Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением СПО
_____ Е.А. Федосимова
«18»апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Киров 2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4285BD6BEB8900E0BFFD5A2C6C4531B6
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 25.05.2023 до 17.08.2024

Рабочая программа дисциплины составлена на основании:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 №343.

2. Учебного плана по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Ученым советом университета «18» апреля 2023 г.(протокол №5).

Программу разработал:

К.пед.н. Владимирова Е.Н.

«18» апреля 2023 г.

дата

Программа обновлена с учетом особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы и пролонгирована:

в 2023-2024 учебном году:

преподаватель (разработчик)

заведующий отделением СПО Е.А. Федосимова

ДАТА

в 2024-2025 учебном году:

преподаватель (разработчик)

заведующий отделением СПО Е.А. Федосимова

ДАТА

1. МестодисциплинывструктуреППССЗ

Учебная дисциплина СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология производства продукции животного происхождения.

2. Цельипланируемыерезультатыосвоениядисциплины:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

КодОК	Умения	Знания
ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

3 Структураисодержаниедисциплины

Общаятрудоемкостьдисциплинысоставляет: 108час.

3.1 Структурадисциплиныиираспределениечасовпосеместрам

Видзанятий	Номерасеместров,числоучебныхнедельв семестрах
	1, 2 сем.
Аудиторнаяработа, всегочасов	66
вт.ч. лекции	-
лабораторныепрактические(семинары)	66
Самостоятельнаяработа,всегочасов	42
Формаитоговогоконтроля:	зачет, экзамен
Итого	108

3.2 Содержаниедисциплины

Наименование разделовитем	Содержаниеучебногоматериалаиформыорганизациидеятельностиобучающихся	Объем вчасах	Осваиваемыеэ лементы компетенций
	Раздел 1.		
Тема 1.1Великобрит ания	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Взгляд на Британию. Страдательный залог. Работа с текстом. Лабораторная работа №2. География, климат, история, культура, традиции. Работа с текстом.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	2	
Тема 1.2.Обычаи и традиции	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Обычаи, традиции, предрассудки. Артикли. Лабораторная работа №2. Традиции разных стран. Работа с диалогами.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	2	
Тема 1.3.Город или деревня?	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Деревня или большой город? Введение новой лексики. Где лучше жить? Герундий. Лабораторная работа №2. Преимущества и недостатки города и деревни. Работа с текстом. Презентация проектов по теме: «Город, в котором я живу».		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	4	
Тема 1.4.Олимпийск ое движение	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Олимпийское движение. PerfectTenses. Зимние олимпийские игры в Сочи 2014. Универсиада. Беседа по теме. Лабораторная работа №2. Олимпийские игры. Работа с диалогами.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	2	
Тема 1.5.Культура и искусство	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Культура и искусство. Введение новой лексики. Русская		

	культура. Модальные глаголы. Лабораторная работа №2. Презентация проектов по теме: «Забавные факты из жизни людей искусства».		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	2	
Тема 1.6.Чудеса света	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Чудеса света. Условные предложения. Храм Артемиды. Работа с текстом. Лабораторная работа №2. Презентация проектов по теме: «Семь чудес древнего мира».		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	4	
Тема 1.7.Средства массовой информации	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Средства массовой информации. Работа с лексикой. Сложное дополнение. Лабораторная работа №2. СМИ. Работа с текстом. Придаточные условия и времени.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	2	
Тема 1.8.Современные компьютерные технологии	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Компьютерные операции. Типы данных. Причастия I и II. Компьютерные технологии. Работа с текстом. Беседа по теме. Лабораторная работа №2. Презентация проектов по теме: «Компьютер: за и против».		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	4	
Раздел 2.			
Тема2.1.Профессиональное образование	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Профессиональное образование в России. Работа с лексикой. PerfectTenses. Лабораторная работа №2. Профессиональное образование в Британии. Работа с текстом. Работа с диалогами.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	2	
Тема2.2.Климат. Погода.	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Погода в Британии. Работа с лексикой. Безличные и неопределенно-личные предложения.		

	Лабораторная работа №2. Погода в России. Работа с текстом. Прилагательные, степени сравнения в английском языке.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	2	
Тема2.3. Животноводство	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Животноводство в России. Работа с текстами. Лабораторная работа №2. Кормление сельскохозяйственных животных. Работа с текстами.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	2	
Тема2.4. Молочная продукция	**Содержаниеучебногоматериала**	6	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	6	
	Лабораторная работа №1. Влияние кормов на качество молока. Работа с текстами Лабораторная работа №2. Пастеризация. Работа с текстами. Лабораторнаяработа №3. Молочная продукция. Работа с текстами.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	4	
Тема2.5. Мясная продукция	**Содержаниеучебногоматериала**	6	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	6	
	Лабораторная работа №1. Кормление сельскохозяйственных животных. Работа с текстами. Лабораторная работа №2. Влияние лекарственных препаратов на качество мясной продукции. Лабораторнаяработа №3. Виды мясной продукции и способы ее получения. Работа с текстами.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	4	
Тема2.6. Мясная продукция	**Содержаниеучебногоматериала**	6	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	6	
	Лабораторная работа №1. Кормление сельскохозяйственных животных. Работа с текстами. Лабораторная работа №2. Влияние лекарственных препаратов на качество мясной продукции. Работа с текстами. Лабораторнаяработа №3. Виды мясной продукции и способы ее получения. Работа с текстами.		
	Самостоятельнаяработаобучающихся	4	
Тема2.7. Мясо птицы	**Содержаниеучебногоматериала**	4	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Втомчислепрактическихзанятийилабораторных работ	4	
	Лабораторная работа №1. Птицефабрики. Работа с текстами. Лабораторная работа №2. Переработка мяса птицы. Работа с текстами.		

	Самостоятельнаяработаобучающихся	2	
	Всего	108	

3.3 Формытекущегоконтроля:
Тестовые задания

3.4 Формапромежуточнойаттестации:
Зачет в 1-ом семестре, экзамен во 2-ом семестре

4. Образовательныетехнологии

ВсоответствиистребованиямиФГОСпонаправлениюподготовкиреализациякомпетентностногоподходареализацияучебнойпрограммыпредусматриваетширокоеиспользованиевучебномпроцессеактивныхиинтерактивныхформпроведениязанятийвсочетаниисвнеаудиторнойработойсцельюформированияиразвитияпрофессиональныхнавыковобучающихся:

- сопровождениелекцийслайдами(впрограмме«MicrosoftPowerPoint»);
- подготовкаэлектронныхпрезентацийквыступлениям;
- выполнениедомашнихзаданийспоследующимобсуждениемрезультатовна практическихзанятиях;
- тестирование результатов освоения дисциплины в течение семестра собсуждениемспреподавателемрезультатовиошибокврамкахконтролясамостоятельнойработыобучающегося;
- выполнениедомашнихзаданийдляпоследующегообсужденияснапрактических занятиях и индивидуально спреподавателем;
- формированиенавыковсамостоятельнойработыслитературой,Интернет-источникамии другими источникамиинформации.

5.Учебно-методическоеиинформационноеобеспечениедисциплины(модуля)

Основнаялитература
1.Английскийязыкдлятехническихколледжей(А1):учебникипрактикумдлясреднегопрофессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — М. : Издательство Юрайт, 2021. . — 207 с. —Режим доступа:https://urait.ru/bcode/475659
Дополнительная литература
1. EnglishforColleges=Английский язык для колледжей (СПО). Учебное пособие : учебное пособие / Т.А.Карпова[Электронныйресурс]—Москва:КноРус,2021.—281с.—СПО.—Режимдоступа:https://book.ru/book/939389
Периодические издания
1TechNewsWorld[Электронный ресурс]: журнал /TechNewsWorld. Режим доступа:https://www.technewsworld.com/
Учебно-методические пособия

1. Антипова,А.Ю.ENGLISHTOPICS[Электронныйресурс]:[учеб.пособие]/АнастасияЮрьевнаАнтипова, Елена Анатольевна Снигирева, Наталья Семеновна Сокерина. - Киров :Вят. ГСХА, 2013. - 85 с.Режим доступа:http://46.183.163.35/MarcWeb2/Default.asp-загл.с экрана.
2. Снигирева, Е. А. Englishforyoursuccess : учеб. пособие / Елена Анатольевна Снигирева. - Киров :Вят.ГСХА,2014.-79с.
3. Снигирева, Е. А. Englishforyoursuccess [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Елена АнатольевнаСнигирева. - Киров :Вят. ГСХА, 2014. - 79 с. Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Default.asp-загл.с экрана.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работыобучающихся

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работыобучающихся

Видсамостоятельнойработы	Порядокисрокивыполнения	Формаконтроля
Подготовка к практическимзанятиям	Работа с основной и дополнительнойлитературой по дисциплине в течениесеместра	Устные выступления (доклады) напрактическихзанятиях
Выполнение домашнихзаданий	Работа с основной и дополнительнойлитературой по предложенным темам втечение семестра	Письменные работы, контрольные и тестовые работы на практических занятиях
Подготовкакмероприятиям текущегоконтроляуспеваемости	Работасосновнойидополнительнойлитературой по дисциплине, посещениезанятий втечение семестра	Тестовыеработы
Подготовкакзачету/экзамену	Работа с основной и дополнительнойлитературой,посещениезанятийподисциплине втечениесеместра	Зачет/экзамен

6.2. Фондоценочных средствпо дисциплине(модулю)

Рабочаяпрограммаобеспеченафондомоценочныхсредствдляпроведения текущегоконтроляипромежуточнойаттестации(см.Приложение).

7. Материально-техническоеобеспечениедисциплины(модуля)

Наименование специальныхпомещенийипомещенийдлясамостоятельнойработы	Оснащенность специальныхпомещенийипомещенийдлясамостоятельнойработы	СписокПО
В-310 Учебный кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Учебная аудитория для занятий семинарского типа Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном	Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
Б-202 Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 2 принтера, видеоувеличитель.	Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение

ФОНДОЦЕНОЧНЫХСРЕДСТВ
для проведения текущей и промежуточной аттестацииподисциплине

СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Киров2022

1. Описаниеназначенияфондаоценочных средств

Настоящийфондоценочныхсредств(ФОС)входитвсоставрабочейпрограммыдисциплиныСГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельностипредназначендляоценкипланируемыхрезультатовобучения,характеризующихформированиеиосвоение компетенций.

ФОСвключаетвсебяоценочныематериалыдляпроведениятекущейипромежуточнойаттестации.

ФОСразработаннаосновании:

- Федеральногогосударственногообразовательногостандартасреднегопрофессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,утвержденногоприказомМинпросвещенияРоссии от 18.05.2022 №343

- Учебного плана по специальности19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения,утвержденногоУченымсоветомуниверситета07.09.2022 г.(протокол №8);

- Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

2. Цельипланируемыерезультатыосвоениядисциплины:

Код компетенции	Содержаниекомпетенций
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Умения	Знания
У1 - определять задачи для поиска информации; У2 - определять необходимые источники информации; У3 - планировать процесс поиска; У4 - структурировать получаемую информацию; У5 - выделять наиболее значимое в перечне информации;	З1 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З2 - приемы структурирования информации; З3 - формат оформления результатов поиска информации; З4 - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности

У6 - оценивать практическую значимость результатов поиска; У7 - оформлять результаты поиска; У8 - организовывать работу коллектива и команды; У9 - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; У10 - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; У11 - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; У12 - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У13 - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У14 - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); У15 - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	личности; З5 - основы проектной деятельности; З6 - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; З7 - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З8 - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); З9 - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; З10 - особенности произношения; З11 - правила чтения текстов профессиональной направленности.

3. Результатыобучениязнанийиуменийподлежащиепроверке

Содержаниеучебного материалапопрограммеУД	**Общееколичествочасов**	**Текущаяаттестация**		**Промежуточнаяаттестация**	
		Проверяемыеуменияизнания	**КодыформируемыхОКиПК**	**Проверяемыеуменияизнания**	**КодыформируемыхОКиПК**
Тема1.1	6	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема1.2	6	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема1.3	8	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 1.4	6	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 1.5	6	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 1.6	8	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 1.7	6	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 1.8	8	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09

Тема2.1	6	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема2.2	6	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема2.3	6	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.4	10	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема2.5	10	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.6	10	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.7	6	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09	У1-У15; З1-З11	ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09

4.Заданиядлятекущего контроля

Типовыетестовые заданиядляконтролязнаний

Кодыпроверяемыхумений,знанийиобщихкомпетенций:У1-У15, З1-З11; ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1) Выберитеправильныйвариантпредлога:*She has been waiting … the bus for two hours.*

A)up

B)for

C)on

2)Найдите антоним к предлогу: «*In*»

A)with

B)between

C)out

3)Выберите правильный вариант предлога:*Willyoumeetme…theairport?*

A) at

B) in

C)under

4) Выберитеправильныйвариантпредлога:*The lesson starts … five minutes. Hurry…*

A) at/on

B) in/up

C) after/for

5)Выберитеправильныйвариантпредлога: *Letsgotothecinema … Sunday*

A)on

B)at

C)in

6) Употребитенужнуюформуглагола to be*There ... not much furniture is this room.*

A) is

B)are

C) am

7) Употребитенужнуюформуглагола to be*Where ... the money? I put it into the drawer.*

A)are

B)is

C)was

8)Употребитенужнуюформуглагола to be*Mathematics ... his favorite subject.*

A)is

B)are

C)was

9)Употребитенужнуюформуглагола to be*Women ... always right.*

A)are

B)is

C)was

10) Употребитенужнуюформуглагола to be*My teeth ... not white, I'm afraid.*

A)are

B)is

C)was

11) Подберитенужнуюформусмысловогоглагола

Anna and Kate _____ to the cinema last Sunday.

A)didn't went

B)don't go

C) didn't go

12) Подберитенужнуюформусмысловогоглагола

When _____ youlast _____ tennis?

A)did/play

B)do/play

C)did/played

13) Употребитенужнуюформусравнениянрилагательного

Thisrestaurantisvery, verygood. It's _____ restaurant in London.

A)the better

B)the good

C) thebest

14) Употребите нужную форму сравнения прилагательного

Viennais _____ cityinAustria.

A)the most beautiful
B)the beautiful lest
C)more beautiful than

15) СоставьтевопросвPresentPerfect
_____ *you ever* _____ *Mexican food?*
A)Have / eat
B)Have / ate
C) Have / eaten

16) Выберите тот вариант ответа, который считаете правильным.
I don't know these girls. Doyouknow .....?
A) them
B) they
C) their

17) Выберите тот вариант ответа, который считаете правильным.
I don't know this woman. Doyouknow .....?
A) her
B) she
C) him

18) Выберите тот вариант ответа, который считаете правильным.
.....invited her to stay with us in our house.
A)us
B) our
C) we

19) Выберите английские эквиваленты для предложений:
Какпоживаютваширодители?
A) Are your parents well?
B) Where are your parents?
C) How are your parents?

20) Выберите английские эквиваленты для предложений:
Скольколетвашейдочери?
A)How old is your daughter?
B) How is your daughter?
C) How many daughters have you?

21) Выберите правильное местоимение:
Ilikethatcamera. I am going to buy.....
A) her
B) it
C) its

22) Исключите «лишнее» слово :

A) Softwear
B) hardwear
C) warm wear

23) Назовитеглагол*to see*в Past Simple:
A) see
B) saw
C) sees

24)Выберите английские эквиваленты для слов, стоящих в скобках:
(Где)is your computer?
A) Why?
B) Where?
C) What?

25) Выберите синоним к слову*Large*
A) big
B) small
C) little

26) Выберите антоним к слову*Good*
A) nice
B) bad
C) big

27) Выберите вспомогательный глагол в предложении:
What are you doing?- I… reading a book.
A) was
B) shall
C) am

28) Какой вспомогательный глагол нужен в вопросительном предложении:
I like skiing in the forest.
A) do
B) does
C) has

29) Выберите английские эквиваленты для слова, стоящего в скобках:
The meeting (началось) at 5 o'clock.
A) begin
B) began
C) was beginning

30) Выберитерусскиеэквиваленты:
My room is larger thenyour flat.
A) Моя комната такая же большая, как ваша квартира.
B) Моя комната больше, чем ваша квартира.

C) Ваша квартира больше моей комнаты.

Критерииоценки:

Результаты текущего контроля в форме выполнения тестовых заданий оцениваютсяпосредствоминтегральной (целостной) трехуровневойшкалы:

Шкалаоценивания	Показателиоценивания
Низкий	Обучающийсядемонстрируетнизкийуровеньусвоенияучебнойтемы,полноенезнаниепредметнойтерминологии,базовыхпонятийикатегорий.Показанонезнаниебазовыхалгоритмовиметодическихприемовпри решениитестовыхзаданий. Выполнениенеболее50%тестовых заданий
Базовый	Обучающийся демонстрирует средний уровень усвоения учебнойтемы,частичноевладениепредметнойтерминологиейбазовымипонятиямиикатегориями.Показанознаниеикорректноеприменениебазовыхалгоритмовиметодическихприемовприрешениитестовыхзаданий. Правильноевыполнение50-75%тестовыхзаданий
Продвинутый	Обучающийся демонстрирует высокий уровень усвоения учебнойтемы, владение предметной терминологией, базовыми понятиями икатегориями. Показано знание и корректное применение базовыхалгоритмовиметодическихприемовприрешениитестовыхзаданий. Правильноевыполнениеболее75%тестовыхзаданий

5. Заданиядляпромежуточногоконтроля (зачет/экзамен)

Кодыпроверяемыхумений,знанийиобщихкомпетенций:У1-У15, З1-З11; ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

НазачетепоучебнойдисциплинеСГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельностиВамнеобходимопрочитать и перевести текст.

Внимательно прочтите и переведите текст.Подготовьтеустный перевод.

Задание к зачету подисциплине«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Read and translate the text (Прочитайтеипереведитетекст).Задайтектексту5вопросов.

«Two Great Artists: Leonardo and Michelangelo»

Many people admire the paintings and sculptures that artists create. Some very beautiful paintings and sculptures were created by two men who lived in the

same country at the same time. These men were Leonardo da Vinci and Michelangelo. They both lived in Italy around the year 1500.

Leonardo da Vinci is most famous for his painting called the Mona Lisa. This is perhaps the best-known painting in the world. The Mona Lisa shows the head and shoulders of a dark-haired woman. When people look at this painting, they are often captivated by her smile and by her eyes, which have a look of mystery.

Another painting of Leonardo's is called The Last Supper. This painting shows a famous scene from the Christian religion. In this painting, Jesus Christ is seated at the middle of a long table, with his followers (the disciples) seated around him. Many of the paintings that were created at this time have a religious theme.

Leonardo was not only an artist; he was also interested in engineering. He actually worked for some time as an advisor to a military leader, helping him to develop new machines for use in war. Leonardo also made rough drawings of machines that are similar to those that were invented much later, such as submarines and helicopters. Obviously, Leonardo was an extremely creative man.

Michelangelo was about 23 years younger than Leonardo. In addition to being a painter, Michelangelo was also a sculptor, and many experts consider him the greatest sculptor of all time. One of his most famous sculptures is David, which is a statue of a young man who was a famous figure in the Bible. Another great sculpture of Michelangelo's is called the Pieta. The Pieta shows Mary, the mother of Jesus, holding the body of her son across her lap.

Michelangelo is also famous for painting the ceiling of a church known as the Sistine Chapel. The leader of the Roman Catholic Church, Pope Julius, asked Michelangelo to paint the ceiling of this new church. This project required many years of hard work, and the Pope complained that it took too long. However, when the work was finished, the ceiling of the Sistine Chapel was covered with beautiful paintings of many scenes from the Bible.

Fortunately, many of the works of Leonardo and of Michelangelo can still be seen today in the art galleries of Europe. During the past 500 years, the color of the paintings had faded somewhat, but in recent years, some work has been done to restore the paintings to their original appearance.

Процедураоцениваниязнаний,уменийи навыков присдачезачетапроводитсяпутемустногоопросаобучающихся:

Критерииоценки:

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапнымтребованиямприменяется шкалаоценивания:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания

		не зачтено	зачтено
		Показатели	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала Обучающимся даны ответы на менее чем 75% тестовых заданий	Твердое знание материала Обучающимся даны ответы на более чем 75% тестовых заданий
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует

Кодыпроверяемыхумений,знанийиобщихкомпетенций:У1-У15, З1-З11; ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

Задание к экзамену подисциплине«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

НаэкзаменепоучебнойдисциплинеВам необходимо:

1. Прочитатьиперевеститекстнарусскийязык.
2. Определитьключевыепредложениявтексте.
3. Найтиответынавопросывтексте.Зачитать илисформулировать их.
4. Краткопересказатьтекст.

METHODS OF MIXING DOUGH.

Bakery products are made from flour by moistening, processing raw materials. In its basic ingredients, processes and characteristics, bread has changed little since the Stone Age.1 Namely, 19 flour, water, salt and yeast are mixed into a dough and allowed to ferment for a given number of hours, the dough mass is then divided into pieces of the desired weight, moulded, again allowed to expand during the final proof period and finally are baked. However, close control of processes produces a more uniform2 product, and enrichment of materials results in a more

nutritious product. There are two main methods of mixing dough: the "sponge and dough" method and the "straight" process.In the sponge and dough method the yeast is first mixed with warm water and a small quantity of flour and the mixture is worked up into a kind of sponge. This mixture is then put aside and fermented for approximately 3 - 4 hr; more flour is then added, and all the ingredients are mechanically mixed and become a dough. The dough is given a short fermentation period, after which it is run through the various makeup equipment.The straight method differs from the sponge and dough process in that all ingredients are added at one time and that there is only one mixing stage and one fermentation period. The fermentation period for a straight dough is approximately 2 - 3 hr. After fermentation is complete, the dough enters the divider and continues through the same makeup equipment as for the sponge and. First of all it is necessary to underline… I find the article interesting…

FROM THE HISTORY OF BREAD.

There are no records of when or where bread originated. It is certain, however, that theknown history of bread is longer than the history of any other food; and that the history of breadruns parallel with the known history of man.Although the history of bread is nearly as old as the history of mankind, the basic formulationhas changed little. The history of bread is actually the history of the baking oven, and of the rawmaterials used in the preparation of bread - mainly the flour and leaven.In very early times grain was pounded and consumed as a watery paste. During the StoneAge grain was crushed between stones and gave a crude flour which was mixed to a dough withwater, shaped to a round, flat cake and then cooked on a large flat stone over a fire. As you mayimagine the result - a rather hard bread - was very different from the loaf we know today. Thenext step was baking of fermented doughs. An old story says that a forgetful young Egyptian leftsome uncooked dough sitting for some time before he remembered it, and during this time thedough fermented. This caused the dough to rise, then it was made into loaves. After baking theloaves, our young Egyptian baker found he had produced the first light textured risen bread.Air,SoilandWaterThe effects of car pollution are widespread, affecting air, soil and water quality. Nitrous oxidecontributes to the depletion of the ozone layer, which shields the Earth from harmful ultravioletradiationfromthesun.Sulfurdioxideandnitrogendioxidemixwithrainwatertocreateacid rain, which damages crops, forests and other vegetation and buildings. Oil and fuel spills fromcars and trucks seep into the soil near highways, and discarded fuel and particulates from vehicleemissionscontaminatelakes,rivers andwetlands.

RUSSIA

I live in Russia. Russia is my native country. The Russian Federation is the largest country in the world. It occupies one seventh of the Earth's surface. It is situated both in Europe and Asia. The total area is about 17 million square kilometres. The country is washed by 12 seas and 3 oceans: the Pacific, the Arctic and the Atlantic oceans. Our neighbours in the south are China, Mongolia, Korea, Kazakhstan, Georgia and Azerbaijan. In the west we have borders with Norway, Finland, Belarus and the Ukraine. There is no country in the world like Russia, with the steppes in the south, plains and forests in the midland, tundra and taiga in the north, highlands and deserts in the east. There is a great number of rivers in Russia. The Volga, the longest in Europe river, flows into the Caspian Sea. The main Siberian rivers are the Ob', the Yenisey and the Lena flow from the south to the north. The Amur in the Far East flows into the Pacific ocean. The deepest lake in the world is Baikal. The water in the lake is so clear, that you can see the stones on the bottom.

Критерииоценки:

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапнымтребованиямприменяется шкалаоценивания

№	Критерииоценивания	Шкалаоценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Показатели			
1	Уровень усвоенияобучающимсятеоретическихзнаний и умениеиспользоватьихдлярешения профессиональныхзадач	Низкийуровеньусвоенияматериала. Продемонстрированонезнание значительнойчасти программногоматериала. Обучающийответилправильноменее чем на70% тестовых заданий	Представленызнания толькоосновногоматериала, нонеусвоеныегодеталей. Обучающийответилправильно от70 до 75% тестовых заданий	Твердоезнание материала. Обучающийответилправильно от76 до 85% тестовыхзаданий	Высокийуровень усвоенияматериала,продемонстрировано умениетесно увязыватьтеорию спрактикойОбучающийответилправильноболее чем на86% тестовыхзаданий
2	Правильность решения практическогозадания с использованиемвычислительнойтехники и современныхинформационныхтехнологий	Обучающийся неуверенно, с большими затрудненияминыполняетпрактическиеработы	Обучающийся испытывает затрудненияпривыполнениипрактическихработ	Обучающийся правильно применяеттеоретическиеположенияприрешениипрактическихвопросовизадач,владеетнеобходимыминавыками и приемамиихвы	Обучающийся свободносправляетсясзадачами, вопросамиидругимивидами применениязнаний,причемне затрудняетсясответомпривидоизмененииз аданий,

				полнения	
3	Логичность,обоснованность,четкость ответа навопросы	Существенныеошибки, нетответовнадополнительныеуточняющиевопросы	Неточности вответах, недостаточно правильные формулировки,нарушениялогическойпоследовательностивизложении программногоматериала.	Грамотное и посуществу изложениетеоретическогоматериала,не допуская существенных неточностей вответе навопрос	Исчерпывающепоследовательно, четко илогическистройноизлагаетсятеоретическийматериал