

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ГОРСКИЙ ГАУ)

Факультет технологического менеджмента

Кафедра иностранных языков



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УВР, профессор

Кабалоев Т.Х.

2019 г.

Рабочая программа дисциплина

Б1.Б.02 Иностранный (Английский) язык

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность подготовки

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Владикавказ 2019

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г. N 669, с учетом требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства юстиции Российской Федерации от 07августа 2017 г. № 47688.

АВТОР:

к.ф.н., доцент



Ф.Б.Казиева

Утверждена:

на заседании кафедры иностранных языков

протокол № 6 от «22» января 2019 г.

Заведующий кафедрой,
к.п.н., доцент



З.А.Газзаева

Программа согласована:

Учебно-методическим советом факультета технологического менеджмента

протокол № 4 от «28» апреля 20 г.

Председатель учебно-методического совета,
доцент



Р.Д.Бестаева

Декан факультета технологического менеджмента,
доктор с/х наук, профессор



О.К.Гогаев

Директор библиотеки



К.Л. Погосова

Рабочая программа дисциплины утверждена в составе основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции решением Ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ, протокол № от г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Организационно-методический раздел
 - 1.1 Цель и задачи дисциплины (*модуля*)
 - 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (*модулю*), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций
 - 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ и семестрам (*модуля*)
3. Содержание дисциплины, структурированное по темам
4. Содержание дисциплины (*модуля*) по разделам
5. Образовательные технологии
6. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (*модулю*)
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (*модулю*)
9. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (*модуля*).
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (*модулю*)

Приложения

Приложение 1. Аннотация дисциплины

Приложение 2. Лист изменений

Приложение 3. Фонд оценочных средств

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины.

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

- повышение уровня учебной автономии, способности самообразованию;
- развитие когнитивных и исследовательских умений;
- развитие информационной культуры;
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов;
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

Владение иностранным языком позволяет реализовать такие аспекты профессиональной деятельности, как своевременное ознакомление с новейшими технологиями, открытиями и тенденциями в развитии науки и техники, установление профессиональных контактов с зарубежными партнерами. Оно обеспечивает повышение уровня профессиональной компетенции.

Задачи дисциплины:

- переориентировать студентов в психологическом плане на понимание иностранного языка как внешнего источника информации и иноязычного средства коммуникации, на усвоение и использование иностранного языка для выражения собственных высказываний и понимания других людей;
- подготовить студентов к естественной коммуникации в устной и письменной формах иноязычного общения,
- научить студентов видеть в иностранном языке средство получения, расширения и углубления системных знаний по специальности и средство самостоятельного повышения своей профессиональной квалификации;
- раскрыть перед студентами потенциал иностранного языка как возможности расширения их языковой, лингвострановедческой и социокультурной компетенции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: коммуникации в профессиональной этике; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; лексические и грамматические единицы, закономерности функционирования языковых единиц в речи, нормы речевого этикета, принятого в стране изучаемого языка.

Уметь: создавать на иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; делать развернутые сообщения с элементами рассуждения, выражения своей точки зрения с учетом конкретных коммуникативных задач, использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языке.

Владеть: Навыками понимания текстов в сфере профессиональных интересов, содержащий определенный процент незнакомой лексики, ведением деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных пи-

сем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языке.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

1.2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 1 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИД-1_{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>ИД-2_{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>ИД-3_{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИД-4_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. <p>ИД-5_{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИД-1_{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИД-2_{УК-5} 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 (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИД-3_{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Учебная дисциплина «Иностранный (английский) язык» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины» основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина «Иностранный (английский язык)» готовит студентов к овладению профессиональными дисциплинами ОПОП на основе иноязычных источников информации, включая научную и техническую литературу, специализированную периодику, а также современные интернет-ресурсы.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, сформированные другими дисциплинами:

«Иностранный язык»

Знания: основы устной и письменной речи, а также чтения на изучаемом иностранном языке в объеме, предусмотренном программой средней образовательной школы.

Умения: демонстрировать владение устной речью, чтением и переводом изучаемого иностранного языка в объеме, предусмотренном программой средней образовательной школы.

Навыки: использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности, уметь извлекать необходимую информацию из текста на иностранном языке.

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ И СЕМЕСТРАМ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕ) или 180 часов.

Таблица 2 – Распределение объема дисциплины по видам работ

Виды учебной работы	Всего	Распределение часов по формам обучения				
		Очная		Очно - заочная		Заочная
		семестр		семестр		
		1	2	1	2	
1. Контактная работа	84,5				18,25	
Аудиторная работа: в том числе:						
Лекции						
лабораторные работы		36	48		10	
практические занятия					8	
семинарские занятия						
Курсовая работа (проект), (консультация защита)						
Контактная работа на промежуточном контроле, в том числе консультации перед экзаменом		12				
2. Самостоятельная работа, всего	95,5	35,75	59,75		157,75	
Подготовка к экзамену к зачету/к зачету с оценкой (контроль)					4	
Вид промежуточной аттестации		3	зао		3	
Общая трудоемкость	часов	180			180	
	зачетных единиц	5			5	

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

3.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов очной формы обучения

Таблица 3 - Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов очной формы обучения

Раздел дисциплины/темы	Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Вид используемых образовательных технологий (форма проведения занятия)	
			Контактная			Самостоятельная работа		
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
Раздел 1. History of Food Industry.								
Тема 1. 1. From the history of the food industry. 2. Present Simple. 3. Самостоятельная работа.	УК-4 (ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК4} , ИД-3 _{УК4} , ИД-4 _{УК4}) УК-5 (ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК5} , ИД-3 _{УК})	3			4	8	Устный опрос Собеседование Выполнение заданий по методическому пособию.	
Тема 2. 1. The present day food industry. 2. Глагол to be					6	7	Устный опрос Собеседование Выполнение заданий по методическому пособию. Грамматические упражнения.	
Тема 3. 1. Education and training of personnel for the food industry. 2. Infinitive								
Раздел 2. Ration. Тема 4. 1. Diet. 2. Some/any Самостоятельная работа						8		

Тема 5. 1. Meals. 2. Past Simple. Самостоятельная работа						
Тема 6. 1. Calories 2. Неисчисляемые существительные						
Раздел 3. Important materials in your food.						
Тема 7. 1. Minerals. 2. Grammar Самостоятельная работа						
Тема 8. 1. Vitamins. 2. Grammar Самостоятельная работа	3			8	8	Устный опрос Собеседование Выполнение заданий по методическому пособию. Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
Раздел 4. Bread				8	8	
Тема 9. 1. The technology of breadmaking. 2. Grammar Самостоятельная работа						
2. Methods of mixing dough. 2. Grammar Самостоятельная работа						
3. From the history of bread. 2. Grammar						

Самостоятельная работа								
Раздел 5. Meat.								
Тема 10. 1. Meat and meat products. 2. Grammar Самостоятельная работа	УК-4 (ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК4} , ИД-3 _{УК4} , ИД-4 _{УК4})	3			8	8	Устный опрос Собеседование Выполнение заданий по методическому пособию. Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.	
Тема 11. 1. Products of meat processing. 2. Grammar Самостоятельная работа					8	8	Устный опрос Собеседование	
Тема 12. 1. Tenderized fresh meats. 2. Grammar Самостоятельная работа								
Раздел 6								
Тема 13. 1. Dairy products. 2. Grammar Самостоятельная работа	УК-5 (ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК5} , ИД-3 _{УК})	3						
Тема 14. 1. Pasteurization. 2. Grammar Самостоятельная работа					8	8	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.	
Тема 15. 1. Cultured milk products. 2. Grammar Самостоятельная работа							8	8
Раздел 7. Sugar.	УК-4 (ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК4} , ИД-3 _{УК4} , ИД-4 _{УК4})	3						
Тема 16.								

1. Sugar. 2. Grammar Самостоятельная работа	УК-5 (ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК5} , ИД-3 _{УК})						учебных материалов. Подготовка к занятиям.
Тема 17. 1. Properties of unrefined sugar 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 18. 1. Sugar crops. 2. Grammar Самостоятельная работа							
Раздел 8. Sweets							
Тема 19. 1. Confections. 2. Grammar Самостоятельная работа	УК-4 (ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК4} , ИД-3 _{УК4} , ИД-4 _{УК4})	3			8	8	
Тема 20. 1. From the history of chocolate. 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 21. 1. The manufacture of chocolate. 2. Grammar Самостоятельная работа		УК-5 (ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК5} , ИД-3 _{УК})			8	8	Устный опрос Собеседование Выполнение заданий по рабочей тетради.
Раздел 9. Fruits and Vegetables							
Тема 22. 1. Methods of fruits and vegetables.							
Тема 23. 1. Canning. 2. Grammar Самостоятельная работа			3			8	8
Тема 24. 1. Dried fruits 2. Grammar	УК-4	3			8	8	Устный опрос Собеседование Выполнение заданий

Самостоятельная работа	(ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК4} , ИД-3 _{УК4} , ИД-4 _{УК4}) УК-5 (ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК5} , ИД-3 _{УК})					по методическому пособию. Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.	
Раздел 10. Fats and oils							
Тема 25. 1. Fats and oils 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 26. 1. Animal fats and vegetable oils 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 27. 1. Margarine and butter 2. Grammar Самостоятельная работа							
Итого:		3			84	95	

3.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов для заочной формы обучения

Таблица 4 - Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов для заочной формы обучения

Раздел дисциплины/темы	Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Вид используемых образовательных технологий (форма проведения занятия)
			Контактная			Самостоятельная работа	
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия		
Раздел 1. History of Food Industry.							

Тема 1. 4. From the history of the food industry. 5. Present Simple. 6. Самостоятельная работа.	<p style="text-align: center;">УК-4 (ИД-1_{УК-4}, ИД-2_{УК4}, ИД-3_{УК4}, ИД-4_{УК4})</p> <p style="text-align: center;">УК-5 (ИД-1_{УК-5}, ИД-2_{УК5}, ИД-3_{УК})</p>	3		2	6	Устный опрос Собеседование Выполнение заданий по методическому пособию.	
Тема 2. 1. The present day food industry. 2. Глагол to be				2	16	Устный опрос Собеседование Выполнение заданий по методическому пособию. Грамматические упражнения.	
Тема 3. 1. Education and training of personnel for the food industry. 2. Infinitive							
Раздел 2. Ration.							
Тема 4. 1. Diet. 2. Some/any Самостоятельная работа				2			
Тема 5. 1. Meals. 2. Past Simple. Самостоятельная работа							
Тема 6. 1. Calories 2. Неисчисляемые существительные							
Раздел 3. Important materials in your food.							
Тема 7. 1. Minerals. 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 8. 1. Vitamins.		3	2	16	Устный опрос Собеседование		

2. Grammar Самостоятельная работа							Выполнение заданий по методическому пособию. Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
Раздел 4. Bread					2	16	
Тема 9. 1. The technology of breadmaking. 2. Grammar Самостоятельная работа							
2. Methods of mixing dough. 2. Grammar Самостоятельная работа							
3. From the history of bread. 2. Grammar Самостоятельная работа							
Раздел 5. Meat.							
Тема 10. 1. Meat and meat products. 2. Grammar Самостоятельная работа	УК-4 (ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК4} , ИД-3 _{УК4} , ИД-4 _{УК4})	3			2	8	Устный опрос Собеседование Выполнение заданий по методическому пособию. Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
Тема 11. 1. Products of meat processing. 2. Grammar Самостоятельная работа					2	16	Устный опрос Собеседование
Тема 12.							

1. Tenderized fresh meats. 2. Grammar Самостоятельная работа							
Раздел 6							
Тема 13. 1. Dairy products. 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 14. 1. Pasteurization. 2. Grammar Самостоятельная работа		3			2	8	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
Тема 15. 1. Cultured milk products. 2. Grammar Самостоятельная работа	УК-4 (ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК4} , ИД-3 _{УК4} , ИД-4 _{УК4}) УК-5 (ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК5} , ИД-3 _{УК})	3			2	16	Устный опрос Собеседование Выполнение заданий по методическому пособию. Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
Раздел 7. Sugar.							
Тема 16. 1. Sugar. 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 17. 1. Properties of unrefined sugar 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 18. 1. Sugar crops. 2. Grammar Самостоятельная работа							
Раздел 8. Sweets							
Тема 19. 1. Confections. 2. Grammar Самостоятельная работа		3				16	

Тема 20. 1. From the history of chocolate. 2. Grammar Самостоятельная работа	УК-4 (ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК4} , ИД-3 _{УК4} , ИД-4 _{УК4})						
Тема 21. 1. The manufacture of chocolate. 2. Grammar Самостоятельная работа							
Раздел 9. Fruits and Vegetables							
Тема 22. 1. Methods of fruits and vegetables.		3					
Тема 23. 1. Canning. 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 24. 1. Dried fruits 2. Grammar Самостоятельная работа	УК-4 (ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК4} , ИД-3 _{УК4} , ИД-4 _{УК4})	3					16
Раздел 10. Fats and oils							
Тема 25. 1. Fats and oils 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 26. 1. Animal fats and vegetable oils 2. Grammar Самостоятельная работа							
Тема 27. 1. Margarine and butter 2. Grammar Самостоятельная работа							
Итого:		3				18	95

3.3. Задания для самостоятельной работы

Таблица 5 - Задания для самостоятельной работы

Наименование раздела, темы занятий		
	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
Раздел 1.		
1. From the history of the food industry.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
2. The present day food industry.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
3. Education and training of personnel for the food industry.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
Раздел 2		
1. Diet.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
2. Meals.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
3. Calories	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
Раздел 3		
1. Important materials in your food.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
2. Minerals.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
3. Vitamins.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
Раздел 4		
1. The technology of breadmaking.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
2. Methods of mixing dough.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
3. From the history of bread.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
Раздел 5		
1. Meat and meat products.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
2. Products of meat processing.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
3. Tenderized fresh meats.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
Раздел 6		

1. Dairy products.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
2. Pasteurization.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
3. Cultured milk products.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
Раздел 7		
1. Sugar.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
2. Properties of unrefined sugar	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
3. Sugar crops.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
Раздел 8		
1. Confections.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
2. From the history of chocolate.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
3. The manufacture of chocolate.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
Раздел 9		
1. Methods of fruit and vegetables.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
2. Canning.	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
3. Dried fruits	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
Раздел 10		
1. Fats and oils	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
2. Animal fats and vegetable oils	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу
3. Margarine and butter	УК-4,УК-5	Подготовка к устному опросу

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО РАЗДЕЛАМ.

Раздел 1. The history of the food industry. Данный раздел знакомит студентов с лексическим минимумом, необходимым для чтения, перевода и понимания профессионально ориентированного текста, прививает аудиторские навыки. Раздел также знакомит студентов с историей пищевой промышленности, Дает вводные знания по предмету.

Раздел 2. Dairy products. Данный раздел знакомит студентов с лексическим минимумом, необходимым для чтения, перевода и понимания профессионально ориентированного текста, прививает аудиторские навыки. Раздел также знакомит студентов с особенностями молочной промышленности. Дает вводные знания по предмету.

Раздел 3. Fats and oils. Данный раздел знакомит студентов с лексическим минимумом, необходимым для чтения, перевода и понимания профессионально ориентированного текста, прививает аудиторские навыки. Раздел также знакомит студентов с использованием и переработкой масел и жиров. Дает вводные знания по предмету.

Раздел 4. Meat and meat product. Данный раздел знакомит студентов с лексическим минимумом, необходимым для чтения, перевода и понимания профессионально ориентированного текста, прививает аудиторские навыки. Раздел также знакомит студентов с особенностями переработки мяса. Дает вводные знания по предмету.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

5.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной, а также проводиться в электронной информационно-образовательной среде университета (далее - ЭИОС). В случае проведения части контактной работы по дисциплине в ЭИОС (в соответствии с расписанием учебных занятий), трудоемкость контактной работы в ЭИОС эквивалентна аудиторной работе.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

Главной задачей преподавателя является создание условий для превращения студента в активного участника процесса профессионального становления, что подразумевает:

- создание новых учебных и учебно-методических пособий;
- организацию продуктивного взаимодействия в ходе аудиторных занятий;
- организацию самостоятельной внеаудиторной работы студентов;
- придание всему процессу обучения поисково-творческого характера.

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- современные методологические подходы (дистанционное обучение, интерактивное обучение, дифференцированное обучение, инновационные методы обучения);
- современные методы обучения (дискуссии, игровые методы обучения, проблемная лекция, лекция-визуализация, лекция-консультация, портфолио, тренинг, технологии контроля степени сформированности компетенций).

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется проведение промежуточной аттестации включающий в себя систему оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок по пятибалльной системе оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовле-

творительно», «зачтено», «не зачтено».

Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Результат обучения считается несформированным, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям.

5.2 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях лекционного типа – дисциплиной не предусмотрено.

5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях семинарского типа - дисциплиной не предусмотрено

5.4 Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы, представленной в Разделе 7.

В процессе самостоятельной работы при изучении дисциплины студенты могут использовать в специализированных аудиториях для самостоятельной работы компьютеры, обеспечивающему доступ к программному обеспечению, необходимому для изучения дисциплины, а также доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) и электронной библиотечной системе (ЭБС), где в электронном виде располагаются учебные и учебно-методические материалы, которые могут быть использованы для самостоятельной работы при изучении дисциплины.

Для обучающихся по заочной форме обучения самостоятельная работа является основным видом учебной деятельности.

5.5. Методические указания для выполнения реферата - дисциплиной не предусмотрено.

5.6. Методические указания для выполнения курсового проекта - дисциплиной не предусмотрено.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Таблица 6 – Этапы формирования компетенций

Код компетенции	Этап формирования компетенции очной формы обучения (заочной формы обучения)
УК-4, УК-5	1 курс – 1,2 семестры, (1 курс ОЗО)

6.2 Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица 7 – Показатели компетенций по уровню их сформированности (экзамен)

Показатели компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		Удовлетворительно	пороговый
	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

Таблица 8 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенций (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых оши-	пороговый

	бок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

6.3. Типовые контрольные задания

На итоговую аттестацию выносятся следующие компетенции, формируемые дисциплиной УК-4, УК-5.

Для оценки сформированности компетенций в фонде оценочных средств по дисциплине приводятся вопросы по текущему контролю (устный опрос), выполнение контрольных работ, итоговый контроль, позволяющие выявить уровень знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности у обучающихся, осваивающих программу подготовки бакалавриата по дисциплине иностранный (английский) язык.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Прочитайте и переведите текст «The present day of food industry»
2. Беседа на тему «Confections»
3. Дополнительный текст

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. «From the history of the food industry»
2. «The present day food industry»
3. «Education and training of personnel for the food industry»
4. «Diet»
5. «Meals»
6. «Calories»
7. «Important materials in your food»
8. «Minerals»
9. «Vitamins»
10. «The technology of bread-making»
11. «Methods of mixing dough»
12. «From the history of bread»

6.4. Порядок аттестации обучающихся по дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется традиционная система оценки знаний.

По дисциплине «Иностранный (английский) язык» в 1,2-м семестрах предусмотрен зачет и экзамен. Оценивание обучающегося представлено в таблице 9.

Таблица 9 – Применение пятибалльной системы оценки для проверки результатов итогового контроля – экзамен

Оценка	Критерии оценки
Отлично	имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью.
Хорошо	имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы.
Удовлетворительно	имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы.
Неудовлетворительно	не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

а) основная литература

1. Власов, Б. Я. Английский язык для студентов сельскохозяйственных вузов : учебное пособие / Б. Я. Власов, С. В. Швецова. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2016. — 178 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133392>
2. Волкова, С. А. Английский язык для аграрных вузов : учебное пособие / С. А. Волкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-2059-9. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/75507>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Новикова, О.Н. Английский язык для студентов аграрных вузов : учебник / Новикова О.Н., Калугина Ю.В. — Москва : КноРус, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-406-06624-9. — URL: <https://book.ru/book/930189>. — Текст : электронный.

б) дополнительная литература

4. Афонасова, В. Н. Английский язык. Базовый курс. Уровень А+. Часть 1/Афонасова В.Н., Семенова Л.А. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 116 с.: ISBN 978-5-7782-2362-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/546592>. - Режим доступа: по подписке.
5. Дюканова, Н.М. Английский язык: учеб. пособие / Н.М. Дюканова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2013. — 319 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006254-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/368907>. - Режим доступа: по подписке.
6. Казиева, Ф.Б. Учебно-методическое пособие по английскому языку [Текст] : для студентов факультета технологического менеджмента / Ф. Б. Казиева, Т. Х. Цаллагова, С. Б. Гуриева. - Владикавказ : ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2019. - 68с.
7. Комарова, Е. Н. Англо-русский словарь по производству и переработке сельскохозяйственной продукции : словарь / Е. Н. Комарова, Т. Н. Фомина. — Москва : РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011. — 28 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157500> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Маньковская, З. В. Английский язык для современных менеджеров: Учебное пособие / Маньковская З.В., - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 152 с. (Высшее образование) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-91134-975-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/929647> – Режим доступа: по подписке.
9. Чернобровкина, Л. А. Английский язык в сфере потребления (аспекты перевода) : учебно-методическое пособие / Л. А. Чернобровкина [и др.]. - СПб : Изд-во С.-Петербур. ун-та, 2019. - 70 с. - ISBN 978-5-288-05863-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1080965>. – Режим доступа: по подписке.
10. Technology of production and processing of agricultural products : 2019-08-27 / составители Г. И. Файзиева. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2016. — 79 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123329> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.



7.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины

Таблица 11 - Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети

<i>№</i>	<i>Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)</i>	<i>Адрес сайта</i>	<i>Сведения о правообладателе</i>	<i>№ договора на право использования ЭБС</i>	<i>Срок действия заключенного договора</i>
1.	Система автоматизации библиотек ИР-БИС64	http://support.open4u.ru	ООО «ЭйВиДи –систем»	Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно
2.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	http://нэб.рф/viewers	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская государственная библиотека»	Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016г. (автоматически лонгируется)
3.	Электронная библиотечная система (ЭБС) «ЗНАНИУМ»	http://znanium.com	ООО «ЗНАНИУМ»	Договор №3112 эбс от 07.05.2018г.	15.05.2018г. - 15.09.2019г.
4.	Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань»	www.e.lanbook.ru	ООО «Издательство Лань»	Договор № 28-800/18 от 28.12.2018	28.12.2018г. 28.12.2019г.
5.	Многофункциональная система «Информо»	http://wuz.informio.ru	ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре»	Договор № ЧЮ 28 от 21 02.2018г.	21.02.2018г. – 13.03.2019г.
6.	Электронная Библиотечная система BOOK.ru	www.book.ru	ООО «КноРус медиа»	Договор № 18492094 от 21.06.2018	21.06.2018г. - 09.2019г.

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

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. MicrosoftWindows 7
2. MicrosoftOfficeStandard 2007
3. Антивирус Касперский
4. «Гарант» - информационно-правовое обеспечение.

9. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Иностранный (английский) язык».

1. Андони З.Г. Пособие по английскому языку для развития устной речи для студентов всех специальностей [Текст] : квалификация - "Бакалавр" / З. Г. Андони. - Владикавказ : ФГБОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2015. - 96 с.

2. Казиева Ф.Б., Цаллагова Т.Х., Гуриева С.Б. Учебно-методическое пособие по английскому языку для студентов факультета технологического менеджмента. / Под ред. Казиевой Ф.Б. и др./- Владикавказ: ФГБОУ ВО Горский ГАУ, 2019 – 68 с.

3. Учебное пособие по английскому языку для развития устной речи [Текст] / сост. М. Д. Басаева. - Владикавказ : ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2011. – 104с.

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Иностранный язык» по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

Учебная аудитория Каб. № 3.3.09 для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 62 посадочных места, Проектор Epson 824, настенный экран Lumien Master, доска настенная, кафедра, стенды информационные, процессор, монитор, мышка, рабочее место преподавателя. Учебный корпус № 3. (факультет технологический менеджмент).

Учебная аудитория Каб. № 3.3.07 для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 50 посадочных мест, стол преподавателя, доска настенная. Учебный корпус № 3. (факультет технологический менеджмент).

**Дополнения и изменения в рабочей программе
на 2019 / 2020 учебный год**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Пункт 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Адрес сайта	Сведения о правообладателе	№ договора на право использования ЭБС	Срок действия заключенного договора
1.	Многофункциональная система «Информио»	http://wuz.info/mio.ru	ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре»	Договор ЧО 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г. - 06.05.2020г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры иностранных языков
(протокол № 6 от «22» января 2019г.)

Зав. кафедрой  З.А.Газзаева