МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий
_____ А.В. Степовой
26 марта 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

Иностранный язык (английский)

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки
**«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

**Краснодар
2020**

Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» (английский) разработана на основе ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17 июля 2017 г. № 669

Автор:
кандидат филологических наук, доцент _____ А.А. Щипицына

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры иностранных языков от 16.03.2020 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой, профессор _____ Т.С. Непшекуева

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий от 18.03.2020., протокол № 7

Председатель
методической комиссии
д-р. тех. наук., профессор _____ Е.В. Щербакова

Руководитель основной
профессиональной образовательной программы
канд. техн. наук, доцент _____ Н. С. Безверхая

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Иностранный язык (английский)» является формирование комплекса знаний об организационных, научных, методических и практических основах овладения английским языком как средством межкультурной коммуникации в сфере аграрного производства для создания коммуникативной компетенции (формирование и развитие умений и навыков работы со специальной литературой, необходимой в профессиональной деятельности), а также лингвистической, социокультурной и социолингвистической компетенций.

Задачи дисциплины

- осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Иностранный язык (английский)» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО по направлению подготовки обучающихся 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 Объем дисциплины (216 часов, 6 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа, в том числе:	84	24
- лабораторные занятия	80	16
- ВнКР	4	4
- лекции	-	4
Самостоятельная работа — прочие виды самостоятельной работы	132 105	192 179
Контроль	27	13
Итого по дисциплине	216	216

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают зачет (I семестр) и экзамен (II семестр). Дисциплина изучается на I-ом курсе, в I и II семестрах в рамках очной и заочной форм обучения.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	**Формируемые компетенции**	**Семестр**	**Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)**	
				Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	About myself.	УК-4	1	4	6
2	My University.	УК-4	1	4	6
3	Farms in Britain.	УК-4	1	6	6
4	Students of agriculture and forestry in Britain.	УК-4	1	6	6
5	Human diet. Meals.	УК-4	1	4	6
6	Foods and their constituents.	УК-4	1	6	6
7	Important ingredients in your food.	УК-4	1	4	6
8	Minerals. Vitamins.	УК-4	1	6	6
9	Bread making. The technology of bread making.	УК-4	1	4	6
10	Methods of mixing dough.	УК-4	1	4	5
11	Meat and meat products. Products of meat processing.	УК-4	2	4	7
12	Milk and dairy products. Commercial processing of milk.	УК-4	2	6	7
13	Sugar processing. Sugar crops.	УК-4	2	6	7
14	Confectionery industry. The manufacture of chocolate.	УК-4	2	4	7
15	Processing of fruit and vegetables. Methods of fruit and vegetables preservation. Canning. Dried	УК-4	2	4	7

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	
				Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	fruits.				
16	Fats and oils. Animal fats and vegetable oils. Margarine and butter.	УК-4	2	4	7
17	Vending machines. Soft ice-cream machines. Soft drink venders.	УК-4	2	4	4
	Контроль				27
Итого				80	132

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	About myself.	УК-4	1	2	1	18
2	My University.	УК-4	1		1	18
3	Farms in Britain.	УК-4	1	2	1	19
4	Students of agriculture and forestry in Britain.	УК-4	1		1	19
5	Human diet. Meals.	УК-4	1		2	19
6	Foods and their constituents.	УК-4	2		2	15
7	Important ingredients in your food.	УК-4	2		2	15
8	Minerals. Vitamins.	УК-4	2		2	14
9	Bread making. The technology of bread making.	УК-4	2		2	14

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
10	Sugar processing. Sugar crops.	УК-4	2		1	14
11	Processing of fruit and vegetables. Methods of fruit and vegetables preservation. Canning. Dried fruits.	УК-4	2		1	14
	Контроль					13
Итого				4	16	192

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

1 Иностранный язык : метод. указания по организации самостоятельной работы для обучающихся факультета перерабатывающих технологий / А. А. Щипицына. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 28 с https://edu.kubsau.ru/file.php/117/35.03.07_bak_MU_Samost._In.jaz._angl._Sarbatova_566586_v1_.PDF

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
1,2	Иностранный язык
3	Культура речи и делового общения
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
ИД-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	ИД-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	ИД-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	ИД-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Сформированные систематические представления о путях решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Контрольная работа, тест, реферат, дискуссии
ИД-2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	ИД-2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	ИД-2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	ИД-2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Сформированное умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	
ИД-3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных пи-сем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	ИД-3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных пи-сем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	ИД-3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	ИД-3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	Успешный и систематический навык поддержки коммуникацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	Контрольная работа, тест, реферат
ИД-4 Эффективно взаимодействует с	Отсутствие способности эффективно взаи-	Фрагментарное владение способностью эф-	В целом успешное, но несистематическое вла-	Успешное и систематическое владение спо-	Контрольная работа, тест, реферат

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	модействует с другими членами команды, в т. ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	фективно взаимодействовать с другими членами команды, в т. ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	дение способностью эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т. ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	собностью эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т. ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы ко-манды	
ИД-5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	Отсутствие способности демонстрировать умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	Фрагментарное владение умением демонстрировать умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	В целом успешное, но несистематическое владение умением демонстрировать умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	Успешное и систематическое владение умением демонстрировать умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	Контрольная работа, тест, реферат, дискуссии

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Задания для контрольной работы (1, 2 семестр)

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1 ВАРИАНТ I

“MEALS”

1. **Match English words and word combinations with their meanings in Russian.**

food	болезнь
human	воздействовать
beet	требовать
beer brewing	вид
cane	рацион
essential oil	крахмал
commercial	питание
need	снабжать
too	сахарный тростник
starch	человеческий
require	промышленный

affect	слишком
illness	пища
provide	сахарная свекла
vary	эфирное масло
kind	пивоварение
diet	нуждаться
nutrition	изменяться

2. **Fill in the gaps to complete the words:**

v _ n _ _ _ r
_ a_ e
p _ _ c _ _ s _ n _
_ l i _ e
m _ _ l _ n _
c _ _ _ e _ c _ _ l
i _ _ n _ _ s
r _ q _ _ r _
_ r _ v _ _ e

3. **Use the words below to complete the following conversation:**

human meals per cent proportion terms

Mary: Hi Jess! How are you? Learning "_____" ?
Jess: Hi Mary! It's not easy, all these English _____ .
We didn't do " _____ diet" on my course.
M. : Can I help?
J.: Yes, maybe you could. What is the percentage of water in the human body?
M.: About 70 ___.
J.: OK. So, a large _____ of water must come from the foods eaten.
M. : Exactly.

4. **There are three modal verbs in the dialogue. Find them and translate them into Russian.**

5. **Match these expressions to their definitions:**

experience of generations	a) everyone up to the age of 20
developed in full	b) grown completely
a balanced diet	c) development from ancient times
growing person	d) well-mixed nutrition

6. **Use the words bellow to fill the gaps. What parts of speech are they?**

freshly discovered ancient ovens

In ancient times there were both private and public _____ for baking bread.
Butter is an _____ food.
Marggraf _____ crystals of sugar in the red beet.
_____ cooked food is better than tinned food.

7. **There are some clues. Define the terms.**

ancient foods, widely sold and bought;
it was used for sugar production in 1811;
the first thing in the morning and last thing at night;
eating neither too much nor too little.

8. **Read the text and answer the questions that follow it:**

Some historians divide the whole history of mankind into four phases: of hunting and fishing, of sheep and cattle tending, of agriculture, and of industry. For modern man all four phases of activity exist side by side, but prehistoric man hunted or collected all his food. Agricultural history is the story of how man gradually moved from the first to the last phase. The latest industrial phase has brought about both the greatest increase in the production of food and also the most effective system for distributing it.

a) How do the historians divide the whole history of mankind?
b) Are there any differences between modern and prehistoric man?
c) What has the latest industrial phase brought about?

Тестовые задания

Тест рубежного контроля

1. He left … message for you.
the
an
-
*a
2. I don’t like milk in … coffee.
*-
the
a
these
3. It is going to be fog and … cold weather all next week.
a
*-
the
any
4. I haven’t got … exercise books.
some
*any
no
anything
5. My new eyeglasses are very good, I can see … now.
*everything
anything
nothing
something
6. I can’t find my book ….
somewhere
*anywhere
everywhere
nowhere
7. Jim doesn’t enjoy … job. It’s not very interesting.
*his
its
my
their
8. I like working by … .
himself
*myself
me
him
9. The people who arrived … got the best seats.
more earlier
most early
*the earliest
much early
10. Mr. Jones isn’t as nice … Mr. Smith.
*as
for
like
to
11. His car runs … a race car.
*as fast as
that fast as
faster as
faster like

12. You do not make … mistakes in your spelling. Do you work hard at it?
few
*many
little
much
13. Mr. and Mrs. Kelly have been married … 1990.
from
*since
for
until
14. Would you like to sit down … you are waiting?
*while
during
for
before
15. Can you give me some information … hotels in this town?
on
at
*about
with
16. Nobody knows what … .
*went wrong with her last marriage
did go wrong with her last marriage with
her last marriage went wrong with
did go wrong her last marriage with
17. I've no idea when … .
*the Opera House was opened
was the Opera House opened
opened the Opera House was
was opened the Opera House
18. Do you happen to know … ?
*what time tourist offices open
time what tourist offices open
what time do tourist offices open
what do tourist offices open time
19. She saw … .
*John at the movies last night
last night John at the movies
at the movies John
last at the movies
20. They … be tired. They've been travelling all night.
*must
can't
shouldn't
had to
21. I'm not working tomorrow, so I … get up early.
*don't have to
have not to
haven't got
am to
22. I … to the dentist the other day.
have gone
*went
have been
was going
23. I … to talk to you now.
wanted
am wanting
have wanted
*want
24. I … you'll come to the party.
hoped
*hope
will hope
am hoping
25. By the time I got to the station, the train … .
*had left
was leaving
is leaving
left
26. We had a great time on Sunday. It … a lovely day.
has been
would be
*was
would have been
27. I … in Moscow before I moved to St. Petersburg.
lived
live
*had lived
has been living
28. What job … ?
you applied for
*did you apply for
were you applied
did you applied for
29. Let's have some fresh air, … we?
let
shan't
let not
*shall
30. Open the door, … you?
*will
won't
don't
shall

Темы рефератов

1 Farms in Britain.
2 The technology of bread making.
3 Products of meat processing.
4. Sugar crops.
5. Methods of fruit and vegetables preservation.
6. Fats and oils.

Темы научных дискуссий

1 New methods of processing milk.
2 Sausages.
3 Breadmaking.
4 Diet.

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля

Компетенция: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)

Вопросы к зачету (1 курс 1 семестр)

1.Порядок слов в повествовательном предложении.
2.Порядок слов в вопросительном предложении.
3.Порядок слов в отрицательном предложении.
4. Времена действительного залога.
5. Модальные глаголы.
6. Степени сравнения прилагательных и наречий.
7. Повелительное наклонение.
8. Местоимения.
9. Времена страдательного залога.
10. Причастие I.
11. Причастие II.

Тесты для проведения зачета (примеры)

1. He gave me … message for you. the an - a 2. … road past the church was quiet. the a an - 3. She looked in her handbag for … envelope, she had bought. the an a - 4. You've never bought … car	11. There are … pictures in the book. some any nothing anything 12. Are there … new students in your group? any anything no anybody 13. Are there … English textbooks on the desks? no any some anything 14. I haven't got … exercise books.	21. I … in love with Bill since 1984. was am have been had been 22. The last time I … Dick was in 1985. saw have seen see had seen 23. I … a decision yet. haven't made made am making will make 24. I … here all my life. had lived was living

yet, have you? a the an - 5. She put down … cup and got up. a the an - 6. There was not … cloud in the sky. a the an - 7. On … third floor the door was open. the a an - 8. I expressed exactly … same point of view. a an the - 9. She is … laziest girl in the group. a the an - 10. It was not … warm afternoon. a the an -	some any no anything 15. They brought … good books from the library. nothing some any anybody 16. There are … buses today so I can't go shopping. any some anything no 17. Have you got … time to spare? I'd like to ask you some questions. some nothing any no 18. People need … oxygen for breathing. no nothing some something 19. My husband taught our son … he knows. something anything nothing everything 20. Her patient has a bad memory. She can't remember … . nobody anything nothing something	am living have lived 25. I … to the dentist the other day. have gone went have been was going 26. When I lived in London, I … through the park every day. walked was walking have walked have been walking 27. I … my coffee at the time. have drunk was drinking am drinking would drink 28. I listened politely for a while, then I excused myself, saying that I … my breakfast yet. have already ate ate hadn't eaten have no 29. I … bananas since childhood. have disliked dislike disliked will dislike 30. By the time the train finally … in Santa Maria, I had come to several conclusions. had arrived was arriving has arrived arrived

Вопросы к экзамену (1 курс 2 семестр)

1. What branches of the food industry were well developed in ancient times?
2. What influenced the development of the food industry in full?
3. What can happen to people if their diet is not balanced?
4. What are proteins?
5. What are the richest sources of proteins?
6. What are carbohydrates?
7. What are the most important minerals?
8. Why are vitamins essential for people?
9. What are the best sources of vitamins?
10. What are fats?
11. Where can fats be found?
12. What are bread ingredients?
13. Enumerate basic steps of bread-making tech-

nology.
14. What is the difference between the straight-dough method and sponge-dough process?
15. What is beef and veal?
16. How can manufactured meat products be grouped?
17. What processes are used for the manufacture of meat products?
18. What kind of product is ice-cream?
19. Give the characteristics of cheese.
20. What are the purposes of "pasteurization"?
21. What is the HTST method?
22. What is the batch method of pasteurization of milk?
23. Enumerate sugar crops.
24. What kinds of sugar do you know?
25. What are common sweeteners used in confections?
26. Enumerate the methods of preservation of foods.
27. What agents cause the spoiling of food?
28. What is drying?
29. What is the difference between fats and oils?
30. What can you tell about vending machines?

Практические задания для проведения экзамена (примеры)

Выполните письменный перевод текста со словарем (время - 45 минут).

Cereals have been part of the human diet for at least 23,000 years.
The shift from the nomadic, hunter-gatherer lifestyle to a settled existence based on agriculture was mankind's first step on the path towards the modern world. The transition was anything but sudden, however. People had to learn how to gather and process wild cereal grains before they began cultivating them deliberately, around 10,000 years ago.
Exactly when cereal grains first became part of the human diet is uncertain. Stone implements dating back as far as 45,000 years may have been used to grind cereal grains, but there is no way to know for sure, since no associated plant remains survive. Evidence for the widespread storage and processing of cereal grains only appears in the "fertile crescent" – the region of the Middle East where agriculture first emerged – around 12,000 years ago.
That is what makes a new result from an Israel site called Ohalo II so unusual. Ohalo II was a settlement on the shore of the Sea of Galilee that was inhabited around 23,000 years ago and was discovered in 1989. It is normally submerged beneath two or three metres of water level drops. Conditions at the site are unusually favourable for the preservation of plant materials. Archeologists have found the remains of a hunter-gatherer camp, including six brush huts – the oldest ever found – several open-air hearths and a human grave. Besides, they have found evidence of cereal grinding at the site.

Выполните перевод текста без словаря (время – 10-15 минут).

Nowadays there is a real threat of decreasing natural resources around the world. Water shortages, soil exhaustion, loss of forests, air and water pollution are the main problems in many areas. Most developed countries consume more resources

than they can regenerate. More people consume more resources, damage more of the earth and generate more waste.

We have lost more than one-quarter of the planet's birds and two-thirds of fish. It has happened due to human action, not because of the change of climate and sea level.

There is no doubt that unchecked consumption and rapid population growth lead to a misbalance between the needs of a growing population and conserving the earth's natural resources. Improving living standards without destroying the environment is a global challenge. While the population growth has slowed, the absolute number of people continues to increase – by about 1 billion every 13 years.

Technological innovations must be directed for preservation of the environment on the planet. Otherwise people will face another human problem called Hunger.

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

Критерии выставления оценок разработаны в соответствии с локальным нормативным актом университета Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающих».

Критерии оценки контрольной работы

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов в контрольной работе и умение уверенно применять их на практике при выполнении конкретных заданий.

Оценка «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 при выполнении заданий некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

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

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при выполнении типовых практических заданий.

Критерии оценки тестирования

Оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 85 % вопросов;

Оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 70 % вопросов;

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 51 % вопросов;

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента менее, чем на 50 % вопросов.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка ***«отлично»*** — выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, соблюдены требования к объёму и оформлению.

Оценка ***«хорошо»*** — основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении.

Оценка ***«удовлетворительно»*** — имеются существенные отступления от требований к реферированию: тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствуют выводы.

Оценка ***«неудовлетворительно»*** — тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии оценивания дискуссии:

Оценка «5» (отлично) ставится, если: обучающийся полно усвоил учебный материал, владеет навыками анализа, обобщения, критического осмысления, построения публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации. Материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации, высказывать свою точку зрения; продемонстрировано знание ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированы соответствующие компетенции, умения и навыки. Могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один-два недочета в публичной речи, аргументации, ведении дискуссии и полемики, при критическом восприятии информации.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, учащийся не может применить теорию в новой ситуации.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, умения и навыки построения публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации

Критерии оценки ответов при проведении зачета и на экзамене

На экзамене предлагается: 1) текст объемом 1200 зн. для перевода с английского языка на русский язык со словарем за 45 мин. и 2) текст на английском языке объемом 900 зн. для составления реферата на русском языке без словаря за 10-15 мин.

Ответ оценивается на ***«отлично»,*** *если обучающийся:*

1. Адекватно переведет предложенный текст объемом в отведенное для этого время, не допустив ни одной лексико-грамматической ошибки.
2. Адекватно изложит содержание предложенного текста в реферативной форме в отведенное для этого время.
3. Ответит на вопросы экзаменаторов, связанные с изученной тематикой.

Ответ оценивается на ***«хорошо»,*** *если обучающийся:*

1. Правильно переведет предложенный текст со словарем и уложится в отведенное для этого время, допустив 2-3 лексико-грамматических ошибки, не влияющих на общий смысл переведенного текста.
2. Правильно изложит на русском языке содержание прочитанного иноязычного текста, опустив некоторые существенные данные.
3. Не ответит на 1-2 вопроса экзаменаторов по изученной тематике.

Ответ оценивается на ***«удовлетворительно»,*** *если обучающийся:*

1. Переведет предложенный текст не полностью (но не менее 2/3 текста), допустит при переводе 2-3 несущественных ошибки, не влияющих на общее содержание переведенного текста, и одну существенную, влияющую на смысл переведенного текста.
2. Неполно передаст содержание прочитанного без словаря текста (менее 2/3), опустит существенные данные.
3. Не ответит на 2-3 вопроса экзаменаторов, касающихся изученной тематики.

Ответ оценивается ***«неудовлетворительно»,*** *если обучающийся:*

1. Переведет менее 1/2 предложенного текста со словарем.
2. Не сможет передать на русском языке содержание прочитанного без словаря текста.
3. Не сможет ответить на вопросы экзаменаторов, касающиеся изученной тематики.

Критерии оценки на зачете и экзамене

Оценка **«зачтено»** соответствует любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «**незачтено**» – оценке «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет успешно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, изучил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной в рамках учебной программы. Оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал из основной литературы, рекомендованной в рамках учебной программы. Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и

задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной в рамках учебной программы. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ, а также допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями для устранения этих погрешностей под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно и/или с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Нестерова, Н.Б. Английский язык: Food technology : учебное пособие / Н.Б. Нестерова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. — 111 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/91435 — Загл. с экрана.

2. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.И. Веренич [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: ТетраСистемс, 2012.— 304 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/28038.html .— ЭБС «IPRbooks»

3. Жданова, Г.А. Английский язык: профессиональное общение специалистов в сфере технологии сырья и продуктов животного происхождения (Технология мяса и мясных продуктов) : учебное пособие / Г.А. Жданова, Л.Д. Овчерук, Н.М. Кравченко. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 148 с. — ISBN 978-5-89289-685-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/4595

Дополнительная учебная литература

1. Новоселова И.З. Учебник английского языка для сельскохозяйственных и лесотехнических вузов [Электронный ресурс]/ Новоселова И.З., Александрова Е.С.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2016.— 344 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/57300.html. — ЭБС «IPRbooks»

2. Рябкова, Г. В. Biotechnology (Биотехнология) : учебно-методическое пособие / Г. В. Рябкова. — Казань : КНИТУ, 2012. — 152 с. — ISBN 978-5-7882-1327-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/73192

3. Дерябина, Н.В. Английский язык: профессиональное общение специалистов в сфере технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров : учебное пособие / Н.В. Дерябина, Т.М. Лазарева. — Кемерово : КемГУ, 2009. — 140 с. — ISBN 978-5-89289-518-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/4594

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

– Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	https://znanium.com/
2.	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Иностранный язык : метод. указания по организации контактной работы для обучающихся факультета перерабатывающих технологий / сост. А. А. Щипицына. – Краснодар :КубГАУ, 2020. – 26 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/117/35.03.07_bak_MU_Kontakt.t._In.jaz._angl._Sarbatova_566585_v1_.PDF

2. Чижова О.П. Переработка сельскохозяйственного сырья (в курсе английского языка) : учеб. пособие / О. П. Чижова, И. В. Карпенко. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 92 с. (доступно также на сайте кафедры: https://kubsau.ru/upload/iblock/156/156f7bdc6488c317bce300206a3549e0.PDF)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Иностранный язык (английский)	Помещение №513 ГД, посадочных мест — 30; площадь — 41,1кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. Специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель). Помещение №610 ГУК, посадочных мест — 28; площадь — 40кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office. Помещение №628 ГУК, посадочных мест — 26; площадь — 34,7кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий . специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office. Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.;	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

		лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.;); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы обучающихся. лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.;); технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель). Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе	