C&BASE=000001
Маньковская, З. В. Английский язык для технических вузов : Учебное пособие / З.В. Маньковская ; Московский государственный технический университет им. Н.Э. Баумана, Мытищинский ф-л. - Москва : ООО	https://znanium.com/catalog/document?id=366825
Английский язык (Пищевой профиль) : учебное пособие / Дрюченко А.А., Козыренко Е.В., Мякушкина О.В., Ивлева М.В. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 261 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/88451.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-366-3	https://www.iprbookshop.ru/88451.html
Маньковская, З. В. Деловой английский язык: ускоренный курс : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 160 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019169-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2086860	https://znanium.ru/catalog/document?id=433345

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государствеенном и инностранном (ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами			
123	123		Иностранный язык
1	1		Русский язык и культура в речи
2	2		Адыгейский язык
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.			
123	123		Иностранный язык
1	1		Русский язык и культура в речи
2	2		Адыгейский язык
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно			
123	123		Иностранный язык

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.					
Знать: основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Устный опрос Контрольная работа Реферат Техника чтения и перевода Зачет

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официальные-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности; осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля; навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно					
Знать: терминологическую, общенаучную, служебную	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Практическая работа Контроль перевода профессионального

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.					текста Топик Экзамен Творческое задание
Уметь: переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках , вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами					
Знать: основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Устный опрос Контрольная работа Тестовый контроль рецептивных видов Речевой деятельности (выбор правильного варианта, установление соответствия) Экзамен
Уметь: вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.					
Владеть: современными ин формационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области; навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Типовая практическая работа

Task I. Read and translate the text.

Wine

Wineis analcoholic drinktypically made fromfermented grape juice.Yeastconsumes thesugarin thegrapesand converts it toethanol, carbon dioxide, andheat. Different varieties of grapes andstrainsof yeasts produce different styles of wine. These variations result from the complex interactions between the biochemical development of the grape, the reactions involved infermentation, the grape's growing environment (terroir), and the production process. Manycountriesenact legalappellationsintended to define styles and qualities of wine. These typically restrict the geographical origin and permitted varieties of grapes, as well as other aspects of wine production. Wines not made from grapes involve fermentation of additional crops including,rice wine



and otherfruit winessuch asplum, cherry, pomegranate, currant andelderberry.

Wine has been produced for thousands of years. The earliest evidence of wine is from ancientChina(7000 BC),Georgia (6000 BC),Iran(5000 BC), andSicily(4000 BC).New World wine has some connection to alcoholic beverages made by theindigenous peoples of the Americas, but is mainly connected to laterViking area ofVinlandand Spanish traditions inNew Spain. Later, asOld World Winefurther developed viticulture techniques,Europewould encompass three of the largestwine –producing regions .Today, the five countries with the largest wine-producing regions are inItaly, Spain, France, the United States andChina.

Wine has long played an important role in religion.Red Winewas associated with bloodby theancient Egyptians and was used by both theGreek cult of Dionysusand theRomansin theirBacchanalia;Judaism also incorporates it in theKiddush, andChristianityin theEucharist.Egyptian, Greek, Roman, andIsraeli wine cultures are still connected to these ancient roots. Similarly the largest wine regions inItaly, Spain andFrancehave heritages in connection tosacramental wine, likewise, viticulture traditions in theSouthwestern United Statesstarted within New Spain asCatholic friars and monks first produced wines inNew MexicoandCalifornia.

II. Match the two halves of these word-combinations according to the text.

1 biochemical development	1 appellations
2 to define styles and	2 regions
3 enact legal	3 wine
4 fermented	4 to sacramental wine
5 viticulture	5 the sugar in the grapes
6 wine-producing	6 of grapes
7 heritages in connection	7 grape juice
8 different styles of	8 of the grape
9 yeast consumes	9 techniques
10 permitted varieties	10qualities of wine

III. Complete the words and word-combinations with the help of the preposition <u>of</u> according to the text. Translate them.

1different varieties 1 the grape

2 strains 2 wine production

3 different styles 3 Vinland

4 development 4 additional crops

5 other aspects 5 Dionysus

6 fermentation 6 grapes

7 the Greek cult 7 wine

8 later Viking area 8 yeasts

IV. Translate into Russian:

1. Different varieties of grapes andstrainsof yeasts produce different styles of wine.

2. Today, the five countries with the largest wine-producing regions are inItaly, Spain, France, the United States andChina.

3. Wine has long played an important role in religion.

4. Likewise, viticulture traditions in theSouthwestern United Statesstarted within New Spain.

5. Wines not made from grapes involve fermentation of additional crops.

V. Translateinto English:

1. Многие страны принимают законодательные наименования, предназначенные для стилей и качеств вина.

2. Красное вино ассоциировалось с кровью у древних египтян.

3. Крупнейшие винодельческие регионы Италии, Испания и Франция имеют наследие, связанное с сакраментальным вином.

4. Вино – это алкогольный напиток, который обычно готовят из сброженного виноградного сока.

5. Из разных сортов винограда и штаммов дрожжей получаются разные стили вина.

VI. Complete the sentences with the words from the text:

1. Many countries enact legal appellations intended ...

2. Wine has long played an important ...

3. Permitted varieties of grapes, as well as ...

4. Wine has been produced for ...

5. The five countries with the largest wine-producing ...

VII. Write out from the text all Passives and define their Tense.

VIII. Answer the following questions:

1. How many years does it take to produce wine?

2. What was red wine associated with?

3. What role does yeast play?

4. Why do many countries enact legal appellations?

5. Which countries are the largest wine producing regions?

IX. Open the brackets using the verb in the required forms.

Ann: I'm so glad you *1*_____ *(come)* at last. Why you *2* _____ *(be)* away so long?

Mary: I *3*_____ *(go)* to the department store to buy a new pair of shoes.

Ann: It *4* _____ *(rain)* still? It *5* _____ *(be)* rather dark in the room Mary: No, the rain *6* _____ *(stop)* but the wind *7* _____ *(blow).*

On my way I *8* _____ *(meet)* Jane Brown.You *9* _____ *(know)* her?

Ann: Of course, I do. I *10* _____ *(know)* her since we*11* _____ *(be)* children.

But I *12* _____ *(not see)* her for a long time. When you *13* _____ *(meet)* her?

What she14 _____ (look) like? How she 15 _____ (get on)?

Mary: She 16 _____ (change) a bit. She 17 _____ (go) to her parents when I 18 _____ (meet) her. She *19* _____ *(tell)* me she *20* _____ *(return)* recently from a very interesting trip. She *21* _____*(see)* all her friends soon.

Ann: Then she *22* _____ *(come)* to see me too, I *23* _____ *(hope).*

Mary: Yes, that 24 _____ (be) a pleasant meeting, I 25 _____ (sure).

Типовая контрольная работа

Module: «FoodBiochemistry»

Тема практического занятия: «Пищевая биохимия»

Composition of food

Food **is** necessary for any human being or any form of life. It **has** three chef functions. First, it **serves** as fuel for the body, providing energy to support body activity; second, it **furnishes** the building material for formation, growth, maintenance and repair of body tissues; and third, it provides for the regulation of the body processes. The word “food” **is used** to designate edible whether it is a natural product such as meat, eggs, milk, apples; a partially processed product such as flour, or cooked foods such as bread or cakes. But scientifically speaking, foods are not so much substances that we eat as substances that supply certain nutritionists use the word “foodstuffs” for those portions of foods the body can be, mainly the proteins, fat and carbohydrates.

To be highly qualified food engineer or food technologist one **should be well acquainted** with the composition of food, its properties and the utilization of food by the human body. As it **was mentioned** above, nearly all foods are mixtures of substances known as nutrients. Each nutrient has particular type of chemical composition and performs at least one specific function when it **is digested and absorbed** in the body. The essential constituents of food **can be classified** into six groups: proteins, fats, carbohydrates, vitamins, minerals and water. Proteins, fats and carbohydrates are used for providing energy to support body activity. They **are also required** for formation, growth and replacement of tissues, Vitamins and mineral elements necessary for regulating body processes, some of them **are used** for growth and replacement of tissues.Water serves as a vehicle for transporting food and waste products. It assists in regulating body temperature and **takes part** in many chemical reactions.

A well-balanced diet is necessary for the maintenance of good health. This means that the food a person consumes **should be planned** to provide adequate amounts of the essential nutrients together with an adequate, but not excessive, energy intake. If a diet is not balanced, malnutrition takes place. Malnutrition **may be caused** by a lack on or more of the essential nutrients in the diet. Certain of these **are more widely distributed** in nature and to a greater extent than others. The problem of the selecting those foods which **will insure** a proper intake of all essentials is basically the responsibility of the nutritionist.

Task I. Read and translate the text for specific information.

Task II Define the tense and the voice of the bolded verbs.

Task III. Match Russian word-combinations on the left with the correct English equivalents on the right.

1. Топливо для организма
2. Поддерживать активность организма

1. Food technologist
2. Compounds and elrments

3. Снабжает строительным материалом 3 to be well acquainted with the composition of food

4. Обеспечивает регулирование 4 proteins, fats and carbohydrates

5. Пищевой продукт, подвергшийся технологической обработке 5 transporting food and waste products

6. Быть хорошо знакомым с составом пищи 6 insuring optimum healthfulness

7. технолог по питанию 7 to support body activity

8. основные составляющие пищи 8 provides for the regulation

9. протеины, жиры и углеводы 9 fuel for the body

10. формирование, рост и замена тканей 10 processed products

11. транспортировка пищи и отходов 11 to provide adequate amount

12. обеспечивать достаточное кол-во необходимых питательных веществ 12 malnutrition takes place

13. имеет место неправильное питание 13 furnishes the building material

14. соединения и элементы 14 the essential constituents

15. обеспечить необходимым лечебным свойством 15 formation, growth and replacement of tissues

Task IV Translate into English

1. The food technologist is responsible for **insuring** optimum healthfulness of the product.

2. Food scientists succeed in **preserving** food for long periods of time.

3. Modern food industry is interested in **finding** new methods of preserving food.

4. Consumers were disappointed by **buying** the produce with low nutritional value and poor organoleptic properties.

5. Did you find any difficulty in solving this problem?

TaskV Поставить 10 вопросов разных типов

TaskVI. Выписать из текста неправильные глаголы и написать 3 основные формы.

TaskVII. Вставьте пропущенные слова, данные ниже:

Food science … the study of all aspects of science related to food, food chemistry, biochemistry and … . Understanding of the ... nature and properties of food is essential if one is to achieve an ... of the composition of food the reactions which take place ... its storage and processing. The biological ... occurring in the industrial processing of food are also of great … . They must be carefully ... and analyzed in addition to the chemical and physical changes.

Chemical, during, involves, understanding, importance, considered, microbiology, changes

Test 1

Выберите правильный вариант.

1.The weather is getting ...

a) worst b) worse c) badly d) more bad

2. Many houses ... in our city every year.

a) are built b) built c) was built d) have been built

3. He works at the theatre, ... ?

a) doesn’t he b) does he c) isn’t he d) didn’t he

4. She ... go to the dentist’s yesterday.

a) must b) ought to c) had to d) should have

5. ... of the people we met were friendly.

a) no one b) anyone c) no d) none

6. This is ... picture I’ve ever seen.

a) most beautiful b) the beautifullest

c) the most beautiful d) more beautiful

7. ... of you can speak Italian?

a) Who b) Which c) Whose d) What

8. I haven’t seen him ... we left school.

a) since b) when c) for d) how

9. When .....?

a) were you born b) did you born c) was you born d) you were born

10. I ... him at 7 tonight.

a) see b) seeing c) am seeing d) will see

11. Mark ... fly to Paris tomorrow.

a) is going b) go to c) goes to d) is going to

12. a) Who you live with?

b) Who do you live with?

c) Who does live with you?

d) Who live with you?

13. This problem ... by us from 9 till 12 a.m.

a) were being discussed b) was being discussed c) being discussed d) was be discussed

14. She your report after dinner.

a) will type b) will typing c) will be typing d) will be type

15. I ... you for a long time.

a) haven't see b) haven't saw c) haven't seen d) haven't seing

16. Many people ... these stories.

a) have heard b) has heard c) have hear d) have hearing

17. They .. English since childhood.

a) were taught b) was taught c) were teach d) were been teaching

18. Which of you ... me?

a) believe b) is believing c) has believed d) believes

19. If he earns money he will go to France in summer.

a) will be go b) will be going c) will gone d) will go

20. They are waiting ... you now.

a) on b) for c) of d) with

Ключ к тесту:

1-b; 2-a; 3-a; 4-c; 5-d; 6-c; 7-b; 8-a; 9-a; 10-c; 11-d; 12-b; 13-b; 14-c; 15-c; 16-a; 17-a; 18-d; 19-d;20-b

Test 2

Выберите правильный вариант

1. Wineis analcoholic drinktypically ... fromfermented grape juice.

a) make b) making c) maid d) is maid

2. Food is necessary for any human ... or any form of life.

a) being b) be c) been d) is being

3. The essential constituents of food ... into six groups.

a) can classified b) be classified c) can be classify d) can be classified

4. Wine ... long ... an important role in religion.

a) is played b) is playing c) has playing d) has played

5. ... serves as a vehicle for transporting food and waste products.

a) vitamins b) water c) minerals d) fats

6. Wine ... for thousands of years.

a) has produced b) has being produced

c) has been produced d) has been produce

7. Malnutrition ... by a lack on or more of the essential nutrients in the diet.

a) must be caused b) may be cause

c) may be caused d) must caused

8. All nutrients ... for providing energy to support body activity.

a) are used b) is used c) are be used d) is to be used

9. Traditionally it ... in the soil in large rows.

a) was doing b) were done c) was done d) was be done

10. Food technologists ... with the composition of food

a) must acquainted b) must acquainted

c) may be acquainted d) must be acquainted

11. It ... in ceramic and wooden containers in ancient times.

a) used to be preserved b) used to preserved

c) use to be preserved d) used be preserved

12. Red wine ... from dark-colored grape varieties.

a) are made b) is made c) made d) is make

13. The continuous butter-maker ... the most common type of equipment used.

a) have become b) has become

c) has been become c) has became

14. The high temperature ... to destroy micro-organisms.

a) is need b) has needed c) is needed d) needed

15. We rely ... animals for a number of products.

a) of b) for c) on d) at

16. At first manual labour ... used, later livestock ... domesticated.

a) were; was b) has; were c) was; have d) was; were

17. The basic purposes of food processing have remained ... .

a) unchanged b) change c) changing d) unchanging

18. A wide variety of foods ... by freeze drying.

a) can be dried b) can dried c) can being dried d) can be dry

19. Modern food industry is interested in ... new methods of preserving food.

a) find b) finding c) found d) founding

20. There are a lot of clothing and furniture ... wool and leather.

a) make from b) making of c) made of d) made from

Ключ к тесту:

1-c; 2-a; 3-d; 4-d; 5-b; 6-c; 7-c; 8-a; 9-c; 10-d; 11-a; 12-b; 13-b; 14-c; 15-c; 16-d; 17-a; 18-a; 19-b;20-d

Примерное содержание зачета по дисциплине «Иностранный язык» (1 семестр)

1. Прочитать без словаря и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1.500 печатных знаков. Сформулировать 4 вопроса разных типов письменно.

2. Устно изложить любую пройденную тему профессиональной направленности (выбор по билетам).

Перечень устных тем к зачету

1. Healthy style of life.

2. My future profession

3. Dried fruit and vegetables

4. Preparation of the row material

5. Nutritional significance

6. Grape-gathering

7. Technological additives

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Иностранный язык» (1 сем.)

К концу 1-го семестра студенты должны знать грамматический материал в следующем объеме:

Reading rules; word order; questions; personal pronouns; verb to be; nouns; articles; my/mine; myself; prepositions of place and time; there is/are; have/have got; some/any/no/every; one/ones; a lot(of)/much, many/(a)few,(a)little; Present Simple Active; Present Continuous Active; Present Perfect Continuous Active; Past Simple/Past Continuous Active; Future Simple/Future Continuous Active; compound nouns; regular verbs/irregular verbs; linking words(while/during/for); numerals; comparative and superlative adjectives; modals; verb patterns; relative clauses.

Примерное содержание экзамена по дисциплине «Иностранный язык» (2,3 семестры)

1. Письменный перевод текста по специальности с английского на русский язык со словарем объемом 1800 печатных знаков. Время выполнения – 60 минут.

2. Прочитать и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков.



3. Устно изложить одну из пройденных тем по специальности (выбор по билетам).

Перечень устных тем к экзамену

2 семестр	**3 семестр**
1. Wine-making in France	8. Non-alcoholic beverages
2. Technological process	9. Alcoholic drinks
3. Tools and equipment	10. Pulping juice
4. Health and safety	11. Fermentation
5. Wine-making in Russia	12. Plant Products
6. Research and technology	13. Grapes
7. Advertising	14. Winepress

К концу 2,3-го семестра студенты должны знать грамматический материал в следующем объеме:

Present Simple/Present Continuous/ Present Perfect Passive; Past Simple/Past Continuous Passive; Future Simple/Future Perfect Active/Passive; Sequence of Tenses; The Subjunctive Mood; Modals; The Infinitive; Gerund; The Participle; Used to;

Causative verbs; relative clauses; inclusives; know/know how; clauses of concession; problem verbs; tell/say; redundancy; parallel structure; adverbials at the beginning of a sentence; reported speech; Complex Subject; Complex Object.

Примерные тексты по специальности для чтения, перевода и пересказа

Breadmaking and Preservation of Bakery Products

Bread is a certain to be the bases of man’s food and a valuable source of vegetable protein, vitamins of complex and some minerals such as calcium and iron. Nowadays, breadmaking is a large –scale industry with highly complex technology, the daily capacity of mechanical bakeries exceeding 250,000tons. The assortment of bread and bakery products is much wider than in any other country and includes about 600 names.

Bread is produced by making dough from cereal flour, water, yeast, salt and sugar, non-fat dry milk solids, lard and emulsifiers being added if it is necessary. The ingredients are thoroughly mixed to assure a uniform distribution and to form a homogeneous mass, the time period of this operation being exactly determined and the temperature being carefully controlled. The dough is the next passed into a developer where it is kneaded to bring about the desired structure. The developed dough is taken to the fermentation chamber where it undergoes the second main phase of bread production called fermentation. During this process the yeasts act upon the sugars transforming them into carbon dioxide and alcohol, the dough increasing in size and acquiring a light, spongy character. The fermented dough flows into a diving machine where it is cut into pieces of proper weigh corresponding to single units of the finished product.

When the dough pieces leave the divider and conveyed to the rounder, they are irregular in shape with sticky cut surfaces from which the gas can readily diffuse. The function on the rounder is to make a smooth and relatively thick skin around the dough pieces and to form them into balls. The rounded dough balls are next subjected to a brief period of fermentation called the intermediate proof, and moulded into loaves ready to be placed in the baking pans. Then the moulded dough pieces are subjected to the final proofing in large chambers and are sent to the oven.

The actual baking process is really the last and most important step in the production of bakery products. Through the heat action the dough mass is transformed into a light, porous, easily digestible product, the changes involved being numerous and complex. All of the reactions involved in changing the dough into bread must occur in certain sequence and required controlled conditions.

Bread and bakery products are known to be perishable because of their becoming stale or because of mold growth. Staling appears to be associated with changes in the starch, and the bakery products become hard and dry. Mold growth develops in wrapped goods when humidity is high and temperature is also fairly high.

Staling can be prevented by proper packaging, freezing or the addition of the emulsifying agents, milk or small amounts of fat. Bread and baked products can be wrapped in waxed paper or in plastic film or may be packed in carton which is completely impervious to moisture, Bread frozen and maintained at -28’C retains its freshness for many months. Mold growth can be prevented by cold storage, adequate packaging, 83 chemical preservatives or irradiation. A storage temperature of about 4.4 to 7.2 C is recommended for the dry products.

Buttermaking process

The buttermaking process involves quite a number of stages. The continuous buttermaker has become the most common type of equipment used.

The cream can be either supplied by a fluid milk dairy or separated from whole milk by the butter manufacturer. The cream should be sweet, not rancid and not oxidized. If the cream is separated by the butter manufacturer, the whole milk preheated to the required temperature in a milk pasteurizer before being passed through a separator. The cream is cooled and led to a storage tank where the fat content is analyzed and adjusted to the desired value, if necessary. The skim milk from the separator is pasteurized and cooled before being pumped to storage. It is usually destined for concentration and drying.

From the intermediate storage tanks, the cream goes to pasteurization at the temperature of 95’C or more. The high temperature is needed to destroy enzymes and micro-organisms that would impair the keeping quality of the butter.

In the aging tank, the cream is subjected to a program of controlled cooling designed to give the fat the required crystalline structure. The program is chosen to accord with factors such as the butterfat, expressed, for example, in terms of the iodine value which is a measure of the unsaturated fat content. The treatment can even be modified to obtain butter with good consistency despite a low iodine value, i.e. when the unsaturated proportion of the fat is low.

As a rule, aging takes 12-15 hours. From the aging tank, the cream is pumped to the churn or continuous buttermaker via a plate heat exchanger which brings it to the requisite temperature.

In the churning process the cream is violently agitated to break down the fat globules, causing the fat to coagulate into butter grains, while the fat content of the remaining liquid, the buttermilk, decreases.

Grape vineyard

*Main article:*List of grape varieties

Wine is usually made from one or morevarietiesof the Europeanspecies Vitis vinifera such asPinot noir, Chardonnay, Cabemet SauvignonandMerlot. When one of these varieties is used as the predominant grape (usually defined by law as minimums of 75% to 85%), the result is a “varietal” as opposed to a "blended" wine. Blended wines are not necessarily inferior to varietal wines, rather they are a different style of wine-making.

Wine can also be made from other species of grape or fromhybrids, created by thegenetic crossing of two species.V. labrusca(of which theConcord grape is a(cultivar),V. aestivalis,V. rupestris, V. rotundifoliaandV. riparia are native North America grapes usually grown to eat fresh or for grape juice, jam, or jelly, and only occasionally made into wine.

Hybridization is different fromgrafting. Most of the world's vineyards are planted with European*Vitis vinifera*vines that have been grafted onto North American species' rootstock, a common practice due to their resistance tophylloxera a root louse that eventually kills the vine. In the late 19th century, most of Europe's vineyards (excluding some of the driest in the south) were devastated by the infestation, leading to widespread vine deaths and eventual replanting. Grafting is done in every wine-producing region in the world except inArgentinaand theCanary Islands— the only places not yet exposed to the insect.

In the context of wine production,terroir is a concept that encompasses the varieties of grapes used, elevation and shape of the vineyard, type and chemistry of soil, climate and seasonal conditions, and the local yeast cultures.The range of possible combinations of these factors can result in great differences among wines, influencing the fermentation, finishing, and aging processes as well. Many wineries use growing and production methods that preserve or accentuate thearoma and taste influences of their unique*terroir*.However, flavor differences are less desirable for producers of mass-markettable wineor other cheaper wines, where consistency takes precedence. Such producers try to minimize differences in sources of grapes through production techniques such asmicro- oxygenaton, tannin filtration, cross-flow filtration, thin-film evaporation, and spinning cones.

Wine

Wineisanalcoholic drink typically made fromfermented grapejuice.Yeastconsumes thesugarin thegrapesand converts it toethanol,c carbon dioxide, andheat. Different varieties of grapes andstrainsof yeasts produce different styles of wine. These variations result from the complex interactions between the biochemical development of the grape, the reactions involved infermentation, the grape's growing environment (terroir), and the production process. Manycountriesenact legalappellations intended to define styles and qualities of wine. These typically restrict the geographical origin and permitted varieties of grapes, as well as other aspects of wine production. Wines not made from grapes involve fermentation of additional crops including,rice wine and otherfruit winessuch asplume, cherry, pomegranate, currant, andelderberry.

Wine has been produced for thousands of years. The earliest evidence of wine is from ancientChina(7000 BC),Georgia(6000 BC),Iran (5000 BC), andSicily(4000 BC).New World wine has some connection to alcoholic beverages made by theindigenous peoples of the Americas, but is mainly connected to laterVikingarea ofVinlandand Spanish traditions inNew Spain. Later, as Old World winefurther developed viticulture techniques,Europewould encompass three of the largestwine-producing regions. Today, the five countries with the largest wine-producing regions are inItaly, Spain, France, the United State andChina.

Wine has long played an important role in religion.Red winewas associated withbloodby theancient Egyptians and was used by both theGreek cult of Dionysus and theRomansin theirBacchanalia; Judaismalso incorporates it in theKiddush andChristianityin theEucharist, Egyptian, Greek, Roman andIsraeli wine cultures are still connected to these ancient roots. Similarly the largest wine regions inItaly, Spain andFrance have heritages in connection tosacramental wine likewise, viticulture traditions in theSouthwestern United Statesstarted within New Spain asCatholicfriars and monks first produced wines inNew MexicoandCalifornia.

Wine making process

· Anatomy of a grape, showing the components extracted from each pressing.

· There are five basic stages to the wine making process which begins with harvesting or picking. After the harvest, the grapes are taken into a winery and prepared for primaryferment. At this stage red wine making diverges from white wine making.Red wineis made from themust(pulp) of red or black grapes and fermentation occurs together with the grape skins, which give the wine its color.White wineis made byfermenting juice which is made by pressing crushed grapes to extract a juice; the skins are removed and play no further role. Occasionally white wine is made from red grapes; this is done by extracting their juice with minimal contact with the grapes' skins.Rosewines are either made from red grapes where the juice is allowed to stay in contact with the dark skins long enough to pick up a pinkish color (maceration or saignée), or (less commonly) by blending red wine with white wine. White and rosé wines extract little of thetanninscontained in the skins.

· To start primary fermentation yeast may be added to the must for red wine or may occur naturally as ambient yeast on the grapes or in the air. Yeast may be added to the juice for white wine. During this fermentation, which often takes between one and two weeks, theyeast converts most of thesugarsin the grape juice intoethanol(alcohol) and carbon dioxide. The carbon dioxide is lost to the atmosphere.

· After the primary fermentation of red grapes thefree run wine is pumped off into tanks and the skins are pressed to extract the remaining juice and wine. The press wine is blended with the free run wine at the winemaker's discretion. The wine is kept warm and the remainingsugars are converted into alcohol and carbon dioxide.

· The next process in the making of red wine is malo-lactic conversion. This is a bacterial process which converts "crisp, green apple"malic acidto "soft, creamy"lactic acidsoftening the taste of the wine. Red wine is sometimes transferred to oak barrels to mature for a period of weeks or months; this practice imparts oakaromasand some tannin to the wine. The wine must be settled or clarified and adjustments made prior to bottling.

· The time from harvest to drinking can vary from a few months forBeaujolais nouveau wines to over twenty years for wine of good structure with high levels of acid,tanninor sugar. However, only about 10% of all red and 5% of white wine will taste better after five years than it will after just one year.Depending on the quality of grape and the target wine style, some of these steps may be combined or omitted to achieve the particular goals of the winemaker. Many wines of comparable quality are produced using similar but distinctly different approaches to their production; quality is dictated by the attributes of the starting material and not necessarily the steps taken during vinification.

· Variations on the above procedure exist. Withsparkling winessuch asChampagne, an additional, "secondary" fermentation takes place inside the bottle, dissolving trapped carbon dioxide in the wine and creating the characteristic bubbles.Sweet wines or off-dry wines are made by arresting fermentation before all sugar has been converted into ethanol and allowing someresidual sugar to remain. This can be done by chilling the wine and adding sulphur and other allowable additives to inhibit yeast activity or sterile filtering the wine to remove all yeast and bacteria. In the case of sweet wines, initial sugar concentrations are increased by harvesting late (late harvest wine), freezing the grapes to concentrate the sugar (ice wine), allowing or encouraging botrytis cinerea fungus to dehydrate the grapes or allowing the grapes to raisin either on the vine or on racks or straw mats. Often in these high sugar wines, the fermentation stops naturally as the high concentration of sugar and rising concentration of ethanol retard the yeast activity. Similarly in fortified wines, such asporte wine, highproofneutral grape spirit (brandy) is added to arrest the ferment and adjust the alcohol content when the desired sugar level has been reached. In other cases the winemaker may choose to hold back some of the sweet grape juice and add it to the wine after the fermentation is done, a technique known in Germany assussreserve.

· The process produceswastewater, pomace andlessthat require collection, treatment, and disposal or beneficial use.

· Synthetic wines, engineered wines orfake wines, are a product that do not use grapes at all and start with water and ethanol and then adds acids, amino acids, sugars, and organic compounds.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:



− связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

− объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

− справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

− систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

Выделяют следующие виды тестовых заданий:

перекрестный выбор (matching) – задание заключается в подборе пар из двух блоков по тем или иным признакам;

альтернативный выбор (true-false)

множественный выбор (multiplechoice) – задание заключается в выборе правильного ответа из трех и более вариантов;

упорядочение (rearrangement) – используется для проверки умения составить связных текст из отдельных частей или предложения из данных слов;

завершение (completion) – учащимся предлагается самостоятельно закончить предложение, руководствуясь смыслом;

подстановка (substitution) – выполнение задания предусматривает изменение формы слова или структуры предложения в целом;

трансформация – выполнение задания предусматривает изменение предложения согласно образцу;

внутри языковое перефразирование – суть задания состоит в передачи своими словами содержания текста;

межъязыковое перефразирование – предполагает умение учащихся найти эквивалентную форму для передачи содержания текста, выраженного средствами изучаемого языка;

клоуз-тесты (close test) – предполагает восстановление пропущенных слов в тексте. С его помощью проверяют общий уровень владения языком.

Критерии оценки сформированности навыков и умений ознакомительного чтения с извлечением информации

Оценка	Характеристика ответа студента
отлично	Пересказ адекватно отражает содержание текста.
хорошо	В пересказе допущены лексико-грамматические ошибки, не искажающие смысл текста.
удовлетворительно	Содержание текста передано не полностью.
неудовлетворительно	Допущены многочисленные лексические, грамматические, стилистические ошибки. Содержание текста непонятно.

Критерии оценки сформированности навыков и умений говорения

Монологическая форма

Оценка

Характеристика ответа студента

отлично

Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно, соблюдается правильный интонационный рисунок. Объем высказывания - не менее 12-15 фраз-предложений.

хорошо

Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые не препятствуют пониманию речи. Речь понятна при наличии фонематических ошибок. Объем высказывания - не менее 10 фраз-предложений.

удовлетворительно

Построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) не всегда логично. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание. Речь не всегда понятна. Объем высказывания - не менее 6 фраз-предложений.

неудовлетворительно

Содержание ответа не соответствует коммуникативной задаче. Допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки. Речь не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок.

Критерии оценки сформированности навыков перевода



иноязычного текста на русский язык

Оценка

Характеристика перевода текста

отлично

Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы.

хорошо

Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы. Допущено 30% грамматических и стилистических ошибок, приводящих к неточности перевода.

удовлетворительно

В переводе допущено 50% грамматических и стилистических ошибок. Текст переведен не полностью.

неудовлетворительно

Смысл текста искажен.

.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 90% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 80 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 60 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 60 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы



обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления

темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным

задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности,

объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке студентов.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать



полученные знания.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного и письменного опроса по билетам (вопросам) , с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задания по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 15 билетов.

Критерии оценки сформированности навыков и умений ознакомительного чтения с извлечением информации

Оценка	**Характеристика ответа студента**
отлично	Пересказ адекватно отражает содержание текста.
хорошо	В пересказе допущены лексико-грамматические ошибки, не искажающие смысл текста.
удовлетворительно	Содержание текста передано не полностью.
неудовлетворительно	Допущены многочисленные лексические, грамматические, стилистические ошибки. Содержание текста непонятно.

Критерии оценки сформированности навыков перевода

иноязычного текста на русский язык

Оценка	**Характеристика перевода текста**
отлично	Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы.
хорошо	Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы. Допущено 30% грамматических и стилистических ошибок, приводящих к неточности перевода.
удовлетворительно	В переводе допущено 50% грамматических и стилистических ошибок. Текст переведен не полностью.
неудовлетворительно	Смысл текста искажен.



Критерии оценки сформированности навыков и умений говорения

Монологическая форма

Оценка	Характеристика ответа студента
отлично	Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно, соблюдается правильный интонационный рисунок. Объем высказывания - не менее 12-15 фраз-предложений.
хорошо	Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые не препятствуют пониманию речи. Речь понятна при наличии фонематических ошибок. Объем высказывания - не менее 10 фраз-предложений.
удовлетворительно	Построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) не всегда логично. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание. Речь не всегда понятна. Объем высказывания - не менее 6 фраз-предложений.
неудовлетворительно	Содержание ответа не соответствует коммуникативной задаче. Допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки. Речь не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок.

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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Учебное методическое пособие для выполнения практических работ по дисциплине «Деловой иностранный язык» [Электронный ресурс] : для направления подготовки 08.04.01 «Строительство» очной и заочной форм обучения (Магистерская программа «Теория и проектирование зданий и сооружений») / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. строит. и общепрофес. дисциплин ; [составитель Тлевцежева М.А.]. - Майкоп : Б.и, 2018. - 210 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053820&DOK=0AD48C&BASE=000001
Английский для направления подготовки "Агроинженерия" (уровень бакалавриата) : учебное пособие / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т ; [сост. Тлевцежева М.А.]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2017. - 216 с. - Библиогр.: с. 215 (20 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100039171&DOK=06A1EE&BASE=000001
English For General Purposes, Ч. 1 : учебное пособие по английскому языку для студентов 1-х курсов неязыковых вузов / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. иностр. яз. ; составители: А.Э. Токтаньязова, З.Н. Шумахова. - Майкоп : Б/и, 2023. - 209 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Библиогр.: с. 209 (20 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058757&DOK=0C746D&BASE=0007AA

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Английский для направления подготовки "Агроинженерия" (уровень бакалавриата) : учебное пособие / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т ; [сост. Тлевцежева М.А.]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2017. - 216 с. - Библиогр.: с. 215 (20 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100039171&DOK=06A1EE&BASE=000001
English For General Purposes, Ч. 1 : учебное пособие по английскому языку для студентов 1-х курсов неязыковых вузов / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. иностр. яз. ; составители: А.Э. Токтаньязова, З.Н. Шумахова. - Майкоп : Б/и, 2023. - 209 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Библиогр.: с. 209 (20 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058757&DOK=0C746D&BASE=0007AA
Маньковская, З. В. Английский язык для технических вузов : Учебное пособие / З.В. Маньковская ; Московский государственный технический университет им. Н.Э. Баумана, Мытищинский ф-л. - Москва : ООО	https://znanium.com/catalog/document?id=366825

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/ Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект

Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/ eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/ Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел/Темы с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы обучения)	Средства обучения	Формируемые компетенции
Healthy style of life(текст; схемы, карточки)	Коммуникативный, переводной	Индивидуальная групповая	1. Учебник. 2.Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникативные технологии. 4.Справочный материал. 5. Словари.	УК-4.1
My future profession is a winegrower (схемы; речевые упражнения)	Метод тренировки Объяснение	Фронтальная Групповая		УК-4.3
Dried fruit and vegetables (текст; учебные задания)	Метод тестирования чтение	Индивидуальная групповая		УК-4.1
Preparation of the row material (текст; речевые упражнения)	Метод чтения; конспектирование	Фронтальная Групповая		УК-4.5
Nutritional significance (текст; таблицы, тест)	Коммуникативный; грамматико-переводной	Индивидуальная Фронтальная групповая	1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникативные технологии. 4. Мультимедийные программы 5. Справочный материал. 6. Словари.	УК-4.5
Grape-gathering (текст; учебные задания; карточки)	Метод тестирования , чтение	Индивидуально-групповая фронтальная		УК-4.1
Technological additives (текст; таблицы; лексико-грамматич упражн)	Коммуникативный ; переводной	Фронтальная Групповая		УК-4.3

Wine[making France (текст; таблицы; тест)	Метод тренировки Объяснение	Индивидуальная групповая		УК-4.1
Technological Process(текст; таблицы, тест)	Коммуникативный; грамматико-переводной	Фронтальная Групповая		УК-4.3
Tools and equipment in Food industry(текст; учебные задания; карточки)	Метод тестирования, чтение; интерактивный	Индивидуальная групповая	1. Учебник 2. Учебно-методическое пособие 3. Информационно-коммуникативные технологии 4. Справочный материал 5. Словари	УК-4.3
Health and safety(текст; учебные задания; карточки)	Метод чтения; конспектирование	Фронтальная Групповая		УК-4.5
Wine-making in Russia (газетная статья; опоры; таблицы)	Коммуникативный ; переводной	Индивидуальная групповая		УК-4.1
Research and technology (текст; таблицы, тест)	Коммуникативный; грамматико-переводной	Фронтальная Групповая		УК-4.3
Advertising(газетная статья; опоры; таблицы)	Метод тренировки Объяснение	Индивидуальная групповая		УК-4.5
Non-alcoholic beverages (схемы; текст; речевые упражн;)	Метод чтения ; конспектирование	Фронтальная Групповая		УК-4
Alcoholic drinks (текст; таблицы, тест)	Метод тестирования , чтение	Индивидуальная Фронтальная групповая	1. Учебник 2. Учебно-методическое пособие 3. Информационно-коммуникативные технологии 4. Мультимедийные программы	УК-4.1

Pulping juice extraction (текст; таблицы, тест)	Метод тренировки Объяснение	Индивидуально-групповая фронтальная	5. Справочный материал	УК-4.3
Fermentation (текст (текст; таблицы, тест)лексико-грамматические упражнения)	Метод чтения; конспектирование	Индивидуальная групповая		УК-4.5
Plant Products(газетная статья; опоры; таблицы)	Метод тренировки Объяснение	Фронтальная Групповая		УК-4.5
Grapes (схемы; текст; речевые упражн;)	Коммуникативный; грамматико-переводной	Индивидуальная Фронтальная групповая		УК-4.1
Winepress (текст; учебные задания)	Метод тренировки Объяснение	Групповая фронтальная		УК-4.3

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Adobe Reader DC Свободная лицензия
7-Zip Свободная лицензия
Eclipse IDE for Java Developers Свободная лицензия
Autodesk Inventor - учебная версия Свободная лицензия

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru// - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ)

Название
разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru// - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Мультимедийная языковая лаборатория инновационных технологий (1-316) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса	Мультимедийное оборудование, наборы демонстрационного оборудования, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, учебные кинофильмы, таблицы по грамматике, справочная литература	1 .Операционная система «Windows»,2. Офисный пакет « WPS office»;3. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»;4. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»;5. Программа для работы с архивами «7zip»;6. Программа для работы с документами формата pdf «Adobe reader»
Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ», ул. Первомайская, 191, 3 этаж	Читальный зал имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные, специализированное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы.	1 .Операционная система «Windows»,2. Офисный пакет « WPS office»;3. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»;4. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»;5. Программа для работы с архивами «7zip»;6. Программа для работы с документами формата pdf «Adobe reader»

