

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Рег. № _____



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

П.Б.Акмаров

« 29 » января 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессиональный иностранный язык

Направление подготовки – *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

Форма обучения – *очная, заочная*

Ижевск 2016

**СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

1. РАЗДЕЛ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК».
2. РАЗДЕЛ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК».

**Раздел
«Английский язык»**

**рабочей программы дисциплины
«Профессиональный иностранный язык»**

**для направления подготовки 19.03.04 – Технология
продукции и организация общественного питания**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	3
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1. Структура и содержание дисциплины по очной форме обучения	5
4.1.1 Структура дисциплины по очной форме обучения	5
4.1.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций	7
4.1.3 Содержание разделов дисциплины	8
4.1.4 Практические занятия	10
4.1.5 Содержание самостоятельной работы и формы её контроля	12
4.2. Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения	14
4.2.1. Структура дисциплины по заочной форме обучения	14
4.2.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций	14
4.2.3 Содержание разделов дисциплины	15
4.2.4 Практические занятия	15
4.2.5 Содержание самостоятельной работы и формы её контроля	16
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	16
5.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях	16
6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17
6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств	17
6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	17
6.3 Фонд оценочных средств	18
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	18
7.1 Основная литература	19
7.2 Дополнительная литература	19
7.3 Перечень Интернет-ресурсов	19
7.4 Методические указания по освоению дисциплины	20
7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	21
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	21
ПРИЛОЖЕНИЕ	22
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	35

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целевая группа данного курса – студенты бакалавриата, усвоившие базовый уровень владения английским языком не ниже А 2+ по Общеввропейской шкале уровней владения иностранными языками, желающие усовершенствовать свои знания иностранного языка в своей профессиональной сфере.

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

Задачи курса состоят в последовательном совершенствовании студентами бакалавриата совокупности компетенций, таких как языковая, речевая, социокультурная, а также других компетенций, формирующих иноязычную коммуникативную компетенцию.

Конечная цель курса – достижение студентами бакалавриата **повышенного уровня** овладения иностранным языком в диапазоне уровней: А2+ - В1+ (по Общеввропейской шкале уровней владения иностранными языками), который предусматривает степень сформированности соответствующих умений во всех видах речевой деятельности, включая профессиональную.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Профессиональный иностранный язык» (Б1.В.02) включена в профессиональный цикл, вариативную часть. Данная дисциплина вместе с другими дисциплинами, входящими в вариативную часть, направлена на усовершенствование знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых дисциплин (модулей), позволяет студенту получить знания, навыки и компетенции для успешной профессиональной деятельности.

Данная программа предполагает наличие у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций, определенных программами бакалавриата (базовой части). Данная дисциплина продолжает дисциплину «Иностранный язык» (базовая часть), которая изучается в 1-3 семестрах.

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие:

Знания: знать культурно-специфические особенности менталитета, представлений, установок, ценностей представителей инокультуры; основные факты, реалии, имена, достопримечательности, традиции страны изучаемого языка; основные фонетические, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка; важнейшие параметры языка конкретной специальности; основные различия письменной и устной речи.

Умения: уметь порождать адекватные в условиях конкретной ситуации общения устные и письменные тексты; реализовывать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по общению; адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерения автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов;

Навыки: владеть межкультурной коммуникативной компетенцией в разных видах речевой деятельности; социокультурной компетенцией для успешного взаимопонимания в условиях общения с представителями другой культуры; различными коммуникативными стратегиями; когнитивными стратегиями для автономного изучения иностранного языка; интернет-технологиями для выбора оптимального режима получения информации; презентационными технологиями.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

После освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Основы грамматики и лексический минимум в объеме, необходимом для устного и письменного общения в профессиональной сфере.	Работать с текстами профессиональной направленности на иностранном языке с целью извлечения необходимой информации, создавать высказывания нужного типа в соответствии с коммуникативной ситуацией.	Навыками выражения своих мыслей и мнений в профессиональном межличностном общении на иностранном языке в устной и письменной формах.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Английскую терминологию в объеме, необходимом для понимания и чтения нормативной и иной	Работать с английской терминологией в объеме, необходимом для понимания и чтения профессиональной	Навыками пользования профессиональной терминологией в сфере производства продуктов

		профессиональ ной документации, принятой в сфере производства продуктов питания	ной документации и иных информативно - познавательны х материалов	питания
--	--	--	---	---------

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Семестр	Количество часов					
	Аудиторная работа	СРС	Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	Всего
4	36	36	-	36	зачет	72
5	28	53	-	28	27 экзамен	108
Итого	64	89	-	64	27	180

4.1 Структура и содержание дисциплины по очной форме обучения

4.1.1 Структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	лекция	практические занятия	лаб. занятия	семинары	СРС	
1	4	1	Контроль остаточных знаний.	4		2			2	Тест
2	4	2	Часть 1. Тема 1. "What is PC?"	4		2			2	Чтение и перевод текста
3	4	3	Часть 1. Тема 1. "What is PC?"	4		2			2	Аннотирование текста
4	4	4	Часть 1. Тема 1. "What is PC?"	4		2			2	Тест
5	4	5	Часть 1. Тема 2. "Sour milk products".	4		2			2	Лексический диктант
6	4	6	Часть 1. Тема 2. "Sour milk products".	4		2			2	Аннотирование текста

7	4	7	Часть 1. Тема 2. “Sour milk products”.	4		2			2	Дискуссия по теме
8	4	8	Часть 1. Тема 3. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of tea is rich in variety”	4		2			2	Чтение и перевод текста
9	4	9	Часть 1. Тема 3. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of tea is rich in variety”	4		2			2	Тест
10	4	10	Часть 1. Тема 3. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of tea is rich in variety”	4		2			2	Устное аннотирование текста
11	4	11	Часть 1. Тема 4. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of juice: orange juice”.	4		2			2	Перевод текста. Дискуссия по теме
12	4	12	Часть 1. Тема 4. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of juice: orange juice”.	4		2			2	Аннотирование текста
13	4	13	Часть 1. Тема 5. “The World of drinks: Britain & Europe. Strong drinks: whisky”	4		2			2	Чтение и перевод текста
14	4	14	Часть 1. Тема 5. “The World of drinks: Britain & Europe. Strong drinks: whisky”.	4		2			2	Аннотирование текста
15	4	15	Часть 1. Тема 6. “The World of drinks: Britain & Europe. Soft drinks: coca –cola and others”	4		2			2	Дискуссия по теме
16	4	16	Часть 1. Тема 6. “The World of drinks: Britain & Europe. Soft drinks: coca –cola and others”	4		2			2	Чтение и перевод текста
17	4	17	Обобщающее повторение	4		2			2	Тест
18	4	18	Обобщающее повторение	4		2			2	Аннотирование текста
19	4		Промежуточная аттестация							Зачет
			Итого:	72		36			36	
5 семестр										
1	5	1	Контроль остаточных знаний.	5		2			3	Тест
2	5	2	Часть 2. Тема 1. “Food engineering	6		2			4	Чтение и перевод

			(USA): personality and nature of work”.						текста
3	5	3	Часть 2. Тема 1. “Food engineering (USA): personality and nature of work”.	6		2		4	Тест
4	5	4	Часть 2. Тема 1. “Food engineering (USA): personality and nature of work”.	6		2		4	Аннотирование текста
5	5	5	Часть 2. Тема 2. “Food processing industry”.	6		2		4	Устный перевод
6	5	6	Часть 2. Тема 2. “Food processing industry”.	6		2		4	Аналитическое чтение
7	5	7	Часть 2. Тема 2. “Food processing industry”.	6		2		4	Аннотирование текста
8	5	8	Часть 2. Тема 2. “Food processing industry”.	6		2		4	Презентация по теме
9	5	9	Часть 2. Тема 3. “Dairy product processing and the equipment used in FPOS”	6		2		4	Устный перевод
10	5	10	Часть 2. Тема 3. “Dairy product processing and the equipment used in FPOS”	6		2		4	Тест
11	5	11	Часть 2. Тема 3. “Dairy product processing and the equipment used in FPOS”	6		2		4	Аннотирование текста
12	5	12	Часть 2. Тема 3. “Dairy product processing and the equipment used in FPOS”	6		2		4	Аналитическое чтение
13	5	13	Обобщающее повторение	5		2		3	Тест
14	5	14	Обобщающее повторение	5		2		3	Аннотирование текста
15			Промежуточная аттестация	27					Экзамен
			Итого за семестр	108		28		53	

			Всего:	180		64			89	
--	--	--	--------	-----	--	----	--	--	----	--

4.1.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Количество часов	Формируемые компетенции
4 семестр		
Контроль остаточных знаний	2/2	ОК-5
Часть 1. Тема 1. “What is PC?”	6/6	ОК-5; ПК-25
Часть 1. Тема 2. “Sour milk products”.	6/6	ОК-5; ПК-25
Часть 1. Тема 3. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of tea is rich in variety”	6/6	ОК-5; ПК-25
Часть 1. Тема 4. “ The World of drinks: Britain & Europe. The world of juice: orange juice”.	4/4	ОК-5; ПК-25
Часть 1. Тема 5. “The World of drinks: Britain & Europe. Strong drinks: whisky”	4/4	ОК-5; ПК-25
Часть 1. Тема 6. “The World of drinks: Britain & Europe. Soft drinks: coca –cola and others”	4/4	ОК-5; ПК-25
Обобщающее повторение	4/4	ОК-5; ПК-25.
Итого за семестр:	36/36	
5 семестр		
Контроль остаточных знаний	2/3	ОК-5; ПК-25.
Часть 2. Тема 1. “Food engineering (USA): personality and nature of work”.	6/12	ОК-5; ПК-25
Часть 2. Тема 2. “Food processing industry”.	8/16	ОК-5; ПК-25
Часть 2. Тема 3. “Dairy product processing and the equipment used in FPOS”	8/16	ОК-5; ПК-25
Обобщающее повторение	4/6	ОК-5; ПК-25
Промежуточная аттестация	0/27	
Итого за семестр:	28/80	
Всего:	64/116	

4.1.3 Содержание разделов дисциплины

№№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
4 семестр		
1	Часть 1. Тема 1. “What is PC?”	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: инфинитивные

		<p>конструкции; Conditional Sentences, конструкции с причастиями I, II; герундиальные обороты.</p> <p>Поисковое чтение профессионально-ориентированного текста.</p> <p>Письменный перевод профессионально-ориентированного текста (выборочно).</p>
2	<p>Часть 1. Тема 2. “Sour milk products”.</p>	<p>Расширение словарного запаса по профессиональной тематике.</p> <p>Работа с грамматическим материалом: Conditional Sentences; инфинитивные конструкции: Complex Subject, Complex Object; конструкции с причастиями I, II; герундиальные обороты.</p> <p>Устный перевод профессионально-ориентированного текста и аннотирование. Дискуссия в составе рабочих групп</p>
3	<p>Часть 1. Тема 3. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of tea is rich in variety”</p>	<p>Расширение словарного запаса по профессиональной тематике.</p> <p>Работа с грамматическим материалом: Conditional Sentences; инфинитивные конструкции: Complex Subject, Complex Object; конструкции с причастиями I, II; герундиальные обороты.</p> <p>Аннотирование текста.</p>
4	<p>Часть 1. Тема 4. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of juice: orange juice”.</p>	<p>Расширение словарного запаса по профессиональной тематике.</p> <p>Работа с грамматическим материалом: фразовые глаголы; инфинитивные конструкции: Complex Subject, Complex Object; конструкции с причастиями I, II; герундиальные обороты.</p> <p>Письменный перевод профессионально-ориентированного текста. Аннотирование текста (письменно). Дискуссия по теме в составе рабочих групп</p>
5	<p>Часть 1. Тема 5. “The World of drinks: Britain & Europe. Strong drinks: whisky”</p>	<p>Расширение словарного запаса по профессиональной тематике.</p> <p>Работа с грамматическим материалом: фразовые глаголы; инфинитивные конструкции: Complex Subject, Complex Object; конструкции с причастиями I, II; герундиальные обороты.</p> <p>Поисковое чтение профессионально-ориентированного текста (индивидуально).</p> <p>Письменный перевод профессионально-ориентированного текста.</p>
6	<p>Часть 1. Тема 6. “The World of drinks: Britain & Europe. Soft drinks: coca –cola and others”</p>	<p>Расширение словарного запаса по профессиональной тематике.</p> <p>Работа с грамматическим материалом: фразовые глаголы; инфинитивные конструкции: Complex Subject, Complex Object; конструкции с причастиями I, II; герундиальные обороты.</p> <p>Поисковое чтение профессионально-ориентированного текста (индивидуально).</p>

		Письменный перевод профессионально-ориентированного текста.
5 семестр		
7	Часть 2. Тема 1. “Food engineering (USA): personality and nature of work ”.	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: синтаксис: союзная/бессоюзная связь в сложном предложении; типы бессоюзных предложений. Перевод профессионально-ориентированного текста (устно/письменно – выборочно).
8	Часть 2. Тема 2. “Food processing industry”.	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: синтаксис: союзная/бессоюзная связь в сложном предложении; типы бессоюзных предложений. Полифункциональность союзов (союзных слов). Аналитическое чтение. Подготовка к презентации: разработка карты презентации сообщения по теме.
9	Часть 2. Тема 3. “Dairy product processing and the equipment used in FPOS”	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: синтаксис: союзная/бессоюзная связь в сложном предложении; типы бессоюзных предложений. Полифункциональность союзов (союзных слов). Аналитическое чтение. Подготовка к презентации: разработка карты презентации сообщения по теме.

4.1.4 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика	Трудоемкость (час.)
1	1	Контроль остаточных знаний за 3 семестр.	2
2	1	Часть 1. Тема 1. “What is PC?” Перевод профессионально-ориентированного текста. Задания на понимание текста	2
3	1	Часть 1. Тема 1. “What is PC?” Работа с грамматическим материалом	2
4	1	Часть 1. Тема 1. “What is PC?” Аннотирование профессионально-ориентированного текста	2
5	2	Часть 1. Тема 2. “Sour milk products”. Чтение и перевод профессионально-ориентированного текста	2
6	2	Часть 1. Тема 2. “Sour milk products”. Аннотирование профессионально-ориентированного текста	2
7	2	Часть 1. Тема 2. “Sour milk products”. Дискуссия по теме	2
8	3	Часть 1. Тема 3. “The World of drinks: Britain & Europe. The	2

		world of tea is rich in variety” Перевод профессионально-ориентированного текста	
9	3	Часть 1. Тема 3. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of tea is rich in variety” Выполнение заданий на понимание текста	2
10	3	Часть 1. Тема 3. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of tea is rich in variety” Аннотирование профессионально-ориентированного текста	2
11	4	Часть 1. Тема 4. “ The World of drinks: Britain & Europe. The world of juice: orange juice”. Перевод профессионально-ориентированного текста	2
12	4	Часть 1. Тема 4. “ The World of drinks: Britain & Europe. The world of juice: orange juice” Реферирование профессионально-ориентированного текста.	2
13	5	Часть 1. Тема 5. “ The World of drinks: Britain & Europe. Strong drinks: whisky”. Перевод профессионально-ориентированного текста.	2
14	5	Часть 1. Тема 5. “ The World of drinks: Britain & Europe. Strong drinks: whisky”. Аннотирование профессионально-ориентированного текста.	2
15	6	Часть 1. Тема 6. “ The World of drinks: Britain & Europe. Soft drinks: coca –cola and others”. Перевод и аннотирование профессионально-ориентированного текста.	2
16	6	Часть 1. Тема 6. “ The World of drinks: Britain & Europe. Soft drinks: coca –cola and others”. Дискуссия по теме	2
17	1-6	Обобщающее повторение	4
18	1-6	Контроль остаточных за 4 семестр	2
19	7	Часть 2. Тема 1. “ Food engineering (USA): personality and nature of work”. Перевод профессионально-ориентированного текста	2
20	7	Часть 2. Тема 1. “ Food engineering (USA): personality and nature of work”. Задания на понимание текста	2
21	7	Часть 2. Тема 1. “ Food engineering (USA): personality and nature of work”. Аннотирование профессионально-ориентированного текста.	2
22	8	Часть 2. Тема 2. “Food processing industry” Перевод профессионально-ориентированного текста.	2
23	8	Часть 2. Тема 2. “Food processing industry” Аналитическое чтение профессионально-ориентированного текста.	2
24	8	Часть 2. Тема 2. “Food processing industry”. Аннотирование профессионально-ориентированного текста.	2
25	8	Часть 2. Тема 2. “Food processing industry”. Презентация по теме.	2
26	9	Часть 2. Тема 3. “Dairy product processing and the equipment used in FPOS”. Перевод профессионально-ориентированного текста.	2

27	9	Часть 2. Тема 3. "Dairy product processing and the equipment used in FPOS". Аналитическое чтение профессионально-ориентированного текста Часть 2. Тема 3.	2
28	9	Часть 2. Тема 3. "Dairy product processing and the equipment used in FPOS". Выполнение упражнений	2
29	9	Часть 2. Тема 3. "Dairy product processing and the equipment used in FPOS". Аннотирование профессионально-ориентированного текста.	2
30	7-9	Обобщающее повторение	4
Итого:			64

4.1.5 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
4 семестр				
1	Контроль остаточных знаний за 3 семестр	2	Выполнение предтестовых заданий	Лексико-грамматический тест.
2	Часть 1. Тема 1. "What is PC?".	6	Усвоение профессиональной лексики. Подготовка к устному переводу профессионально-ориентированного текста. Работа с грамматическим материалом.	Чтение и устный/письменный перевод.
3	Часть 1. Тема 2. "Sour milk products".	6	Усвоение профессиональной лексики. Работа с грамматическим материалом. Подготовка к устному переводу профессионально-ориентированного текста. Подготовка презентации по теме. Интернет-поиск.	Устный контроль понимания текста. Участие в групповой дискуссии. Предъявление карты презентации.
4	Часть 1. Тема 3. "The World of drinks: Britain & Europe. The world of tea is rich in variety"	6	Усвоение профессиональной лексики. Работа с грамматическим материалом. Выполнение практических заданий	Устный/письменный перевод. Аннотирование.

			по поисковому чтению профессионально-ориентированного текста. Аннотирование профессионально-ориентированного текста.	
5	Часть 1. Тема 4. “ The World of drinks: Britain & Europe. The world of juice: orange juice”.	4	Усвоение профессиональной лексики. Поисковое чтение и перевод профессионально-ориентированного текста.	Устный/письменный перевод Аннотирование.
6	Часть 1. Тема 5. “ The World of drinks: Britain & Europe. Strong drinks: whisky”	4	Усвоение профессиональной лексики. Поисковое чтение и перевод профессионально-ориентированного текста.	Устный/письменный перевод. Аннотирование.
7	Часть 1. Тема 6. “ The World of drinks: Britain & Europe. Soft drinks: coca –cola... and others”	4	Усвоение профессиональной лексики. Поисковое чтение и перевод профессионально-ориентированного текста.	Устный/письменный перевод. Аннотирование.
8	Обобщающее повторение	4	Письменное выполнение грамматических и лексических заданий	Лексико-грамматический тест. Аннотирование.
5 семестр				
9	Контроль остаточных знаний за 4 семестр.	3	Повторение лексики и грамматики пройденных разделов.	Лексико-грамматический тест
10	Часть 2. Тема 1. “ Food engineering (USA): personality and nature of work”.	12	Усвоение профессиональной лексики. Выполнение грамматических заданий.	Устный/письменный контроль понимания профессионально-ориентированного текста.
11	Часть 2. Тема 2. “Sour milk products”.	16	Работа с профессиональной лексикой и грамматическим материалом. Подготовка презентации по теме.	Аннотирование текста. Предъявление карты презентации.
12	Часть 2. Тема 3. “Dairy product processing and the equipment	16	Работа с лексико-грамматическим	Тест. Аннотирование текста.

	used in FPOS”.		материалом текста. Аналитическое чтение профессионально-ориентированного текста.	
13	Обобщающее повторение	6	Письменное выполнение грамматических и лексических заданий	Лексико-грамматический тест. Аннотирование.

4.2 Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Курс	Количество часов					
	Аудиторная работа	СРС	Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	Всего
3	16	52	-	16	4 зачет	72
4	4	95	-	4	9 экзамен	108
Итого	20	147	-	20	13	180

4.2.1 Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Курс	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
			всего	лекция	практические	лаб. занятия	семинары	СРС	
1	3	Раздел 1. Чтение и перевод профессионально - ориентированных текстов.	68		16			52	Контрольные задания
2	3	Промежуточная аттестация	4						Зачет
3	4	Раздел 2. Аннотирование профессионально-ориентированных	99		4			95	Письменный перевод и реферирование

		текстов.							
4	4	Промежуточная аттестация	9						Экзамен

4.2.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Количество часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Чтение и перевод профессионально - ориентированных текстов.	16/52	ОК-5; ПК-25
Часть 2. Аннотирование профессионально-ориентированных текстов.	4/95	ОК-5; ПК-25

4.2.3 Содержание разделов дисциплины

№№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Раздел 1. Чтение и перевод профессионально - ориентированных текстов.	Расширение словарного запаса по теме. Работа с грамматическим материалом. Ознакомительное и поисковое чтение профессионально-ориентированных текстов. Перевод профессионально-ориентированных текстов. Интернет-поиск информации.
2	Раздел 2. Аннотирование профессионально - ориентированных текстов.	Расширение словарного запаса по теме. Ознакомительное и поисковое чтение профессионально-ориентированных текстов. Перевод профессионально-ориентированных текстов. Аннотирование профессионально-ориентированных текстов. Интернет-поиск информации.

4.2.4 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисц	Тематика	Трудоемкость (час.)

	ишли ны		
1.	1	Раздел 1. Чтение и перевод профессионально - ориентированных текстов.	16
2.	2	Раздел 2. Аннотирование профессионально - ориентированных текстов.	4
Итого:			20

4.2.5 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Раздел 1. Чтение и перевод профессионально - ориентированных текстов.	52	Выполнение лексико-грамматического теста на выявление уровня знаний языка. Перевод профессионально - ориентированных текстов. Составление глоссария.	Контрольные задания.
2	Раздел 2. Аннотирование профессионально - ориентированных текстов.	95	Перевод профессионально - ориентированных текстов. Составление глоссария. Аннотирование профессионально - ориентированных текстов.	Письменный перевод и аннотирование.
Итого:		147		

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

5.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые на аудиторных занятиях

Название темы	Интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях	Количество часов
4 семестр		

Часть 1. Тема 2. “Sour milk products”.	Презентации по теме “Global Food Systems”	4
Часть 1. Тема 4. “The World of drinks: Britain & Europe. The world of juice: orange juice”.	Дискуссия “The World of drinks”	4
Часть 1. Тема 6. “The World of drinks: Britain & Europe. Soft drinks: coca – cola and others”	Диалог “Soft drinks: coca – cola and others”	2
Часть 2. Тема 2. “Food processing industry”.	Презентации и дискуссия по теме “The Present Day Food Industry”	4
Часть 2. Тема 3. “Dairy product processing and the equipment used in FPOS”.	Дискуссия по теме “Green Revolution as a New Technology in Yield Growth”	2
Итого:		16 часов

Указанные интерактивные технологии используются на практических занятиях в сочетании с внеаудиторной работой, встречами с зарубежными студентами, представителями общественных, профессиональной направленности российских и зарубежных организаций и направлены на формирование и развитие указанных выше компетенций.

Применение интерактивных образовательных технологий на заочной форме обучения не предусмотрено.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

Уровень сформированности компетенций по дисциплине оценивается на основе результатов:

- текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины в устной форме в виде монологической и диалогической речи;
- текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины в письменной форме в виде лексико-грамматических тестов, письменных заданий и т.п.;
- промежуточной аттестации – в виде экзамена.

Объектом контроля являются необходимые знания, умения и навыки во всех видах речевой деятельности.

Текущий контроль проводится на занятиях в виде проверки устных и

письменных домашних заданий, и проверочных работ, с использованием контрольно-измерительных материалов в учебниках и учебных пособиях (см. Список литературы).

6.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Профессиональный иностранный язык»
2. Организация самостоятельной работы по изучению иностранного языка. Методические указания для студентов очной и заочной форм обучения (См. список дополнительной литературы).
3. Задания, приведенные в литературе и порядок их выполнения (по заданию преподавателя).

6.3 Фонд оценочных средств

(См. Приложение)

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Профессиональный английский язык: учебное пособие для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению «Технология продукции и организации общественного питания»	Балтачев В.Г.	2015, Ижевск, ИжГСХА	Всех тем	URL: http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=12701&id=13302 .
2.	Английский язык. Совершенствуй грамматику: учебное пособие для студентов, обучающихся по программам бакалавриата по всем направлениям в сельскохозяйственном	Кулева О.Б. и др.	2013, Ижевск, ИжГСХА	Всех тем	URL: http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=12701&id=13292 .

	вузе.				
3.	Английский язык. Разговорные формулы: практикум для студентов, обучающихся по программам бакалавриата по всем направлениям в сельскохозяйственном вузе.	Литвинова В. М., Кулева О.Б.	2012, Ижевск, ИжГСХА	Всех тем	URL: http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=12701&id=13132 .

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров
1	Организация самостоятельной работы по изучению иностранного языка. Методические указания для студентов очной и заочной форм обучения	Филатова О. М.	2013, Ижевск, ИжГСХА	Всех тем	URL: http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27017&id=41594 .

7.3 Перечень Интернет-ресурсов

1. <http://portal.izhgsha.ru/> - информационный портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
2. <https://breakingnewsenglish.com> – СМИ на английском языке
3. <https://www.sciencedaily.com> - научно-популярный журнал на английском языке
4. www.telegraph.co.uk - СМИ на английском языке
5. <https://www.theguardian.com> - СМИ на английском языке
6. www.englishclub.com – ресурс для самостоятельного изучения английского языка
7. www.lingvo.ru – электронный словарь
8. www.multitran.com – электронный словарь
9. www.translate.ru - бесплатный онлайн-переводчик на основе нейронных сетей

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины «Иностранный язык» студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в Интернет, включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети Интернет. Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий, и двуязычный словарь. Допускается использование электронных словарей.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Например, умение находить тексты, статьи, материалы на иностранных языках с целью использования полученной из них информации при подготовке к докладам по другим дисциплинам, при написании курсовых и выпускных квалификационных работ.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением общаться устно и письменно на иностранном языке.

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

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

2. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

3. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
по дисциплине «Профессиональный иностранный язык»

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ФОРМИРОВАНИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Иностранный язык» разработан для проведения промежуточной аттестации обучающихся по данной дисциплине и представляет собой комплект учебно-методических оценочных материалов, позволяющих установить соответствие учебных достижений обучающихся требованиям соответствующих образовательных и рабочих программ. Структура и содержание ФОС разработаны на основе требований к ФОС действующего ФГОС ВО и ООП ФГБОУ ВО «Ижевская ГСХА».

Целью создания ФОС по дисциплине «Иностранный язык» является установление степени соответствия учебных результатов в усвоении изучаемого иностранного языка, показанных в ходе реализации принятых и в настоящее время действующих форм промежуточного контроля и определение степени сформированности запланированных языковых, речевых и иных компетенций, составляющих планируемый результат обучения.

Задачи ФОС при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «Иностранный язык»:

1. Разработка целеполагающих критериев, определяющих полноту и объективность оценивания учебной (аудиторной/ внеаудиторной) деятельности обучающихся.
2. Оценивание приобретенных практических знаний и умений, навыков культивируемых форм устной и письменной речи.
3. Определение степени сформированности запланированных ОК (ОПК) по дисциплине «Иностранный язык».
4. Установление соответствия результатов усвоения дисциплины дисциплине «Иностранный язык» в целом задачам будущей профессиональной деятельности.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название дисциплины	семестр	Код контролируемой компетенции и (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1 этап)	Оценочные средства для проверки умений (2 этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3 этап)
Профессиональный иностранный язык	4	ОК-5; ПК-25	Тест на знание профессионально-ориентированной	Перевод профессионально-ориентированного текста	Аннотирование профессионально-ориентированного текста на иностранном языке по темам 1-6 Часть 1

			лексики по темам 1-6 Часть 1	иностранного языка на русский язык по темам 1-6	
Профессиональный иностранный язык	5	ОК-5; ПК-25	Тест на знание профессионально-ориентированной лексики по темам 1-3 Часть 2	Перевод профессионально-ориентированного текста с иностранного языка на русский язык по темам 1-3 Часть 2	Аннотирование профессионально-ориентированного текста на иностранном языке по темам 1-3 Часть 2

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ОК-5: Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Знать: Основы грамматики и лексический минимум в объеме, необходимом для устного и письменного общения в рамках пройденного материала.

Уметь: Работать с текстами на иностранном языке с целью извлечения необходимой информации, создавать высказывания нужного типа в соответствии с коммуникативной ситуацией.

Владеть: Навыками выражения своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке в устной и письменной формах.

ПК-25: Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Знать: Основы грамматики и лексический минимум в объеме, необходимом для устного и письменного общения в рамках пройденного материала.

Уметь: Работать с текстами на иностранном языке с целью извлечения необходимой информации, создавать высказывания нужного типа в соответствии с коммуникативной ситуацией.

Владеть: Навыками выражения своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке в устной и письменной формах.

4. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ. ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показателями уровня сформированности компетенций на всех этапах являются:

1-й этап (уровень знаний):

- Знание основ грамматики иностранного языка;
- Знание лексического минимума в объеме, необходимом для устного и письменного общения.

2-й этап (уровень умений):

- Умение читать литературу на иностранном языке для получения необходимой информации;
- Умение создавать высказывания нужного типа в соответствии с коммуникативной ситуацией.

3-й этап (уровень владения навыками):

- Владение навыками выражения своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке.

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов:

- в письменной форме в виде лексико-грамматических тестов, письменных заданий и т.п.;
- промежуточной аттестации – в виде зачета / экзамена по семестрам. Объектом контроля являются необходимые знания, умения и навыки во всех видах речевой деятельности.

Уровень сформированности компетенций на экзамене оценивается по 4-х бальной шкале (неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5)) на основе суммарного количества баллов, полученных за выполненные задания промежуточной аттестации и рейтинга текущей успеваемости:

Количество баллов	Оценка	
85-100 баллов	«отлично»	зачтено
71-84 балла	«хорошо»	зачтено
60-70 баллов	«удовлетворительно»	зачтено
менее 60 баллов	«неудовлетворительно»	не зачтено

Суммарное количество баллов включает в том числе баллы, получаемые студентом согласно рейтингу за данный период обучения. Максимальное количество - 25 баллов:

Средний рейтинг на момент	Дополнительные баллы
----------------------------------	-----------------------------

окончания семестра	на промежуточной аттестации
0 – 19 баллов	0 баллов
20-29 баллов	5 баллов
30-49 баллов	10 баллов
50-69 баллов	15 баллов
70-84 баллов	20 баллов
85-100 баллов	25 баллов

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

5.1. Уровень сформированности компетенций на первом этапе

1. Тест на знание лексики (30 заданий). Максимальное количество - 15 баллов. Время выполнения – 20 минут.

5.2. Уровень сформированности компетенций на втором этапе

1. Перевод профессионально-ориентированного текста. Максимальное количество - 15 баллов. Время выполнения – 25 минут.

Содержание критериев и методика оценивания перевода

Критерии	Шкала оценивания	Баллы
1. Эквивалентность перевода. 2. Адекватность перевода. 3. Соблюдение норм русского языка. 4. Объём выполненного перевода.	Перевод выполнен полностью, с максимальной степенью точности, с использованием эквивалентной лексики, в соответствии с нормами русского языка.	30
	Перевод выполнен точно, с незначительными содержательными отступлениями и языковыми погрешностями, с использованием эквивалентной лексики, в соответствии с нормами русского языка.	20
	Перевод выполнен неточно и не в полном объёме, с использованием эквивалентной лексики, но со значительными содержательными отступлениями и языковыми погрешностями.	10
	Перевод выполнен неточно и не в полном объёме, с грубыми	0

	отступлениями от норм русского языка.	
--	---------------------------------------	--

5.3. Уровень сформированности компетенций на третьем этапе

1. Аннотирование профессионально-ориентированного текста на иностранном языке

Критерии	Шкала оценивания	Баллы
<ul style="list-style-type: none"> - идея текста раскрыта; - содержание изложенного последовательно и логично; - грамотность. 	<p>Студент понял содержание текста, изложил в обобщенном виде только значимую информацию, студент не делает грамматических ошибок (допускаются незначительные ошибки, не затрудняющие понимание), студент демонстрирует отличное знание вокабуляра.</p>	30
	<p>Студент понял содержание текста, но допускает отдельные лексические или грамматические ошибки, имеются незначительные пробелы в знании вокабуляра.</p>	20
	<p>Студент понял основное содержание текста, но искажил детали, в представленном изложении текста отсутствует какой-либо структурный элемент, допускает значительные грамматические ошибки, имеются значительные пробелы в знании вокабуляра.</p>	10
	<p>Студент либо вообще не понял содержание текста, либо понял, но с большим искажением содержательной стороны, допускает грамматические ошибки, затрудняющие понимание, демонстрирует незнание вокабуляра.</p>	0
	<p>Студент либо вообще не понял содержание текста, либо понял, но с большим искажением содержательной стороны, допускает грамматические ошибки, затрудняющие понимание, демонстрирует незнание вокабуляра.</p>	

Содержание критериев оценивания устной речи

Говорение оценивается по 5 критериям:

К1 Содержание (5 баллов)

1. Логичность высказывания.
2. Аргументированность высказывания.

К2 Взаимодействия с собеседником (4 балла)

1. Адекватная реакция на заданный вопрос.

К3 Владение лексикой по заданной теме (4 балла)

1. Владение лексическим минимумом по заданной теме, представленным в учебном пособии для студентов, обучающихся по программе бакалавриата.

К4 Владение грамматическими нормами иностранного языка (4 балла)

1. Соблюдение грамматических норм иностранного языка при оформлении речи.

К5 Произношение (3 балла)

1. Владение основными нормами произношения.

Методика оценивания выполнения заданий раздела «Устная речь» (максимум 20 баллов)

Баллы	Содержание	Взаимодействие с собеседником
	К1	К2
5	Задание полностью выполнено: цель общения успешно достигнута; тема раскрыта в заданном объеме; высказывания логичны и аргументированы.	
4	Задание полностью выполнено: цель общения достигнута; однако тема раскрыта не в полном объеме; отсутствует достаточная аргументация.	Демонстрирует способность логично и связно вести беседу: начинает, при необходимости, и поддерживает ее, адекватно реагирует на поставленный вопрос; проявляет инициативу при смене темы.
3	Задание выполнено не в полном объеме: цель общения достигнута, однако тема раскрыта не полностью; отсутствует достаточная аргументация, местами нарушена логика высказывания.	Демонстрирует способность логично и связно вести беседу: начинает, при необходимости, и в большинстве случаев поддерживает ее; адекватно реагирует на поставленный вопрос; не всегда проявляет инициативу при смене темы.
2	Задание выполнено частично: цель общения достигнута не полностью; тема раскрыта в ограниченном объеме; отсутствует логика, аргументация при построении текста.	Не всегда демонстрирует способность логично и связно вести беседу: начинает, при необходимости, и в большинстве случаев поддерживает ее; не всегда адекватно реагирует на поставленный вопрос.
1	Задание выполнено частично: цель общения не достигнута; вопрос понимается, но не предлагается ответ на него.	Демонстрирует неспособность логично и связно вести беседу: не начинает и не стремится поддерживать ее; не всегда адекватно реагирует на поставленный вопрос; не проявляет

		инициативы при смене темы.
0	Задание не выполнено: цель общения не достигнута; вопрос не понимается.	Не может поддерживать беседу.

Баллы	Лексическое оформление речи	Грамматическое оформление речи	Произношение
	К3	К4	К5
5			
4	Демонстрирует словарный запас, адекватный поставленной задаче в пределах лексического минимума по изученной теме.	Использует грамматические структуры в соответствии с поставленной задачей; практически не делает ошибок.	
3	Демонстрирует достаточный словарный запас, в основном соответствующий поставленной задаче, однако наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и отдельные неточности в их употреблении.	Использует структуры, в целом соответствующие поставленной задаче; допускает ошибки, не затрудняющие понимания.	Речь понятна: в целом соблюдает правильный интонационный рисунок, не допускает фонематических ошибок, все звуки в потоке речи произносит правильно, может иметь легкий акцент.
2	Демонстрирует ограниченный словарный запас, в некоторых случаях недостаточный для выполнения поставленной задачи.	Делает многочисленные ошибки или допускает ошибки, затрудняющие понимание.	В основном речь понятна: не допускает фонематических ошибок, звуки в потоке речи в большинстве случаев произносит правильно, однако в интонационном рисунке прослеживается влияние родного языка.
1	Словарный запас недостаточен для выполнения поставленной задачи в полном объеме.	Неправильное использование грамматических структур делает невозможным выполнение поставленной задачи.	В отдельных случаях понимание речи затруднено из-за наличия фонематических ошибок, неправильного произнесения отдельных звуков, неправильного интонационного рисунка, требуется напряженное внимание

			со стороны слушающего.
0	Задание не выполнено: лексический запас не позволяет вести беседу по заданной теме.	Задание не выполнено: грамматическими нормами не владеет.	Речь почти не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок и неправильного произнесения отдельных звуков.

6. ТИПОВЫЕ КОНТОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ *ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ЗАЧЕТУ

1. Лексический диктант-тест на знание профессионально-ориентированной лексики на английском языке.

acid	кислота
additive	казеин
antioxidant	бактерия
bacterium	совместимость
beef	холестерол
benefit	добавка
brain	мозг
casein	польза, выгода
cholesterol	говядина
compatibility	сертификация
consumer	антиоксидант
certification	потребитель
dairy	пастеризация
destroy	волокнистый
digestion	аромат, привкус
disease	ветчина
effort	разрушать
enterprise	усилие, попытка
fat	молочный
fermentation	ферментация
fibrous	пищевые продукты
flavour	болезнь
foodstuff	пищеварение
ham	солод
malt	жир, сало
pasteurization	предприятие
processing	протеин, белок

protein	рецепт
recipe	переработка
spice	приправа

2. Перевод профессионально-ориентированного текста с английского языка на русский язык:

Technology of bread making

Bread is a valuable food. Excellent bread can be made with flour, yeast, salt and water. Other ingredients may be added, such as sugar, fat, eggs, milk, nuts and fruit.

The first basic step in the production of bread is the mixing of the ingredients to form a dough. This process takes place in mixers.

The mixed dough undergoes the second main stage of bread production called fermentation. At this time the yeast changes sugar to carbon dioxide and alcohol and the volume of the dough increases.

The fermented dough is cut into pieces by a dividing machine. The dough pieces are taken to the next machine called a rounder. The function of this machine is to round the dough pieces into the form of a ball. The rounded dough balls are then subjected to a short fermentation period called intermediate proofing. After that a special moulding machine shapes the dough pieces into a loaf form. The moulded dough pieces undergo the final proofing in large chambers called proof boxes.

The last and most important step in the production of bread is the baking process, which is performed in the ovens.

Bread may be leavened or unleavened. Salt, fat and a leavening agent such as yeast are common ingredients, though breads may contain a range of other ingredients: milk, egg, sugar, spice, fruit, vegetables, nuts or seeds. But the basic ingredients still are: flour, liquid, leavening agent.

Flour is a product made from grain that has been ground into a powdery consistency. It is flour that provides the primary structure to the final baked bread. Commonly available flours are made from rye, barley, maize, and other grains, but it is wheat flour that is most commonly used for breads. Each of these grains provides the starch and protein necessary for the production of bread.

Water, or some other liquid, is used to form the flour into a paste or dough. The volume of liquid required varies between recipes, but a ratio of 1 part liquid to 3 parts flour is common for yeast breads.

Leavening is the process of adding gas to a dough before or during baking to produce a lighter, more easily chewed bread. A simple technique for leavening bread is the use of gas-producing chemicals. There are two common methods. The first is to use baking powder or a self-rising flour that includes baking powder. The second is to have an acidic ingredient such as buttermilk and add baking soda. The reaction of the acid with the soda produces gas. Many breads are leavened by yeast. This yeast ferments carbohydrates in the flour, including any sugar, producing carbon dioxide.

3. Аннотирование профессионально-ориентированного текста на английском языке

COCOA

A study of 60 elderly people with no dementia found, two cups of cocoa a day improved blood flow to the brain in those who had problems to start with. Those participants whose blood improved also did better on memory tests at the end of the study, the journal Neurology reported.

Experts said more research was needed before conclusions could be drawn. It is not that the first time cocoa has been linked with vascular health, and researchers believe that this is in part due to it being rich in *flavonols*, which are thought to have an important role.

In the latest study researchers asked 60 people with an average age of 73 to drink just two cups of cocoa a day: one group given *high-flavonol* cocoa, and another group – *low-flavanol* cocoa. Ultrasonic tests at the start of the study showed 17 from 60 had impaired blood flow to the brain. And there was no difference between those who drank *high-flavonol* cocoa and those who had *low-flavonol* cocoa. But whichever drink they were given, 88% of those with impaired blood flow at the start of the study saw improvements in blood flow, and some cognitive tests, compared with 37% of people whose blood flow was normal at the beginning of the study.

MRI scans in 24 participants found that people with impaired blood flow were also more likely to have tiny areas of brain damage. The researchers have come to the conclusion that as different areas of the brain need more energy to complete their tasks, they also need greater blood flow. This relationship, called neurovascular coupling, may play an important role in diseases such as *Alzheimer's*.

The researchers presume the lack of difference between *the flavonol-rich* and *flavonol-poor cocoa* could be because another component of the drink was having an effect or because only small amounts were needed. Then they add that a cocoa-based treatment would likely be very popular, but it's too soon to draw any conclusions about its effects.

And there is one drawback of this study – the lack of control group for comparison, and, therefore, it's hardly possible to insist on differing results if the participants drank no cocoa at all. Though, a poor vascular health is a known risk factor for dementia, and understanding more about the links between vascular problems and declining brain health could have helped the search for new treatments and preventions.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ЭКЗАМЕНУ

1. Лексический диктант-тест на знание профессионально-ориентированной лексики на английском языке.

centrifuge	нагревающая спираль
clarification	питательной вещество
heating coil	центрифуга
curd	очищение
density	оценка
efficiency	поле
evaluation	молочная железа
expansion	творог
field	лейкоцит
gasket	тесьма, прокладка
impurity	жидкость

installation	плотность, густота
leukocyte	установка, инсталляция
liquid	эффективность
mammary gland	грязь
nutrient	сохранность, сохранение; консервирование
preservation	расширение, продвижение
protein	повторное загрязнение
recontamination	осадок, отложение
quark	сыворожка
sediment	белок
shelf-life	танк, ёмкость большого размера
skim	снятое молоко
tank	скорость
treatment	срок хранения
valve	клапан, вентиль, задвижка
velocity	обезжиренный творог
wastes	обращение, обработка
whey	отходы
specify	уточнять, детализировать, определять

2. Перевод профессионально-ориентированного текста с английского языка на русский язык

Roast chicken sandwiches recipe

Tired of spreading shop-bought mayonnaise on your sandwiches? Then try this homemade version, delicious with roast chicken and ciabatta. Mayonnaise is incredibly simple to make, and the homemade sort tastes worlds apart from even the very best store-bought brands. It only requires a small amount of patience, adding the oil little by little, and a steady hand for whisking (a free-standing mixer really helps here). Many people combine olive oil with a lighter, less pricey oil (such as groundnut or canola), but I love the grassy taste that comes with a mayonnaise made from good olive oil, so I splash out.

6 sandwiches

Ingredients:

-6 chicken thighs

-2 egg yolks

-1 tsp dijon mustard

-300ml olive oil

-6 small ciabatta rolls

-a small bunch of fresh tarragon

Method:

Preheat the oven to 190C/gas mark 5. Lay the chicken thighs on a baking tray and sprinkle with salt. Put them in the oven to cook for one hour; when they are done, the juices will run clear. Set the chicken to one side to cool, and store overnight in the fridge if you like.

To make the mayonnaise, put the egg yolks into a medium-sized mixing

bowl. Add the mustard and a generous pinch of salt, then whip vigorously for about half a minute, until the yolks become bright yellow. Now slowly add a few drops of olive oil, beating all the while.

As the oil blends into the egg, add a few more drops and keep going like that. As the mayonnaise begins to gain bulk, you can increase the rate and quantity of the oil added, so that eventually you are pouring a fine but constant stream of oil into the bowl as you whisk. Store the mayonnaise for up to two days in a jar in the fridge.

To make the sandwiches, slice open the bread rolls and spread generously with the mayonnaise. Tear the cold chicken off the bone and lay it on the bread, before topping with a few fresh tarragon leaves.

3. Аннотирование профессионально-ориентированного текста на английском языке

Restaurant meals are as unhealthy as fast food, survey finds

American study finds that restaurant meals are chock-full of fat and sodium

Delicious but dangerous: eating at a restaurant can mean consuming an extra 58 mg of cholesterol per day

You might think that a meal at an expensive restaurant was better for you than a greasy burger, but a new study has found that restaurant meals can be just as unhealthy as fast food.

Professor Ruopeng An at the University of Illinois studied eight years of health data from around 18,000 adults in the US.

She found that while people who ate at restaurants did consume more healthy nutrients - including vitamins, potassium and omega-3 fatty acids - than their counterparts who visited fast food outlets, they actually took in more sodium.

Eating fast food increased the amount of sodium people consumed per day by an average of 300mg, while restaurant dining added 412mg.

The American Heart Association recommends that Americans consume less than 1,500 mg of sodium a day.

Dining in restaurants meant that people took in, on average, 58mg of extra cholesterol a day, compared to people who ate home-cooked meals, while people who ate fast food consumed an extra 10mg.

Visitors to restaurants consumed a little less saturated fat than diners at fast food joints – 2.46mg as opposed to 3.49mg – but on average, visitors to both types of eatery consumed 10g more total fat than people eating dinner at home.

Overall, the study found that people who ate outside the home ended up consuming about 200 additional calories.

“People who ate at full-service restaurants consumed significantly more cholesterol per day than people who ate at home,” said Professor An.

“This extra intake of cholesterol, about 58 milligrams per day, accounts for 20 percent of the recommended upper bound of total cholesterol intake of 300 milligrams per day.

“These findings reveal that eating at a full-service restaurant is not necessarily healthier than eating at a fast-food outlet. In fact, you may be at higher risk of overeating in a full-service restaurant than when eating fast-food.”

The study is published in the European Journal of Clinical Nutrition.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	18 - 19, 20, 21	31.08.2017 Протокол № 31.08.17	Тюфяц
2	19, 20, 21	31.08.2018 Протокол № 05.31.08.18	Тюфяц
3	20 - 21	20.08.2019 Протокол № 05.20.08.19	Тюфяц
4	19, 20, 21	31.08.2020 Протокол № 05.31.08.2020	Тюфяц
5	18 - 19, 20, 21	20.11.2020 Протокол № 4 от 20.11.2020	Тюфяц

**Раздел
«Немецкий язык»**

**рабочей программы дисциплины
«Профессиональный иностранный язык»**

**для направления подготовки 19.03.04 – Технология
продукции и организация общественного питания**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	3
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1. Структура и содержание дисциплины по очной форме обучения	5
4.1.1 Структура дисциплины по очной форме обучения	5
4.1.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций	7
4.1.3 Содержание разделов дисциплины	8
4.1.4 Практические занятия	10
4.1.5 Содержание самостоятельной работы и формы её контроля	12
4.2. Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения	14
4.2.1 Структура дисциплины по заочной форме обучения	14
4.2.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций	14
4.2.3 Содержание разделов дисциплины	15
4.2.4 Практические занятия	15
4.2.5 Содержание самостоятельной работы и формы её контроля	16
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	18
5.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях	18
6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19
6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств	19
6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	19
6.3 Фонд оценочных средств	19
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
7.1 Основная литература	20
7.2 Дополнительная литература	20
7.3 Перечень Интернет-ресурсов	20
7.4 Методические указания по освоению дисциплины	20
7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	21
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	22
ПРИЛОЖЕНИЕ	23
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	35

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целевая группа данного курса – студенты бакалавриата, усвоившие базовый уровень владения английским языком не ниже А 2+ по Общеввропейской шкале уровней владения иностранными языками, желающие усовершенствовать свои знания иностранного языка в своей профессиональной сфере.

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

Задачи курса состоят в последовательном совершенствовании студентами бакалавриата совокупности компетенций, таких как языковая, речевая, социокультурная, а также других компетенций, формирующих иноязычную коммуникативную компетенцию.

Конечная цель курса – достижение студентами бакалавриата **повышенного уровня** овладения иностранным языком в диапазоне уровней: А2+ - В1+ (по Общеввропейской шкале уровней владения иностранными языками), который предусматривает степень сформированности соответствующих умений во всех видах речевой деятельности, включая профессиональную.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Профессиональный иностранный язык» (Б1.В.02) включена в профессиональный цикл, вариативную часть. Данная дисциплина вместе с другими дисциплинами, входящими в вариативную часть, направлена на усовершенствование знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых дисциплин (модулей), позволяет студенту получить знания, навыки и компетенции для успешной профессиональной деятельности.

Данная программа предполагает наличие у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций, определенных программами бакалавриата (базовой части). Данная дисциплина продолжает дисциплину «Иностранный язык» (базовая часть), которая изучается в 1-3 семестрах.

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие:

Знания: знать культурно-специфические особенности менталитета, представлений, установок, ценностей представителей инокультуры; основные факты, реалии, имена, достопримечательности, традиции страны изучаемого языка; основные фонетические, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка; важнейшие параметры языка конкретной специальности; основные различия письменной и устной речи.

Умения: уметь порождать адекватные в условиях конкретной ситуации общения устные и письменные тексты; реализовывать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по общению; адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерения автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов;

Навыки: владеть межкультурной коммуникативной компетенцией в разных видах речевой деятельности; социокультурной компетенцией для успешного взаимопонимания в условиях общения с представителями другой культуры; различными коммуникативными стратегиями; когнитивными стратегиями для автономного изучения иностранного языка; интернет-технологиями для выбора оптимального режима получения информации; презентационными технологиями.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

После освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Основы грамматики и лексический минимум в объеме, необходимом для устного и письменного общения в профессиональной сфере.	Работать с текстами профессиональной направленности на иностранном языке с целью извлечения необходимой информации, создавать высказывания нужного типа в соответствии с коммуникативной ситуацией.	Навыками выражения своих мыслей и мнений в профессиональном межличностном общении на иностранном языке в устной и письменной формах.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Английскую терминологию в объеме, необходимом для понимания и чтения нормативной и иной профессиональной	Работать с английской терминологией в объеме, необходимом для понимания и чтения профессиональной	Навыками пользования профессиональной терминологией в сфере производства продуктов

		ной документации, принятой в сфере производства продуктов питания	документации и иных информативно - познавательны х материалов	питания
--	--	---	--	---------

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Семестр	Количество часов					
	Аудиторная работа	СРС	Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	Всего
4	36	36	-	36	зачет	72
5	28	53	-	28	27 экзамен	108
Итого	64	89	-	64	27	180

4.1 Структура и содержание дисциплины по очной форме обучения

4.1.1 Структура дисциплины по очной форме обучения

4 семестр										
№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины, темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	лекция	практические занятия	лаб. занятия	семинары	СРС	
1	4	1	Контроль остаточных знаний за 3 семестр.	4		2			2	Лексико-грамматический тест
2	4	2	Тема 1. “Mineralstoffe”.	4		2			2	Письменный перевод текста 1
3	4	3	Тема 1. “Mineralstoffe”.	4		2			2	Чтение и устный перевод
4	4	4	Тема 1. “Mineralstoffe”.	4		2			2	Аннотирование профессионального ориентированного текста 2
5	4	5	Тема 2. “Wasser”.	4		2			2	Устный контроль понимания

										текста
6	4	6	Тема 2. "Wasser".	4		2			2	Перевод профессионально-ориентированного текста 1
7	4	7	Тема 2. "Wasser".	4		2			2	Аннотирование профессионально-ориентированного текста 2. Лексический диктант
8	4	8	Тема 3. "Zucker".	4		2			2	Письменный перевод профессионально-ориентированного текста 1
9	4	9	Тема 3. "Zucker".	4		2			2	Устный контроль понимания текста
10	4	10	Тема 3. "Zucker".	4		22				Аннотирование профессионально-ориентированного текста 2
11	4	11	Тема 4. "Stärke"	4		2			2	Устный контроль перевода профессионально-ориентированного текста 1
12	4	12	Тема 4. "Stärke".	4		2			2	Аннотирование профессионально-ориентированного текста 2
13	4	13	Тема 5. "Gemüse".	4		2			2	Письменный перевод профессионально-ориентированного текста 1
14	4	14	Тема 5. "Gemüse".	4		2			2	Аннотирование профессионально-ориентированного текста 2

15	4	15	Тема 6. "Obst".	4		2			2	Устный контроль перевода текста (индивид.)
16	4	16	Тема 6. "Obst".	4		2			2	Устная презентация аннотации.
17	4	17	Дискуссия по теме „Gemüse- und Obstbau in Udmurtien“.	4		2			2	Дискуссия
18	4	18	Контрольное индивидуальное чтение и перевод профессионально-ориентированного текста	4		2			2	Устный контроль чтения и перевода
19	4		Промежуточная аттестация							Зачет
			Итого:	72		36			36	
5 семестр										
1	5	1	Контроль остаточных знаний за 4 семестр.	5		2			3	Лексико-грамматический тест
2	5	2	Тема 7. "Kartoffel".	6		2			4	Письменный перевод профессионально-ориентированного текста 1
3	5	3	Тема 7. "Kartoffel".	6		2			4	Аннотирование профессионально-ориентированного текста 2
4	5	4	Тема 8. "Mehl und Mehlerzeugnisse".	6		2			4	Перевод профессионально-ориентированного текста 1
5	5	5	Тема 8. "Mehl und Mehlerzeugnisse".	6		2			4	Аннотирование профессионально-ориентированного текста 2
6	5	6	Тема 9. "Brot".	6		2			4	Перевод профессионально-ориентированного текста 1

7	5	7	Тема 9. "Brot".	6		2		4	Аннотирование профессионально-ориентированного текста 2
8	5	8	Тема 10. "Fleisch".	6		2		4	Перевод профессионально-ориентированного текста 1
9	5	9	Тема 10. "Fleisch".	6		2		4	Аннотирование профессионально-ориентированного текста 2
10	5	10	Тема 11. "Fleischerzeugnisse".	6		2		4	Перевод профессионально-ориентированного текста 1
11	5	11	Тема 11. "Fleischerzeugnisse"..	6		2		4	Аннотирование профессионально-ориентированного текста 2
12	5	12	Тема 12. "Fisch und Fischerzeugnisse".	6		2		4	Перевод профессионально-ориентированного текста 1
13	5	13	Тема 12. "Fisch und Fischerzeugnisse".	5		2		3	Аннотирование профессионально-ориентированного текста 2
14	5	14	Обобщающее повторение	5		2		3	Аналитическое чтение. Аннотация.
15	5		Промежуточная аттестация	27					Экзамен
			Итого:	108		28		53	
			Всего:	180		64		116	

4.1.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Количество часов	Формируемые компетенции
4 семестр		

Контроль остаточных знаний	2/2	ОК-5
Тема 1. "Mineralstoffe".	6/6	ОК-5; ПК-25
Тема 2. "Wasser".	6/6	ОК-5; ПК-25
Тема 3. "Zucker".	6/6	ОК-5; ПК-25
Тема 4. "Stärke".	4/4	ОК-5; ПК-25
Тема 5. "Gemüse".	4/4	ОК-5; ПК-25
Тема 6. "Obst".	4/4	ОК-5; ПК-25
Дискуссия по теме „Gemüse- und Obstbau in Udmurtien“.	2/2	ОК-5; ПК-25.
Контрольное индивидуальное чтение и перевод профессионально-ориентированного текста	2/2	ОК-5; ПК-25.
Итого за семестр:	36/36	
5 семестр		
Контроль остаточных знаний	2/3	ОК-5; ПК-25.
Тема 7. "Kartoffel".	4/8	ОК-5; ПК-25
Тема 8. "Mehl und Mehlerzeugnisse".	4/8	ОК-5; ПК-25
Тема 9. "Brot".	4/8	ОК-5; ПК-25
Тема 10. "Fleisch".	4/8	ОК-5; ПК-25
Тема 11. "Fleischerzeugnisse".	4/8	ОК-5; ПК-25
Тема 12. "Fisch und Fischerzeugnisse".	4/7	ОК-5; ПК-25
Обобщающее повторение	2/3	ОК-5; ПК-25
Промежуточная аттестация	0/27	
Итого за семестр:	28/80	
Всего:	64/116	

4.1.3 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
4 семестр		
1	Контроль остаточных знаний за 3 семестр	Контроль словарного запаса по профессиональной тематике. Контроль навыков работы с грамматическим материалом. Чтение профессионально-ориентированного текста и выполнение практических заданий к тексту
2	Тема 1. "Mineralstoffe "	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: имперфект актив, имперфект пассив. Поисковое чтение профессионально-

		ориентированного текста. Письменный перевод профессионально-ориентированного текста (выборочно).
3	Тема 2. "Wasser"	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: перфект актив, сложносочиненное предложение. Устный перевод профессионально-ориентированного текста и аннотирование. Дискуссия в составе рабочих групп.
4	Тема 3. "Zucker"	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: перфект пассив, сложноподчиненное предложение. Реферирование текста (письменно).
5	Тема 4. "Stärke"	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: плюсквамперфект актив и пассив. Письменный перевод профессионально-ориентированного текста. Аннотирование текста (письменно). Дискуссия по теме в составе рабочих групп.
6	Тема 5. "Gemüse"	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: предлоги с родительным падежом, относительные местоимения. Поисковое чтение профессионально-ориентированного текста (индивидуально). Письменный перевод профессионально-ориентированного текста.
7	Тема 6. "Obst"	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: глаголы haben, sein с zu + Infinitiv. Письменный перевод профессионально-ориентированного текста.
8	Контрольный перевод профессионально ориентированного текста	Проверка словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом и перевод профессионального текста (письменно) Работа с деловым письмом, содержащим пропуски его структурных элементов.
5 семестр		
1.	Контроль остаточных знаний за 4 семестр	Контроль словарного запаса по профессиональной тематике. Контроль навыков работы с грамматическим материалом. Чтение профессионально-ориентированного текста и выполнение практических заданий к тексту
2	Тема 7. "Kartoffel"	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: парные союзы. Письменный перевод профессионально-ориентированного текста.

3	Тема 8. "Mehl und Mehlerzeugnisse"	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: придаточные предложения причины. Аналитическое чтение. Подготовка к презентации: разработка карты презентации сообщения по теме.
4	Тема 9. "Brot"	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: дополнительные придаточные предложения. Аналитическое чтение. Подготовка к презентации: разработка карты презентации сообщения по теме.
5	Тема 10. "Fleisch"	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: футурум актив, повелительное наклонение. Поисковое чтение профессионального текста. Аннотирование.
6	Тема 11. "Fleischerzeugnisse".	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Работа с грамматическим материалом: повелительное наклонение. Поисковое чтение профессионального текста. Аннотирование.
7	Тема 12. "Fisch und Fischerzeugnisse".	Расширение словарного запаса по профессиональной тематике. Поисковое чтение профессионального текста. Аналитическое чтение. Аннотирование.

4.1.4 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика	Трудоемкость (час.)
1	1	Контроль остаточных знаний за 3 семестр.	2
2	1	Тема 1. «Mineralstoffe». Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
3	1	Тема 1. «Mineralstoffe». Работа с грамматическим материалом	2
4	1	Тема 1. «Mineralstoffe». Работа с текстом В. Послетекстовые задания.	2
5	2	Тема 2. "Wasser". Работа с грамматическим материалом. Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
6	2	Тема 2. "Wasser". Работа с текстом В. Послетекстовые задания.	2
7	2	Тема 2. "Wasser". Работа с текстом В. Обучение написанию аннотации. Аннотирование.	2
8	3	Тема 3. "Zucker". Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2

9	3	Тема 3. "Zucker". Работа с грамматическим материалом.	2
10	3	Тема 3. "Zucker". Работа с текстом В. Послетекстовые задания. Аннотирование.	2
11	4	Тема 4. "Stärke". Работа с грамматическим материалом. Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
12	4	Тема 4. "Stärke". Работа с текстом В. Послетекстовые задания. Реферирование.	2
13	5	Тема 5. "Gemüse". Работа с грамматическим материалом. Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
14	5	Тема 5. "Gemüse". Работа с текстом В. Послетекстовые задания. Аннотирование.	2
15	6	Тема 6. "Obst". Работа с грамматическим материалом. Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
16	6	Тема 6. "Obst". Работа с текстом В. Послетекстовые задания. Аннотирование.	2
17	6	Дискуссия по теме «Gemüse und Obstbau in Udmurtien»	2
18	1-6	Контрольное индивидуальное чтение и перевод профессионально-ориентированного текста	2
19	1-6	Контроль знаний за 4 семестр.	2
20	7	Тема 7. "Kartoffel". Работа с грамматическим материалом. Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
21	7	Тема 7. "Kartoffel". Работа с текстом В. Послетекстовые задания. Аннотирование.	2
22	8	Тема 8. "Mehl und Mehlerzeugnisse". Работа над грамматикой. Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
23	8	Тема 8. "Mehl und Mehlerzeugnisse". Работа с текстом В. Послетекстовые задания. Реферирование.	2
24	9	Тема 9. "Brot". Работа с грамматическим материалом. Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
25	9	Тема 9. "Brot". Работа с текстом В. Послетекстовые задания. Аннотирование.	2
26	10	Тема 10. "Fleisch". Работа с грамматическим материалом. Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
27	10	Тема 10. "Fleisch". Работа с текстом В. Послетекстовые задания. Аннотирование.	2
28	11	Тема 11. "Fleischerzeugnisse". Работа с грамматическим материалом. Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
29	11	Тема 11. "Fleischerzeugnisse". Работа с текстом В. Послетекстовые задания. Аннотирование.	2
30	12	Тема 12. "Fisch und Fischerzeugnisse". Работа с грамматическим материалом. Предтекстовые задания. Работа с текстом А.	2
31	12	Тема 12. "Fisch und Fischerzeugnisse". Работа с текстом В. Послетекстовые задания. Реферирование.	2
32	7-12	Обобщающее повторение	2
Итого			64

4.1.5 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины , темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
4 семестр				
1	Контроль остаточных знаний за 3 семестр	2	Выполнение аналогичных предтестовых заданий	Контроль выполнения профессионально ориентированного теста.
2	Тема 1. “ Mineralstoffe”.	6	Усвоение профессиональной лексики. Подготовка к устному переводу профессионально-ориентированного текста. Работа с грамматическим материалом.	Чтение и письменный перевод.
3	Тема 2. “Wasser ”.	6	Усвоение профессиональной лексики. Подготовка к устному переводу профессионально-ориентированного текста. Работа с грамматическим материалом. Подготовка к презентации.	Устный контроль понимания текста. Презентация.
4	Тема 3. “Zucker”.	6	Усвоение профессиональной лексики. Работа с грамматическим материалом. Выполнение практических заданий по поисковому чтению профессионально-ориентированного текста. Аннотирование профессионально-ориентированного текста.	Письменный перевод. Аннотация.
5	Тема 4. “Stärke ”.	4	Усвоение профессиональной лексики. Работа над поисковым чтением профессионально-ориентированного текста. Устный перевод профессионально-ориентированного текста. Аннотирование профессионально-ориентированного текста.	Устный перевод. Аннотация.

6	Тема 5. "Gemüse".	4	Усвоение профессиональной лексики. Работа с текстовым грамматическим материалом. Выполнение практических заданий, связанных с поисковым чтением профессионально-ориентированного текста. Аннотирование профессионально-ориентированного текста.	Письменный перевод. Аннотация.
7	Тема 6. "Obst".	4	Усвоение профессиональной лексики. Работа с текстовым грамматическим материалом. Выполнение практических заданий, связанных с поисковым чтением профессионально-ориентированного текста. Аннотирование профессионально-ориентированного текста.	Устный перевод. Аннотация.
8	Дискуссия по теме «Gemüse und Obstbau in Udmurtien»	2	Усвоение профессиональной лексики. Подготовка дискуссии по теме. Интернет-поиск.	Дискуссия
9	Контрольное индивидуальное чтение и перевод профессионально-ориентированного текста	2	Развитие навыков перевода и чтения с пониманием основного содержания.	Устный контроль чтения и перевода
5 семестр				
10	Контроль остаточных знаний за 4 семестр.	3	Выполнение аналогичных предтестовых заданий	Контроль выполнения профессионального теста.
11	Тема 7. "Kartoffel".	8	Усвоение профессиональной лексики. Поисковое чтение и перевод профессионально-ориентированного текста.	Письменный перевод, аннотация
12	Тема 8. "Mehl und Mehlerzeugnisse".	8	Усвоение профессиональной лексики. Работа с	Устный контроль перевода, письменный

			грамматическим материалом текстов. Интернет-поиск	перевод.
13	Тема 9. "Brot"	8	Усвоение профессиональной лексики. Работа с лексико-грамматическим материалом текста. Аннотирование профессионально-ориентированного текста.	Устный контроль перевода. Письменная аннотация.
14	Тема 10. "Fleisch"	8	Усвоение профессиональной лексики. Поисковое чтение и перевод профессионально-ориентированного текста.	Устный контроль перевода. Устная презентация.
15	Тема 11. "Fleischerzeugnisse".	8	Усвоение профессиональной лексики. Поисковое чтение и перевод профессионально-ориентированного текста. Подготовка к презентации.	Устный контроль перевода. Презентация.
16	Тема 12. "Fisch und Fischerzeugnisse".	7	Работа с лексико-грамматическим материалом текста. Аналитическое чтение профессионально-ориентированного текста.	Тест. Аннотация.
17	Обобщающее повторение	3	Письменное выполнение грамматических и лексических заданий	Лексико-грамматический тест. Аннотация.

4.2 Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Курс	Количество часов					
	Аудиторная работа	СРС	Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	Всего
3	16	52	-	16	4 зачет	72
4	4	95	-	4	9 экзамен	108
Итого	20	147	-	20	13	180

4.2.1 Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Курс	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)					СРС	Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
			всего	лекция	практические	лаб. занятия	семинары		
1	3	Раздел 1. Чтение и перевод профессионально - ориентированных текстов.	68		16			52	Контрольные задания
2	3	Промежуточная аттестация	4						Зачет
3	4	Раздел 2. Аннотирование профессионально-ориентированных текстов.	99		4			95	Письменный перевод и реферирование
4	4	Промежуточная аттестация	9						Экзамен

4.2.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Количество часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Чтение и перевод профессионально - ориентированных текстов.	16/52	ОК-5; ПК-25
Часть 2. Аннотирование профессионально-ориентированных текстов.	4/95	ОК-5; ПК-25

4.2.3 Содержание разделов дисциплины

№№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Раздел 1. Чтение и перевод	Расширение словарного запаса по теме. Работа с грамматическим материалом.

	профессионально ориентированных текстов. -	Ознакомительное и поисковое чтение профессионально-ориентированных текстов. Перевод профессионально-ориентированных текстов. Интернет-поиск информации.
2	Раздел 2. Аннотирование профессионально ориентированных текстов. -	Расширение словарного запаса по теме. Ознакомительное и поисковое чтение профессионально-ориентированных текстов. Перевод профессионально-ориентированных текстов. Аннотирование профессионально ориентированных текстов. - Интернет-поиск информации.

4.2.4 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика	Трудоемкость (час.)
1.	1	Раздел 1. Чтение и перевод профессионально ориентированных текстов. -	16
2.	2	Раздел 2. Аннотирование профессионально ориентированных текстов. -	4
Итого:			20

4.2.5 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Раздел 1. Чтение и перевод профессионально ориентированных текстов. -	52	Выполнение лексико-грамматического теста на выявление уровня знаний языка. Перевод профессионально ориентированных текстов. Составление глоссария.	Контрольные задания.

2	Раздел 2. Аннотирование профессионально ориентированных текстов.	95	Перевод профессионально ориентированных текстов. Составление глоссария. Аннотирование профессионально ориентированных текстов.	Письменный перевод и аннотирование.
Итого:		147		

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

5.1. Интерактивные образовательные технологии, используемые на аудиторных занятиях

Название темы	Интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях	Количество часов
Тема 5. «Gemüse» Тема 6. «Obst»	Дискуссия «Gemüse und Obstbau»	2 часа
Тема 7. «Kartoffel»	Диалог «Im Lebensmittelgeschäft»	1 час
Тема 8. «Mehl und Mehlerzeugnisse» Тема 9. «Brot»	Презентация по теме «Udmurtische Spezialitäten»	2 часа
Тема 10. «Fleisch». Тема 11. «Fleischerzeugnisse»	Презентация по теме «Meine Lieblingsfleischspeise»	2 часа
Тема 12. «Fisch und Fischerzeugnisse».	Презентация по теме «Meine Lieblingsfischspeise»	2 часа
Тема 13. «Milch und Milcherzeugnisse».	Виртуальная экскурсия по АО «Ижмолоко»	1,5 часа
Тема 14. «Butter und Käse».	Диалог „Im Restaurant“	1 час
Тема 16. «Konditoreierzeugnisse».	Диалог «In der Konditorei»	1 час
Тема 17. «Heisse Getränke».	Ролевая игра «Wir decken den Tisch zum Geburtstag».	1,5 часа
Тема 19. «Wirkung der Gewürze».	Презентация по теме «Typisch deutsch »	2 часа
Итого		16 часов

Указанные интерактивные технологии используются на практических занятиях в сочетании с внеаудиторной работой, встречами с зарубежными студентами, представителями общественных, профессиональной направленности российских и зарубежных организаций и направлены на формирование и развитие указанных выше компетенций.

Применение интерактивных образовательных технологий на заочной форме обучения не предусмотрено.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

Уровень сформированности компетенций по дисциплине оценивается на основе результатов:

- текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины в устной форме в виде монологической и диалогической речи;
- текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины в письменной форме в виде лексико-грамматических тестов, письменных заданий и т.п.;
- промежуточной аттестации – в виде экзамена.

Объектом контроля являются необходимые знания, умения и навыки во всех видах речевой деятельности.

Текущий контроль проводится на занятиях в виде проверки устных и письменных домашних заданий, и проверочных работ, с использованием контрольно-измерительных материалов в учебниках и учебных пособиях (см. Список литературы).

6.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Профессиональный иностранный язык».
2. Организация самостоятельной работы по изучению иностранного языка. Методические указания для студентов очной и заочной форм обучения (См. список дополнительной литературы).
3. Задания, приведенные в литературе и порядок их выполнения (по заданию преподавателя).

6.3 Фонд оценочных средств

(См. Приложение)

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров
1	Профессиональный немецкий язык: учебное пособие для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению «Технология продукции организации общественного питания»	Селькова С. Г.	2016, Ижевск, ИжГСХА	Всех тем	URL: http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=12701&id=13946 .

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров в библиотеке
1	Организация самостоятельной работы по изучению иностранного языка. Методические указания для студентов очной и заочной форм обучения	Филатова О. М.	2013, Ижевск, ИжГСХА	Всех тем	URL: http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27017&id=41594 .

7.3 Перечень Интернет-ресурсов

1. <http://portal.izhgsha.ru/> - информационный портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
2. <http://rucont.ru> - Национальный цифровой ресурс Руконт - межотраслевая электронная библиотека
3. www.faz.net – СМИ на немецком языке
4. www.landwirtschaft.ch - информационный образовательный портал на немецком языке
5. www.dw.com/de - СМИ на немецком языке, ресурс для самостоятельного изучения немецкого языка

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины «Иностранный язык» студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в Интернет, включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети Интернет. Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий, и двуязычный словарь. Допускается использование электронных словарей.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Например, умение находить тексты, статьи, материалы на иностранных языках с целью использования полученной из них информации при подготовке к докладам по другим дисциплинам, при написании курсовых и выпускных квалификационных работ.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением общаться устно и письменно на иностранном языке.

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

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

2. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

3. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
по дисциплине «Профессиональный иностранный язык»

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ФОРМИРОВАНИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Иностранный язык» разработан для проведения промежуточной аттестации обучающихся по данной дисциплине и представляет собой комплект учебно-методических оценочных материалов, позволяющих установить соответствие учебных достижений обучающихся требованиям соответствующих образовательных и рабочих программ. Структура и содержание ФОС разработаны на основе требований к ФОС действующего ФГОС ВО и ООП ФГБОУ ВО «Ижевская ГСХА».

Целью создания ФОС по дисциплине «Иностранный язык» является установление степени соответствия учебных результатов в усвоении изучаемого иностранного языка, показанных в ходе реализации принятых и в настоящее время действующих форм промежуточного контроля и определение степени сформированности запланированных языковых, речевых и иных компетенций, составляющих планируемый результат обучения.

Задачи ФОС при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «Иностранный язык»:

1. Разработка целеполагающих критериев, определяющих полноту и объективность оценивания учебной (аудиторной/ внеаудиторной) деятельности обучающихся.
2. Оценивание приобретенных практических знаний и умений, навыков культивируемых форм устной и письменной речи.
3. Определение степени сформированности запланированных ОК (ОПК) по дисциплине «Иностранный язык».
4. Установление соответствия результатов усвоения дисциплины дисциплине «Иностранный язык» в целом задачам будущей профессиональной деятельности.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название дисциплины	семестр	Код контролируемой компетенции и (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1 этап)	Оценочные средства для проверки умений (2 этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3 этап)
Профессиональный иностранный язык	4	ОК-5; ПК-25	Тест на знание профессионально-ориентированной лексики по темам 1-6 Часть 1	Перевод профессионально-ориентированного текста с иностранного языка на русский язык по темам 1-6	Аннотирование профессионально-ориентированного текста на иностранном языке по темам 1-6 Часть 1

Профессиональный иностранный язык	5	ОК-5; ПК-25	Тест на знание профессионально-ориентированной лексики по темам 1-3 Часть 2	Перевод профессионально-ориентированного текста с иностранного языка на русский язык по темам 1-3 Часть 2	Аннотирование профессионально-ориентированного текста на иностранном языке по темам 1-3 Часть 2
-----------------------------------	---	----------------	---	---	---

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ОК-5: Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Знать: Основы грамматики и лексический минимум в объеме, необходимом для устного и письменного общения в рамках пройденного материала.

Уметь: Работать с текстами на иностранном языке с целью извлечения необходимой информации, создавать высказывания нужного типа в соответствии с коммуникативной ситуацией.

Владеть: Навыками выражения своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке в устной и письменной формах.

ПК-25: Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Знать: Основы грамматики и лексический минимум в объеме, необходимом для устного и письменного общения в рамках пройденного материала.

Уметь: Работать с текстами на иностранном языке с целью извлечения необходимой информации, создавать высказывания нужного типа в соответствии с коммуникативной ситуацией.

Владеть: Навыками выражения своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке в устной и письменной формах.

4. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ. ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показателями уровня сформированности компетенций на всех этапах являются:

1-й этап (уровень знаний):

- Знание основ грамматики иностранного языка;
- Знание лексического минимума в объеме, необходимом для устного

и письменного общения.

2-й этап (уровень умений):

- Умение читать литературу на иностранном языке для получения необходимой информации;
- Умение создавать высказывания нужного типа в соответствии с коммуникативной ситуацией.

3-й этап (уровень владения навыками):

- Владение навыками выражения своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке.

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов:

- в письменной форме в виде лексико-грамматических тестов, письменных заданий и т.п.;
 - промежуточной аттестации – в виде зачета / экзамена по семестрам.
- Объектом контроля являются необходимые знания, умения и навыки во всех видах речевой деятельности.

Уровень сформированности компетенций на экзамене оценивается по 4-х бальной шкале (неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5)) на основе суммарного количества баллов, полученных за выполненные задания промежуточной аттестации и рейтинга текущей успеваемости:

Количество баллов	Оценка	
85-100 баллов	«отлично»	зачтено
71-84 балла	«хорошо»	зачтено
60-70 баллов	«удовлетворительно»	зачтено
менее 60 баллов	«неудовлетворительно»	не зачтено

Суммарное количество баллов включает в том числе баллы, получаемые студентом согласно рейтингу за данный период обучения. Максимальное количество - 25 баллов:

Средний рейтинг на момент окончания семестра	Дополнительные баллы на промежуточной аттестации
0 – 19 баллов	0 баллов
20-29 баллов	5 баллов
30-49 баллов	10 баллов
50-69 баллов	15 баллов
70-84 баллов	20 баллов
85-100 баллов	25 баллов

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

5.1. Уровень сформированности компетенций на первом этапе

1. Тест на знание лексики (30 заданий). Максимальное количество - 15 баллов.
Время выполнения – 20 минут.

5.2. Уровень сформированности компетенций на втором этапе

1. Перевод профессионально-ориентированного текста. Максимальное количество - 15 баллов. Время выполнения – 25 минут.

Содержание критериев и методика оценивания перевода

Критерии	Шкала оценивания	Баллы
1. Эквивалентность перевода.	Перевод выполнен полностью, с максимальной степенью точности, с использованием эквивалентной лексики, в соответствии с нормами русского языка.	30
2. Адекватность перевода.		
3. Соблюдение норм русского языка.		
4. Объём выполненного перевода.	Перевод выполнен точно, с незначительными содержательными отступлениями и языковыми погрешностями, с использованием эквивалентной лексики, в соответствии с нормами русского языка.	20
	Перевод выполнен неточно и не в полном объёме, с использованием эквивалентной лексики, но со значительными содержательными отступлениями и языковыми погрешностями.	10
	Перевод выполнен неточно и не в полном объёме, с грубыми отступлениями от норм русского языка.	0

5.3. Уровень сформированности компетенций на третьем этапе

1. Аннотирование профессионально-ориентированного текста на иностранном языке

Критерии	Шкала оценивания	Баллы
- идея текста раскрыта; - содержание изложенного последовательно и логично; - грамотность.	Студент понял содержание текста, изложил в обобщенном виде только значимую информацию, студент не делает грамматических ошибок (допускаются незначительные ошибки, не затрудняющие понимание), студент демонстрирует отличное знание вокабуляра.	30
	Студент понял содержание текста, но допускает отдельные лексические или грамматические ошибки, имеются незначительные пробелы в знании вокабуляра.	20
	Студент понял основное содержание текста, но исказил детали, в представленном изложении текста отсутствует какой-либо структурный элемент, допускает значительные грамматические ошибки, имеются значительные пробелы в знании вокабуляра.	10
	Студент либо вообще не понял содержание текста, либо понял, но с большим искажением содержательной стороны, допускает грамматические ошибки, затрудняющие понимание, демонстрирует незнание вокабуляра.	0

Содержание критериев оценивания устной речи

Говорение оценивается по 5 критериям:

К1 Содержание (5 баллов)

1. Логичность высказывания.
2. Аргументированность высказывания.

К2 Взаимодействия с собеседником (4 балла)

1. Адекватная реакция на заданный вопрос.

К3 Владение лексикой по заданной теме (4 балла)

1. Владение лексическим минимумом по заданной теме, представленным в учебном пособии для студентов, обучающихся по программе бакалавриата.

К4 Владение грамматическими нормами иностранного языка (4 балла)

1. Соблюдение грамматических норм иностранного языка при оформлении речи.

К5 Произношение (3 балла)

1. Владение основными нормами произношения.

**Методика оценивания выполнения заданий раздела «Устная речь»
(максимум 20 баллов)**

Баллы	Содержание	Взаимодействие с собеседником
	К1	К2
5	Задание полностью выполнено: цель общения успешно достигнута; тема раскрыта в заданном объеме; высказывания логичны и аргументированы.	
4	Задание полностью выполнено: цель общения достигнута; однако тема раскрыта не в полном объеме; отсутствует достаточная аргументация.	Демонстрирует способность логично и связно вести беседу: начинает, при необходимости, и поддерживает ее, адекватно реагирует на поставленный вопрос; проявляет инициативу при смене темы.
3	Задание выполнено не в полном объеме: цель общения достигнута, однако тема раскрыта не полностью; отсутствует достаточная аргументация, местами нарушена логика высказывания.	Демонстрирует способность логично и связно вести беседу: начинает, при необходимости, и в большинстве случаев поддерживает ее; адекватно реагирует на поставленный вопрос; не всегда проявляет инициативу при смене темы.
2	Задание выполнено частично: цель общения достигнута не полностью; тема раскрыта в ограниченном объеме; отсутствует логика, аргументация при построении текста.	Не всегда демонстрирует способность логично и связно вести беседу: начинает, при необходимости, и в большинстве случаев поддерживает ее; не всегда адекватно реагирует на поставленный вопрос.
1	Задание выполнено частично: цель общения не достигнута; вопрос понимается, но не предлагается ответ на него.	Демонстрирует неспособность логично и связно вести беседу: не начинает и не стремится поддерживать ее; не всегда адекватно реагирует на поставленный вопрос; не проявляет инициативы при смене темы.
0	Задание не выполнено: цель общения не достигнута; вопрос не понимается.	Не может поддерживать беседу.

Баллы	Лексическое оформление речи	Грамматическое оформление речи	Произношение
	К3	К4	К5
5			
4	Демонстрирует словарный запас, адекватный поставленной задаче в пределах	Использует грамматические структуры в соответствии	

	лексического минимума по изученной теме.	поставленной задачей; практически не делает ошибок.	
3	Демонстрирует достаточный словарный запас, в основном соответствующий поставленной задаче, однако наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и отдельные неточности в их употреблении.	Использует структуры, в целом соответствующие поставленной задаче; допускает ошибки, не затрудняющие понимания.	Речь понятна: в целом соблюдает правильный интонационный рисунок, не допускает фонематических ошибок, все звуки в потоке речи произносит правильно, может иметь легкий акцент.
2	Демонстрирует ограниченный словарный запас, в некоторых случаях недостаточный для выполнения поставленной задачи.	Делает многочисленные ошибки или допускает ошибки, затрудняющие понимание.	В основном речь понятна: не допускает фонематических ошибок, звуки в потоке речи в большинстве случаев произносит правильно, однако в интонационном рисунке прослеживается влияние родного языка.
1	Словарный запас недостаточен для выполнения поставленной задачи в полном объеме.	Неправильное использование грамматических структур делает невозможным выполнение поставленной задачи.	В отдельных случаях понимание речи затруднено из-за наличия фонематических ошибок, неправильного произнесения отдельных звуков, неправильного интонационного рисунка, требуется напряженное внимание со стороны слушающего.
0	Задание не выполнено: лексический запас не позволяет вести беседу по заданной теме.	Задание не выполнено: грамматическими нормами не владеет.	Речь почти не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок и неправильного произнесения отдельных звуков.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ЗАЧЕТУ

1. Лексический диктант-тест на знание профессионально-ориентированной лексики на немецком языке.

1 die Süßigkeit	1 фрукт
2 das Gewicht	2 вес
3 die Ernährung	3 питание
4 das Obst	4 сладость
5 die Essgewohnheit	5 привычка в еде
6 das Übergewicht	6 кухня
7 das Fett	7 лишний вес
8 die Küche	8 жир
9 der Preis	9 цена
10 das Fleisch	10 мясо
11 das Kraut	11 трава
12 die Qualität	12 вкус
13 der Pilz	13 качество
14 die Beere	14 ягода
15 der Teller	15 тарелка
16 der Geschmack	16 меню
17 die Entenbrust	17 утиная грудка
18 die Speisekarte	18 гриб
19 der Schweinebraten	19 жаркое из свинины
20 die Kartoffelknödel	20 картофельные клецки
21 die Sosse	21 соус
22 die Butter	22 мясное филе
23 der Vanilleeis	23 ванильное мороженое
24 das Fleischfilet	24 нагрузка
25 das Getränk	25 напиток
26 das Nahrungsmittel	26 продукт питания
27 die Belastung	27 масло
28 der Kräutertee	28 мед
29 das Gemüse	29 травяной чай
30 der Honig	30 овощи

2. Перевод профессионально-ориентированного текста с немецкого языка на русский язык:

Mehl

Mehl ist gemahlenes Getreide, ein Grundnahrungsmittel, das durch Vermahlung der Getreidekörner gewonnen wird. Die Zusammensetzung der gewonnenen Erzeugnisse aus Weizen und Roggen ist vom Ausmahlungsgrad abhängig. Je höher dieses Ausmahlungsgrad ist, desto mehr Teile der Frucht- und Samenschale und Aleuronschicht sind mit in das Mehl gelangt. Die Mehle, die in den Handel kommen, sind typisiert. Da der Typisierung der Mehle auf der Grundlage der Bewertung ihrer

Helligkeit erfolgt, bedingt die unterschiedliche Zusammensetzung der Mehltypen. Unterschiede in äusseren Merkmalen, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten. Je niedriger der Typzahl, desto heller ist das Mehl.

Die Auswahl der Mehlsorte für den jeweiligen Verwendungszweck muss sehr gewissenhaft erfolgen, weil man Aussehen, Konsistenz, Preis und ernährungsphysiologischen Wert der herzustellenden Speisen in Einklang bringen muss. Weizenmehl ist preisgünstiger als Weizenauszugsmehl.

Als standardisierte Erzeugnisse kommen ein Kuchenmehl und ein Tortenmehl (Weizenauszugsmehl) in den Handel. Das Kuchenmehl enthält noch Teile aus den vitamin- und mineralstoffreichen Randschichten des Weizenkorns. Es ist weiss und hat ausgezeichnete Koch- und Backeigenschaften (zum Binden von Sossen und Suppen, zur Herstellung von Klößen u. a. Nassteigwaren). Das Tortenmehl ist noch weisser und besteht nur aus dem Mehlkörper des Weizenkorns. Bei der feiner Ausmahlung sind sowohl die Randschichten als auch der Keimling entfernt worden. Roggenmehl wird für die Herstellung von Roggen- und Mischbrot und im Haushalt meist für die Suppen und in der Pfefferkuchenbacken gebraucht.

Zu Mehlerzeugnissen gehören verschiedene Brotarten (Weizen und Roggenbrot) und Teigwaren (Makkaroni, Spagetti, Nudeln, Grützen).

3. Аннотирование профессионально-ориентированного текста на немецком языке

Margarine

Margarine ist ein wichtiges Nahrungsmittel. Sie enthält alle für das Leben notwendigen Stoffe, wie Kohlenhydrate, Eiweissstoffe, Fett und Vitamine. Margarine ist ein hochwertiges Speisefett, das aus pflanzlichen Fetten mit ihren ernährungsphysiologisch wichtigen Fettsäuren, Lezitin, Aromen und Vitaminen (A, D₂ und E) besteht.

Die wichtigsten Ausgangsstoffe zur Herstellung von Margarine sind: Milch oder Wasser, raffinierte Öle und Fette und die Vitamine A und D. Ausserdem kommen noch hinzu Eigelb, Farb- und Aromatisierungsstoffe, Kochsalz und Konservierungsmittel. Der Anteil essentiellen Fettsäuren ist von den enthaltenen Fettgrundstoffen abhängig. Diese Fettgrundstoffe sollen gleichzeitig der Verwertung entsprechende Geschmackseigenschaften geben. Tafel- und Haushaltmargarine enthalten zum Teil tierische Fette und sind deshalb nicht cholesterinfrei.

Die Eigenschaften der Margarine sind der Butter ähnlich. Durch den wesentlich höheren Gehalt an essentiellen Fettsäuren ist die Verderbgefahr jedoch grösser. Darum soll man Margarine in wenigen Tagen verbrauchen.

Margarine verwendet man für die warme Küche statt Butter, soweit der Genusswert nicht darunter leidet. Der Sortimentauswahl hängt von dem Einfluss auf jenen Geschmack, den wir der herzustellenden Speisen geben möchten.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ЭКЗАМЕНУ

1. Лексический диктант-тест на знание профессионально-ориентированной лексики на немецком языке.

1 das Brot	виноград
2 das Brötchen	булочка
3 der Schinken	хлеб
4 der Trauben	ветчина
5 die Melone	дыня
6 die Zitrone	лимон
7 die Spezialität	фирменное блюдо
8 die Zwiebeln	луковицы
9 die Gewürze	сметана
10 die Kohlrouladen	голубцы
11 der Weisskohl	белокачанная капуста
12 die Kartoffelpüree	картофельное пюре
13 die Sahne	пряности
14 die Petersilie	петрушка
15 das Kalbfleisch	телятина
16 das Schweinefleisch	жаркое
17 die Garmachungszeit	сахарная свекла
18 der Apfel	яблоко
19 das Geflügel	свинина
20 der Braten	время приготовления
21 die Tafelbutter	столовое сливочное масло
22 die Rahmbutter	сливочное масло
23 der Gelbschimmer	желтизна
24 das Getränk	напиток
25 das Essen	еда
26 die Zuckerrübe	домашняя птица
27 die Gurke	огурец
28 das Wasser	вода
29 der Speichel	слюна
30 der Essig	уксус

2. Перевод профессионально-ориентированного текста с немецкого языка на русский язык

Konditoreierzeugnisse

Konditoreierzeugnisse sind hochkalorische Nahrungsmittel. Sie enthalten Kohlenhydrate, Fette und Eiweiss. Rohstoffe für diese Erzeugnisse dienen ausser Zucker Fruchtsäfte, Säuren und Pektin.

Je nach der Rohstoffart werden die Konditoreierzeugnisse in folgende Warengruppen unterteilt: Frucht- und Beerenobsterzeugnisse, Mehlkonditoreierzeugnisse, Schokolade.

Früchte und Beerenobsterzeugnisse sind Marmeladen, Konfitüren, Obstgelees, Dickzuckerfrüchte, Fruchtpaste.

Mehlkonditoreierzeugnisse werden aus Mehl, Wasser, Zucker, Milch, Fett und anderen Nahrungs- und Genussmitteln (Vanille, Zimt, Ingwer u. a.) hergestellt. Das sind Gebäcke, Torten, Kekse, Waffeln, Pfefferkuchen, Kuchen u.a.

Konfekte (Bonbons) werden in drei Gruppen unterteilt: glasierte, unglasierte Konfekte und Pralinen (mit Schokolade überzogene und gefüllte Konfekte).

Schokolade ist ein kalorienreiches Genussmittel aus Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Sahne oder Milchpulver je nach der Sorte und verschiedenen Zusatzstoffen (Aromen, Gewürze, Nüsse usw.). Je höher der Gehalt an Kakaobutter, desto kräftiger und bitterer ist die Schokolade. Auf der zu warm gelagerten Schokolade zeigt sich die Kakaobutter als weisser Belag. Die gleiche Erscheinung ist für warm gelagerte Pralinen typisch. Im Hinblick auf eine gesunde Ernährung soll der Schokoladengenuss eingeschränkt werden.

3. Аннотирование профессионально-ориентированного текста на немецком языке

Würzmittel

Würzmittel sind Zusätze zu Speisen oder anderen Lebensmitteln, die wegen ihrer Geschmackseigenschaften zur Erhöhung der Geschmacks- und Geruchsverbesserung, zur Appetitanregung und Förderung der Verdauung dienen. Typisch für Würzmittel ist, dass sie bereits in geringer Menge den erwünschten geschmacklichen Effekt hervorrufen. Darum hängt der Erfolg der Herstellung der Speisen oft von den passenden, richtig dosierten Würzen ab.

Ein breites Sortiment geeigneter Würzmittel steht heute zur Verfügung. Grossen Anteil am Geschmack der Speisen haben Kochsalz, Genuss säuren (Essig, Zitronensaft, Zitronensäure), ätherische Öle, Süsstoffe und Zucker. Zucker ist ein sich ein Lebensmittel mit hohem Energiewert, wird jedoch im Bereich gesellschaftlichen Speisewirtschaft vorrangig als Würzmittel verwendet. Zwiebeln, Sellerie, Knoblauch und Pilze sind wegen ihres hohen Genusswerts ebenfalls als Würzmittel geeignet.

Gewürze sind Zusätze zu Speisen aus Pflanzen oder Pflanzenteilen, die auch als Hilfsmittel bezeichnet werden und zur Gruppe der Würzmittel gehören. Gewürze dienen dazu, durch Würzen und Abschmecken den Eigenschmack der Speisen zu heben. Bei der Speisenproduktion kommt es darauf an, die Gewürze so zu dosieren, dass sie den Eigengeschmack der Speisen heben, aber nicht überdecken. Die meisten Gewürze sind bearbeitet, d. h. gewaschen, geschält, getrocknet, gemahlen, bzw. in Salz oder Essig gelegt. Jedes Gewürz zeichnet sich durch bestimmte Geruchs- und Geschmacksstoffe aus, von denen die eine oder die andere Würzwirkung überwiegt.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	18 - 19, 20, 21	31.08.2017 Протокол № 31.08.17	Торгу
2	19, 20, 21	31.08.2018 Протокол № 1 от 31.08.18	Торгу
3	20 - 21	30.08.2019 Протокол № 1 от 30.08.19	Торгу
4	19, 20, 21	31.08.2020 Протокол № 1 от 31.08.2020	Торгу
5	18 - 19, 20, 21	20.11.2020 Протокол № 4 от 20.11.2020	Торгу
	30 - 34	Протокол № 1 от 30.08.2021	Торгу