

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Специальность: 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

(направленность Производство молочной продукции, Производство продуктов питания из мясного сырья)

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППССЗ - базовый

Форма обучения - очная

Воронеж 2025

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.

Составитель:

Дронова М.А.

Программа рассмотрена и рекомендована к использованию на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №10 от 16.06.2025 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Новичихина Е.В.

Заведующий отделением СПО

С.А. Горланов

Рецензенты рабочей программы:

Ведущий технолог

ООО «ЭкоНива Молоко» Воронеж

Рогова Н.В.

Генеральный директор

ООО «ЗАЛТЕХ РУС», к.т.н.

Олейников В.В.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (направленность Производство продуктов питания из мясного сырья).

1.2. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Дисциплина СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного учебного цикла.

Дисциплина СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» реализуется в 1-4 семестрах - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3-6 семестрах - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Содержание дисциплины СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих целей:

1) формирование и повышение культурно-языковой и коммуникативной компетенции обучающихся;

2) развитие у обучающихся определённого уровня владения всеми видами речевой деятельности на иностранном языке.

В результате освоения дисциплины у учащегося должны быть сформированы компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);

- общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);

- правила чтения текстов профессиональной направленности;

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;

- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

- взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;

- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии;

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;

- понимать тексты на базовые профессиональные темы;

- составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;

-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

-переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);

-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины

Учебная нагрузка (всего) -190 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 172 часа;

- консультации – 2 часа;

- самостоятельной работы – 12 часов;

- промежуточной аттестации – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебных занятий	Объём часов						Итого	
	семестр							
	1/3*	2/4*	3/5*	4/6*	5/7*	6/8*		
Учебная нагрузка (всего)	40	24	22	38	15	51	190	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	34	22	20	38	14	44	172	
- лекции	-	-	-	-	-	-	-	
- практические занятия	34	22	20	38	14	42	170	
Самостоятельная работа	6	2	2	-	1	1	12	
Руководство практикой	-	-	-	-	-	-	-	
Консультации	-	-	-	-	-	2	2	
Форма промежуточной аттестации по дисциплине:								
- зачет	+	+	+	+	+	+	+	
- экзамен						6	6	

*1-6 семестры - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев;

*3-8 семестры - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины СГЦ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1 / 3* семестр		
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		
Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Англоязычные страны. Краткое описание отрасли. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикла с именами собственными.</p>	6
	<p>Практическое занятие № 1.</p> <p>Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Мировая экономика» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.</p>	
	<p>Практическое занятие № 2.</p> <p>Предпросмотревые вопросы по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Просмотр учебных видео по теме «Россия и сотрудничество с другими государствами» Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)</p>	
	<p>Практическое занятие № 3.</p> <p>Подготовка устного сообщения учащимися по теме «Экономика отрасли» на основе лексико-грамматического материала предыдущих практических занятий. Диалог-дискуссия по теме «Чем определяется выбор профессии?».</p>	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Система образования России и других стран. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения.</p>	

	<p>Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на фонетическую отработку и закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Ознакомительное чтение текста по теме «Система образования России». Введение новых лексических единиц по теме. Фразы, речевые обороты и выражения.</p> <p>Практическое занятие № 5. Предпросмотренные вопросы по теме «Образование в современном мире: Китай, США, Европа». Просмотр учебных видео по предложенной теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).</p> <p>Практическое занятие № 6. Предпросмотренные вопросы по теме «Образование в России для иностранных студентов». Просмотровое чтение текстов по теме «Система среднего профессионального образования в России». Ответы на вопросы по тексту. Составление диалогов по теме «Иностранный студент поступает в учебное заведение в России».</p> <p>Практическое занятие № 7. Круглый стол с обсуждением заранее подготовленных групповых сообщений на базе материала видео и текстов предыдущих практических занятий по темам: «Сравнение среднего профессионального образования в России, Великобритании, США и Китае»; «Роль образования в жизни»; «Важность получения образования» (темы распределяются на практическом занятии №6 на каждую рабочую группу в аудитории).</p>	18
Тема 1.3. Значение иностранных языков в освоении профессии	<p>Содержание учебного материала География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Словообразование: наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала.</p> <p>Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Предтекстовая фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Изучающее чтение текста по теме «Английский язык в современном мире». Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.</p>	

	<p>Практическое занятие № 9. Просмотровое чтение текста по теме «Я и моя профессия». Дискуссия: «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии в области технологий продуктов животного происхождения».</p> <p>Практическое занятие № 10. Просмотр видео по теме «Профессиональный диалог». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).</p>	10
	<p>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление лексического словаря. Выполнение лексических упражнений. Работа над текстом.</p>	6
	ВСЕГО 1 /3* СЕМЕСТР	40
2 / 4* семестр		
<p>Тема 1.4. Основы делового общения</p>	<p>Содержание учебного материала Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения.</p> <p>Практическое занятие № 11. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Светская беседа (Small talk)» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Обсуждение особенностей светской беседы, тематики. Составление диалогов-моделей «Беседа с иностранным партнером».</p> <p>Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия для снятия языковых трудностей при просмотре видео. Просмотр видео по теме «Составление деловых писем, докладных записок, заявлений». Ответы на вопросы по видео (упражнения на отработку лексического материала по тематическому содержанию) Составление деловых писем на основе просмотренного материала.</p>	12

	<p>Практическое занятие № 13. Введение новых лексических единиц по теме занятия для снятия языковых трудностей в аудировании и ознакомительном чтении. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Деловой разговоров по телефону, электронное письмо». Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Проведение телефонных переговоров. «Приглашение на конференцию».</p>	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	<p>Содержание учебного материала Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.</p>	
	<p>Практическое занятие № 14. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.</p>	
	<p>Практическое занятие № 15. Просмотр видео/ прослушивание аудиоматериала по теме «Трудоустройство и карьера в сфере технологий производства продуктов из мясного сырья», «Интервью и собеседование». Ответы на вопросы по просмотренному видео / прослушанному аудиоматериалу (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).</p>	10
	<p>Практическое занятие № 16. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя.</p>	
	<p>Практическое занятие № 17. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете», «Основные ошибки при собеседовании», «Деловой стиль одежды».</p>	
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление лексического словаря. Выполнение лексических упражнений. Работа над текстом.		2

	ВСЕГО 2 /4* СЕМЕСТР	24
3 / 5* семестр		
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	<p>Содержание учебного материала Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 типа).</p> <p>Практическое занятие № 18. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.</p> <p>Практическое занятие № 19. Предпросмотревые вопросы по теме «Отраслевая выставка». Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).</p> <p>Практическое занятие № 20. Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки». Дискуссия.</p>	20
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление лексического словаря. Выполнение лексических упражнений. Работа над текстом.		2
	ВСЕГО 3 /5* СЕМЕСТР	22
4 / 6* семестр		
Раздел 3. Аграрная сфера. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		

Тема 3.1. Сельское хозяйство. Пищевые технологии Демонстрационный экзамен	Содержание учебного материала История сельского хозяйства в России и странах изучаемого языка. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен как форма проведения ГИА. Придаточные предложения условия (1,2,3 тип). Повторение пройденного ранее грамматического материала.	38
	Практическое занятие № 21. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	
	Практическое занятие № 22. Предпросмотренные вопросы по теме «What is World Skills?». Просмотр учебных видео по предложенной теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).	
	Практическое занятие № 23. Изучающее чтение технической документации Демонстрационного экзамена (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту).	
	Практическое занятие № 24. Подготовка сообщения «Описание задания Демонстрационного экзамена». Составление диалогов по заданным ситуациям.	
ВСЕГО 4 /6* СЕМЕСТР		38
5 / 7* семестр		
Раздел 4. Профессиональное содержание		
Тема 4.1. Основные направления работы	Содержание учебного материала Технологические карты. Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с “I wish”). Повторение пройденного ранее грамматического материала.	10

технолога в сфере продуктов мясного сырья	<p>Практическое занятие № 25. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Обязанности технолога» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.</p> <p>Практическое занятие № 26. Групповое изучающее чтение технологических карт. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление узкоспециализированной лексики.</p> <p>Практическое занятие № 27. Презентация собственных чертежей, схем, рисунков, презентаций на английском языке перед аудиторией, обсуждение.</p>	
Тема 4.2. Инструменты, оборудование, рабочий процесс	<p>Содержание учебного материала Работа лаборатории/производства. Неличные формы глагола (Infinitive).</p> <p>Практическое занятие № 28. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Инструменты, оборудование, станки» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.</p> <p>Практическое занятие №29. Просмотровое чтение текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы.</p> <p>Практическое занятие №30. Групповая презентация «Необходимое оборудование в моей работе». Обсуждение, диалог.</p>	4
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление лексического словаря. Выполнение лексических упражнений. Работа над текстом.	ВСЕГО 5/7* СЕМЕСТР	1
6 / 8* семестр		15

Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	<p>Содержание учебного материала Техника безопасности и охрана труда на производстве. World Skills International Health and Safety documentation. Неличные формы глагола (Gerund).</p> <p>Практическое занятие № 31. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Техника безопасности и охрана труда» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.</p> <p>Практическое занятие № 32. Просмотр видео по теме «Техника безопасности в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы по видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).</p> <p>Практическое занятие № 33. Поисковое чтение документации «World Skills International Health and Safety documentation» для ответа на заранее предложенные вопросы и упражнения.</p> <p>Практическое занятие № 34. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на производстве.</p>	20
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	<p>Содержание учебного материала Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные формы глагола (Participles).</p> <p>Практическое занятие № 35. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Стандарты профессиональной деятельности» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.</p> <p>Практическое занятие № 36. Просмотр видео по теме «Проблемы профессиональной деятельности». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом). Дискуссия по теме «Возможные нестандартные профессиональные ситуации и пути их решения» для подготовки к ролевой игре следующего практического занятия.</p>	18

	Практическое занятие № 37. Ролевая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств».	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Неличные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала. Практическое занятие № 38. Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии. Практическое занятие № 39. Дискуссия «Если я буду участвовать во всероссийском чемпионате.	4
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление лексического словаря. Выполнение лексических упражнений. Работа над текстом.	1
	Консультация	2
	Промежуточная аттестация	6
	ВСЕГО 6/8* СЕМЕСТР	51
	ВСЕГО ЧАСОВ	190

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение

Сведения об электронных полнотекстовых ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС			
2025-2026	1	Контракт № 146/ДУ от 29.01.2024 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	29.01.2024 – 28.01.2025
	2	Лицензионный контракт № 190/ДУ от 02.07.2024 (ЭБС Юрайт – СПО)	05.08.2024 – 04.08.2025
	3	Контракт № 310/ДУ от 11.11.2024 (ЭБС «Лань»)	11.11.2024 – 10.11.2025
	4	Контракт № 114/ДУ от 28.05.2024 (ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Электронный ресурс СПО «PROFобразование»)	31.10.2024 – 30.10.2025
	5	Контракт № 327/ДУ от 25.11.2024 (ЭБС «IPRbooks»)	25.11.2024 – 24.11.2025
	6	Контракт № 11771/24PROF/300/ДУ от 28.10.2024 (Электронный ресурс СПО «PROFобразование»)	01.12.2024 – 30.11.2025
	7	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 — 28.03.2022 (пролонгация до 28.03.2027)
	8	Контракт № 417/ДТ от 28.12.2024 на приобретение периодических изданий	01.01.2025 – 31.12.2025
	9	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Обеспеченность учебной литературой при реализации рабочей программы

3.1.1. Основные источники:

1. Максимова, Ю. С. Иностранный язык в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Максимова Ю. С. - Хабаровск: ДВГУПС, 2021. - 126 с. – [ЭИ]. – Режим доступа: <URL:<https://e.lanbook.com/img/cover/book/179392.jpg>>.

3.1.2. Дополнительные источники:

1. Маньковская, З. В. Английский язык для современных менеджеров [электронный ресурс]: Учебное пособие / З. В. Маньковская. - Москва: Издательство «ФОРУМ», 2023. – Режим доступа: <URL:<https://znanium.com/cover/1162/1162642.jpg>>.

2. Деркач, А. В. Иностранный язык в профессиональной деятельности. Немецкий язык как второй иностранный [электронный ресурс]: Учебное пособие / А. В. Деркач, Г. В. Золовкина. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2020. - 88 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-7782-4239-5 .— <URL:<http://znanium.com/catalog/document?id=396009>> .

4. Topway to English [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие по дисциплине «Иностранный язык» для всех направлений, профилей и специальностей / сост. А.

С. Менжурова. - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2019. - [ЭИ].
– Режим доступа: <URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/books/b151183.pdf>>.

3.1.3. Методические издания

1. Иностранный язык в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе для обучающихся по специальностям среднего профессионального образования / [сост. М. А. Дронова]. - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2025. - Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текстовый файл. - Adobe Acrobat Reader 4.0. - URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m10940.pdf>

3.1.4. Периодические издания

1. American Journal of Geospatial Technologies [Электронный ресурс] / Oxford University Press - United Kingdom: Blackwell publishing, 2021 - [ЭИ] URL: <https://www.geospatialworld.net/>
2. English Today [Электронный ресурс] / Cambridge University Press - США: Cambridge University Press, 2018 [ЭИ] URL: <http://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?value=English+Today&type=source>.

3.1.5. Сайты и информационные порталы

1. www.better-english.com/exerciselist.html - Деловой английский
2. www.fortunecity.com/ - Речевые клише
3. <https://interneturok.ru/subject/english> - Видеоуроки по английскому языку
4. <http://en.bab.la/games/Bab.la> - Словарь и лексический словарь, дополненный викторинами, играми
5. <http://www.esl-lab.com> - Обучение аудированию: упражнения, тесты для разных уровней
6. <https://www.splcenter.org/> - Аутентичный материал для чтения: тексты, статьи, новости

3.2. Материально-техническое и программное обеспечение

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

<p>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</p>	<p>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)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1. Здание главного учебного корпуса, ауд. 246</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1. Здание главного учебного корпуса, ауд. 113</p>

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ, КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Оценка результатов освоения дисциплины

Компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
<p>ОК-09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Демонстрация знаний, умений и практического опыта по владению иностранным языком на уровне, достаточном для устного и письменного делового общения; перевода текстов, описывающих, предметную область профессиональной деятельности, с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык; речевой коммуникации на иностранном языке.</p>	<p>Тестирование, устный и письменный опрос. Чтение, перевод, говорение, аудирование. Экспертное наблюдение и оценка практических занятий. Оценка результатов.</p>

4.2. Критерии оценки результатов обучения

4.2.1 Критерии оценки экзамена

Оценка, уровень	Описание критериев
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.
«Хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получать с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«Неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

4.2.2. Критерии оценки зачета

Оценка, уровень	Описание критериев
«Зачтено»	Обучающийся показал знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
«Не засчитано»	Обучающийся не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

4.2.3. Критерии оценки тестирования

Оценка, уровень	Показатель оценки
«Отлично», Высокий уровень	Не менее 90% баллов за задания теста.
«Хорошо», Продвинутый уровень	Не менее 75 % баллов за задания теста.
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Не менее 55 % баллов за задания теста.
«Неудовлетворительно», низкий уровень	Менее 55% баллов за задания теста.

4.2.4. Критерии оценки навыков чтения

Оценка	Описание критериев
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся полностью понял и осмыслил содержание текста в объеме, предусмотренном заданием. Речь воспринимается легко: необоснованные паузы отсутствуют; фразовое ударение и интонационные контуры, произношение слов практически без нарушений нормы; допускается не более 2-х фонетических ошибок
«Хорошо», продвинутый уровень	Обучающийся полностью понял и осмыслил содержание прочитанного иноязычного текста за исключением деталей и частностей, не влияющих на понимание этого текста в объеме, предусмотренном заданием. Речь воспринимается достаточно легко, однако присутствуют необоснованные паузы; фразовое ударение и интонационные контуры практически без нарушений нормы; допускается от 3 до 5 фонетических ошибок, в том числе 1-2 ошибки, искажающие смысл
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся частично понял и осмыслил содержание прочитанного иноязычного текста. Речь воспринимается достаточно легко, однако присутствуют необоснованные паузы; есть ошибки в фразовых ударениях и интонационных контурах; допускается от 5 до 7 фонетических ошибок, в том числе 3 ошибки, искажающие смысл
«Неудовлетворительно» низкий уровень	Обучающийся не понял прочитанного иноязычного текста, в объеме предусмотренном заданием. Речь не воспринимается из-за необоснованных пауз; неправильных фразовых ударений и искаженных интонационных контуров и\или 8 и более фонетических ошибок

4.2.5. Критерии оценки навыков говорения

Оценка, уровень	Описание критериев
«Отлично», высокий уровень	Задание выполнено полностью: цель общения достигнута; тема раскрыта в полном объеме. Речь понятна: звуки произносятся правильно, без фонетических ошибок.
«Хорошо», продвинутый уровень	Задание выполнено: цель общения достигнута, но тема раскрыта не в полном объеме. Речь понятна: все звуки произносятся правильно, допускаются 1 фонематическая ошибка, не меняющая значение высказывания.
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Задание выполнено частично: цель общения достигнута не полностью; тема раскрыта в ограниченном объеме. Речь понятна: все звуки произносятся правильно, допускаются 2 фонематические ошибки, не меняющая значение высказывания.
«Неудовлетворительно» низкий уровень	Задание не выполнено: цель общения не достигнута. Речь почти не воспринимается на слух из-за неправильного произношения многих звуков и многочисленных фонематических ошибок.

4.2.6. Критерии оценки навыков аудирования

Оценка, уровень	Описание критериев
«Отлично»,	Цель аудирования достигнута полностью: обучающийся верно

высокий уровень	отвечает на вопросы общего характера, верно, соотносит заголовки/иллюстрации с содержанием текста. Умеет верно передать основное содержание на родном/иностранным языке; перечислить основные факты в той последовательности, в которой они даны в тексте.
«Хорошо», продвинутый уровень	Цель аудирования достигнута, но не в полном объеме. Обучающийся верно отвечает на вопросы общего характера, допускает 1-2 ошибки при ответе на вопросы, касающиеся отдельных деталей/фактов. Аудиоматериал понимается обучающим верно, но есть затруднения при делении текста на смысловые куски и озаглавливание их.
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Цель аудирования достигнута частично. Смысл аудиотекста понят в ограниченном объеме, социокультурные знания мало использованы в соответствии с ситуацией. Аудиоматериал понят частично, обучающийся испытывает трудности в определении основного содержания и передаче его на иностранный языке.
«Неудовлетворительно» низкий уровень	Задание не выполнено. Цель аудирования не достигнута. Тема и содержание не поняты. Информация на слух почти не воспринимается.

4.2.7. Критерии оценки навыков письма

Оценка, уровень	Описание критериев
«Отлично», высокий уровень	Задание выполнено полностью: даны полные ответы на три заданных вопроса. Правильно выбрано обращение, завершающая фраза и подпись. Есть благодарность, упоминание о предыдущих контактах, выражена надежда на будущие контакты. Использованы разнообразная лексика и грамматические структуры, соответствующие поставленной коммуникативной задаче (допускается не более 2-х языковых ошибок, не затрудняющих понимание).
«Хорошо», продвинутый уровень	Задание выполнено: даны ответы на три заданных вопроса, но на один вопрос дан неполный ответ. Есть 1–2 нарушения в стилевом оформлении письма и/или отсутствует благодарность, упоминание о предыдущих /будущих контактах. Текст логично выстроен и разделен на абзацы; правильно использованы языковые средства для передачи логической связи; оформление текста соответствует нормам письменного этикета. Имеются языковые ошибки, не затрудняющие понимание (допускается не более 4-х негрубых языковых ошибок) или языковые ошибки отсутствуют, но используются лексические единицы и грамматические структуры только элементарного уровня. Орфографические и пунктуационные ошибки практически отсутствуют (допускается не более 2-х, не затрудняющих понимание текста).
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Задание выполнено частично: даны ответы на заданные вопросы, но на два вопроса даны неполные ответы или ответ на один вопрос отсутствует. Имеется более 2-х нарушений в стилевом оформлении письма и в соблюдении норм вежливости. Текст в основном логично выстроен, но имеются недостатки (1–2) при использовании средств логической связи и/или делении на абзацы. Или имеются отдельные нарушения в структурном оформлении текста письма. Имеются языковые ошибки, не затрудняющие понимание (допускается не

	более 5 негрубых языковых ошибок) и/или допущены языковые ошибки, которые затрудняют понимание (не более 1–2 грубых ошибок). Допущенные орфографические и пунктуационные ошибки не затрудняют понимание (допускается не более 3–4 ошибок).
«Неудовлетворительно» низкий уровень	Задание не выполнено: отсутствуют ответы на два вопроса или текст письма не соответствует требуемому объему. Текст выстроен нелогично; допущены многочисленные ошибки в структурном оформлении текста письма или оформление текста не соответствует нормам письменного этикета, принятого в стране изучаемого языка. Допущены многочисленные языковые ошибки, которые затрудняют понимание текста. Допущены многочисленные орфографические и пунктуационные ошибки и/или допущены ошибки, которые затрудняют понимание текста.

4.3. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

Тестовые задания

1. Water is usually when meats are cooked.
 (?) lose
 (?) loose
 (!) lost

2. types of meat, especially liver, also contain vitamins A, D, E, and K.
 (?) any
 (!) some
 (?) much

3. Meat..... the term used to describe flesh of animals.
 (?) are
 (?) am
 (!) is

4. a lot of people here.
 (!) There are
 (?) There is
 (?) It is

5. Food technologist is profession.
 (?) her
 (!) his
 (?) he's

6. The colour of meat depends conditions.
 (?) of
 (?) from
 (!) on

7. Meat..... helps to control spoilage.
 (?) preserve
 (!) preservation
 (?) preserved

8. Sausage is a solid food from meat.

- (!) made
- (?) make
- (?) makes

9. Excuse me, work as a food technologist?

- (!) do you
- (?) you do
- (?) you

10. How much is slice of beef?

- (!) this
- (?) these
- (?) those

11. Where is our dairy cow? It's the field.

- (?) at
- (!) in
- (?) on

12. My friend it very well.

- (!) does
- (?) do
- (?) doing

13. Запишите правильный ответ:

_____ meat is taken from mammals, and white meat is taken from fowl.

Правильный ответ: Red

14. Запишите правильный ответ:

_____ is the flesh of calves of cattle.

Правильный ответ: Veal

15. Запишите правильный ответ:

The most widely consumed meat is _____.

Правильный ответ: beef

16. Запишите правильный ответ:

_____ milk is the most popular type in the world.

Правильный ответ: Cow

17. Запишите правильный ответ:

_____, also called farming or husbandry, is the cultivation of animals

Правильный ответ: Agriculture

18. Запишите правильный ответ:

The major agricultural products can be broadly grouped into foods, fibers, fuels, and raw

_____.

Правильный ответ: materials

19. Запишите правильный ответ:

_____ is the flesh of hogs.

Правильный ответ: pork

20. Запишите правильный ответ:
Variety meats are also called _____.
Правильный ответ: offal

21. Запишите правильный ответ:
_____ refers to the flesh of the mature ram or ewe.
Правильный ответ: mutton

22. Запишите правильный ответ:
In all situations, you should maintain personal _____ in British conversation.
Правильный ответ: space

23. Запишите правильный ответ:
For men, a well-tailored _____ is a sign of elegance in England
Правильный ответ: suit

24. Запишите правильный ответ:
Some people have low _____ to cow's meat.
Правильный ответ: tolerance

25. Запишите правильный ответ:
Meat contains _____ acids necessary for people.
Правильный ответ: amino

26. Запишите правильный ответ:
Meat is considered to be a complete source of _____.
Правильный ответ: protein

27. Установите соответствие между словом (1-5) и его определением (а-е).

1. Meat	a. a person responsible for the safe and efficient development, modification and manufacture of food products and processes.
2. Lamb	b. the process when raw milk turns "sour" if it is left standing for a while.
3. Food production	c. is the common term used to describe the flesh or other edible parts of animals.
4. Spoilage	d. is a complex and multifaceted process.
5. Food Technologist	e. a sheep before the age of one year.

Правильный ответ: 1-с, 2-е, 3-д, 4-б, 5-а.

28. Прочтайте тексты и установите соответствие между текстами А–Г и заголовками 1–7. В ответ запишите цифры, в порядке, соответствующем буквам. Используйте каждую цифру только один раз.

1. Vitamins and Minerals in Meat
2. The Duty of a Food Technologist
3. Meat processing
4. Food Science
5. Farm animals feeding
6. Food Labelling

7. How food making starts

A. Most foods are sold in packaging, with a label giving information about the product inside. Some of the information has to be shown by law. Some is shown voluntarily by the food producer to attract consumers to buy the product. Food labelling is controlled by laws in different countries and by the European Union (EU). These laws apply to all food products that are made for sale to consumers and caterers.

B. The first step in food production is the cultivation of crops and the raising of livestock. This can be done on a small scale by individual farmers or on a large scale by commercial agricultural operations. The type of crops and livestock that are raised depends on a variety of factors, including climate, soil conditions, and market demand.

C. Meat contains a number of essential vitamins and minerals. It is an excellent source of many of the B vitamins, including thiamine, choline, B 6, niacin, and folic acid. Some types of meat, especially liver, also contain vitamins A, D, E, and K. Meat is an excellent source of the minerals iron, zinc, and phosphorus, a number of essential trace minerals, such as copper, molybdenum, nickel, selenium, chromium, and fluorine having been found in meat as well.

D. Livestock acquire their feed by grazing on pastures or by having feed on the ground or in feeders. The humane treatment of farm animals requires that they be fed regularly to achieve daily nutritional requirements. This may require feeding activities to be done several times each day or they may be fed once a day or possibly even less frequently..

E. In the UK, milk can be delivered daily by a milkman who travels his local milk round (route) using a battery-powered milk float during the early hours. Milk is delivered in 1 pint glass bottles with aluminum foil tops. Silver top denotes full cream unhomogenized; red top full cream homogenized; red/silver top semi-skimmed; blue/silver check top skimmed; and gold top channel island.

F. People have been processing meat for a very long time. In ancient times, hunters and gatherers used simple methods like smoking, drying, and salting to keep meat fresh and tasty. The meat processing industry, also known as the meatpacking or slaughter industry, is all about taking raw animal products, mainly meat, and turning them into different types of processed and packaged foods that people can buy. These can be anything from fresh meat cuts to sausages, bacon, or canned meats.

G. A food technologist is a science and engineering expert who researches and develops strategies to process, package, and safely distribute food products. Some professionals work in laboratories to investigate the physical and chemical properties of foods, while others are employed by processing plants to design new production techniques. In addition, a food technologist may apply his or her specialized knowledge to the development of better quality-control programs, shipping methods, and government standards. Ultimately, technologists ensure the foods citizens consume are safe and nutritious.

Правильный ответ: A-6, B-7, C-1, D-5, E-3, F-4, G-2.

29. Прочитайте предложения о производстве мясных продуктов и расставьте их в правильном порядке для формирования единого текста.

A) It's not just about cutting and packaging meat; it's also about using techniques to keep the meat fresh and safe and making different meat products for various cuisines. Here we mention food technologists.

B) There, livestock are kept almost entirely indoors or restricted outdoor settings like pens.C)
Food technologists in meat processing industry develop new, and improve existing, food products and set standards for producing, packaging and marketing food.

D) Industrial meat processing is essential because it helps produce the large amounts of meat that people want to eat worldwide.

E) A great portion of ever-growing meat branch in food industry involves intensive animal farming.

Правильный ответ: D-A-C-E-B

30. Прочитайте предложения о профессии технолога и расставьте их в правильном порядке для формирования единого текста.

A) They also research harmful food additives and develop substitutes in order to make sure foods are safe and healthy.

B) A food technologist, otherwise known as a food scientist, is someone who works in the food processing industry and works to help develop healthy, safe, and convenient food products.

C) Some work for the government to assist in food labeling, or to visit restaurants and food processing plants to make sure they meet sanitation codes and safety regulations.

D) They continually work to develop better methods of food preservation, better processing and packaging procedures, better storage and even better delivery processes.

Правильный ответ: B-D-A-B

Перечень тем для проверки навыков чтения

1. My story – Моя история.
2. I am a future food technologist– Я – будущий технолог.
3. English as a world language – Английский как мировой язык.
4. Career in food science – Карьера в отрасли пищевой промышленности.
5. Teaching food technologist in the UK – Обучение технологов в Великобритании.
6. The history of food science – История пищевой промышленности.
7. Branches of agriculture – Отрасли сельского хозяйства.
8. The production of meat – Мясное производство.
9. The processing of food – переработка пищевого сырья.
10. Nutrients of meat– Питательные вещества в мясе.
11. Health Code control – Соблюдение санитарных норм.
12. Vitamins and minerals of meat– Витамины и минералы мяса.

Перечень тем для проверки навыков говорения

1. Описание распорядка дня будущего пищевого технолога.
2. Описание Воронежского ГАУ и процесса обучения технологов.
3. Знаменитые учебные заведения, предлагающие направления для технологов в своей стране и странах изучаемого языка.
4. Карьерный рост в пищевой промышленности.
5. Типы мяса.
6. Мясная продукция.
7. Соблюдение санитарных норм на предприятии.
8. Питательная ценность мясных продуктов.
9. Качества, которыми должен обладать будущий технолог.
10. Хранение и транспортировка мясной продукции.
11. Витамины и минералы.
12. Преимущества работы пищевым технологом.

Перечень тем для проверки навыков аудирования

1. My story – Моя история.
2. I am a future food technologist – Я – будущий технолог.
3. English as a world language – Английский как мировой язык.
4. Career in food science – Карьера в отрасли пищевой промышленности.
5. Teaching food technologists in the UK – Обучение технологов в Великобритании.
6. The history of food science – История пищевой промышленности.
7. Branches of agriculture – Отрасли сельского хозяйства.
8. The production of meat – Мясное производство.
9. The processing of food – переработка пищевого сырья.
10. Nutrients of meat – Питательные вещества в мясе.
11. Health Code control – Соблюдение санитарных норм.
12. Vitamins and minerals of meat – Витамины и минералы мяса.

Перечень тем для проверки навыков продуктивной письменной речи

1. Составление резюме при поиске работы технолога.
2. Подготовка сопроводительного письма для устройства на работу.
3. Почему я хочу работать в отрасли пищевой промышленности?
4. Составление технологической карты.
5. Особенности производства мясной продукции.
6. Важность соблюдения санитарных норм на производстве.
7. Домашний скот

4.5. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Вопросы для проведения зачета и экзамена (лексика и грамматика)

1. Назовите личные местоимения (формы именительного и объектного падежа)
2. Перечислите основные критерии в составлении резюме при поиске работы в отрасли пищевой промышленности.
3. Назовите притяжательные прилагательные и местоимения.
4. Назовите основные особенности делового этикета в английском языке в профессиональном общении.
5. Формы глагола «to be» в настоящем, прошедшем и будущем времени
6. Функции глагола «to be» в предложении
7. Приведите пример ключевых лексических единиц по теме «Типы мяса».
8. Приведите пример ключевых лексических единиц по теме «Виды мясной продукции».
9. Составьте 10 предложений, используя лексические единицы по теме «Профессиональные термины».
10. Составьте 10 предложений, используя лексические единицы по теме «Санитарные нормы предприятия».
11. Перечислите правила использования неопределенного артикля.
12. Перечислите правила использования определенного артикля.
13. Перечислите правила использования нулевого артикля.
14. Приведите пример ключевых лексических единиц по теме «Пищевая промышленность».
15. Лексика по теме «Питательные вещества». Назовите не менее 15 единиц.
16. Формы глаголов групп Past и Present.
17. Составьте пять предложений по теме «Карьерный рост пищевого технолога».
18. Слова по теме «Мой рабочий и свободный день»
19. Формы глаголов группы Future.

20. Составьте 10 предложений, используя лексические единицы по теме «Отрасли сельского хозяйства».

Вопросы для проведения зачета и экзамена (говорение)

1. My future profession
2. The history of food science
3. Who are food technologists and what are their duties?
4. Types of meat
5. Meat products
6. Nutritional value of meat products
7. Composition of sausages
8. Nutrients of meat
9. Food production
10. Animal husbandry and food science
11. Career in food production
12. Health Code of a food technologist
13. The quality of meat
14. The quality of sausages
15. Vitamins and minerals of meat and milk

**Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях