



*Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Астраханский государственный
технический университет» в Ташкентской области
Республики Узбекистан*

ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель исполнительного директора

_____ Д.С. Джумонов

Рабочая программа дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности

Направление

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность Технология продуктов из сырья животного
происхождения

Квалификация (степень)

магистр

Форма обучения

очная

Автор:

ассистент, Шаюсупова Н.Б. _____

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	54	54	54	54
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):
ассистент, Шаюсупова Н.Б. _____

Рецензент(ы):
д.т.н., зав.кафедрой Насриддинов С.С.

Рабочая программа дисциплины

Иностранный язык в профессиональной деятельности

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Технология продуктов из сырья животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 31.01.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

СГиОПД

Протокол от 21.02.2025 г. № 7

Зав. кафедрой Насриддинов С.С. _____

Председатель УМС Джумонов Д.С. _____

Протокол от 25.02.2025 г. № 7

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Формирование способности использовать современные коммуникативные технологии как средство академического, делового, профессионального и личностного взаимодействия в устной и письменных формах на иностранном языке

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного; знания, умения и навыки, приобретенные на предыдущем этапе обучения; способность логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь
2.1.2	умение в письменной и устной речи правильно (логически) оформить результаты мышления; умение организовывать свою познавательную деятельность; интеллектуальная зрелость; владение культурой мышления и своими познавательными процессами: способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; способность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства; критичность мышления; способность использовать электронные средства обучения для поиска, обработки и систематизации информации
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Информационные технологии в науке и производстве
2.2.2	Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы
2.2.3	Научно-исследовательская работа

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	
Знать:	
Уровень 1	Знание правил и закономерностей личной, профессиональной и деловой устной и письменной коммуникации, современных коммуникативных технологий на русском и иностранном языках, существующих профессиональных сообществ для профессионального взаимодействия недостаточно глубокое. При выполнении практических заданий допускаются значительные ошибки, нарушения правил и закономерностей деловой коммуникации в устной и письменной формах.
Уровень 2	Показано хорошее знание общеупотребительной и терминологической лексики, грамматических структур русского и иностранного языков, позволяющее строить в целом грамотные устные и письменные высказывания профессионально-ориентированного характера. Отмечается незначительное нарушение правил и закономерностей деловой коммуникации в устной и письменной формах при выполнении практических заданий.
Уровень 3	Показано глубокое знание общеупотребительной и терминологической лексики, грамматических структур, обеспечивающее самостоятельное и осознанное создание грамотных логически обоснованных устных и письменных сообщений профессионально-ориентированного характера. При выполнении практических заданий полностью соблюдаются правила и закономерности деловой коммуникации с учетом жанровых особенностей
Уметь:	
Уровень 1	Умения практического применения методов и навыков деловой коммуникации в устной и письменной формах недостаточно сформированы. Отмечаются значительные ошибки в использовании базовых знаний на русском и иностранном языках, препятствующие применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального взаимодействия.
Уровень 2	Умения практического применения методов и навыков деловой коммуникации в устной и письменной формах в основном сформированы. Отмечаются незначительные ошибки в использовании базовых знаний на русском и иностранном языках, не препятствующие применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального взаимодействия
Уровень 3	На практике продемонстрировано уверенное применение базовых знаний, методов и навыков делового общения на русском и иностранном языках в устной и письменной формах; хорошо продумано, грамотно и логически верно оформленное содержание передаваемой информации обеспечивает применение на практике коммуникативных технологий, методов и способов общения для академического, делового, профессионального и личностного взаимодействия
Владеть:	
Уровень 1	Читает и переводит профессионально-ориентированные тексты со значительными ошибками; испытывает трудности в вербализации собственных суждений; владеет не всеми необходимыми методами и средствами построения доказательных высказываний в деловой коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках на межличностном и межкультурном уровнях для достижения поставленных целей

Уровень 2	Читает и переводит профессионально-ориентированные тексты с незначительными ошибками; не испытывает больших трудностей в вербализации собственных суждений; в основном владеет необходимыми методами и средствами построения доказательных высказываний в деловой коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках на межличностном и межкультурном уровнях для достижения поставленных целей
Уровень 3	Полностью владеет знаниями, необходимыми для работы с профессионально-ориентированными текстами, методами и средствами построения доказательных высказываний в деловой коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках на межличностном и межкультурном уровнях для достижения поставленных целей

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации; современные коммуникативные технологии на иностранном языке; существующие профессиональные сообщества для профессионального взаимодействия; основные лексические единицы повседневной, академической, профессиональной и деловой коммуникации, речевые клише, основные грамматические структуры, используемые в письменном и устном общении, нормы социального поведения и речевой этикет, формат деловых документов
3.2	Уметь:
3.2.1	применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального взаимодействия; использовать адекватные языковые средства в типичных ситуациях повседневного, академического, профессионального и делового общения с соблюдением речевого этикета, понимать профессионально-ориентированные информационные сообщения устного и письменного характера, строить грамматически корректные завершённые по смыслу устные и письменные сообщения различного объема профессиональной и академической тематики для реализации коммуникативных намерений, оформлять простую деловую документацию
3.3	Владеть:
3.3.1	методикой межличностного делового общения на иностранном языке с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий; навыками построения и понимания устных и письменных ситуативно обусловленных коммуникативных сообщений академического, профессионального, делового и повседневного характера на иностранном языке для личного и профессионального взаимодействия

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1.					
1.1	Тема: Послевузовское образование в стране(ах) изучаемого языка. Перемены в жизни. Информационные технологии в академической и профессиональной деятельности Основные лексико-грамматические единицы по теме академического, профессионального и личностного взаимодействия. Опрос. /Пр/	1	4	УК-4	п. 6	
1.2	Тема: Послевузовское образование в стране(ах) изучаемого языка. Перемены в жизни. Информационные технологии в академической и профессиональной деятельности Закрепление основных лексико-грамматических единиц по теме академического, профессионального и личностного взаимодействия. Подготовка к опросу. /Ср/	1	6	УК-4	п. 6	
	Раздел 2.					

2.1	Тема «Питание. Еда и ее разнообразие»: Животная и растительная пища. Качество сырья. Основные лексико-грамматические единицы по теме профессионального и делового взаимодействия. Опрос. /Пр/	1	6	УК-4	п. 6	
2.2	Тема «Питание. Еда и ее разнообразие»: Животная и растительная пища. Качество сырья. Закрепление основных лексико-грамматических единиц по теме профессионального и делового взаимодействия. Подготовка к опросу /Ср/	1	10	УК-4	п. 6	
	Раздел 3.					
3.1	Тема «Пищевая микробиология и пищевая химия»: Белки. Жиры. Углеводы. Ферменты. Витамины. Минеральные вещества. Основные лексико-грамматические единицы по теме профессионального и делового взаимодействия. Контрольная работа. /Пр/	1	6	УК-4	п. 6	
3.2	Тема «Пищевая микробиология и пищевая химия»: Белки. Жиры. Углеводы. Ферменты. Витамины. Минеральные вещества. Закрепление основных лексико-грамматических единиц по теме профессионального и делового взаимодействия. Подготовка к контрольной работе /Ср/	1	10	УК-4	п. 6	
	Раздел 4.					
4.1	Тема «Способы кулинарной обработки сырья животного происхождения»: Варка (бульоны, супы). Тушение. Жарение. Запекание. Гриль. Основные лексико-грамматические единицы по теме профессионального взаимодействия. Тест. /Пр/	1	8	УК-4	п. 6	
4.2	Тема «Способы кулинарной обработки сырья животного происхождения» Варка (бульоны, супы). Тушение. Жарение. Запекание. Гриль. Закрепление основных лексико-грамматических единиц по теме профессионального взаимодействия. Подготовка к тестированию. /Ср/	1	12	УК-4	п. 6	
	Раздел 5.					
5.1	Тема «Мясное сырье и питательная ценность мясных продуктов»: Говядина, свинина, баранина, птица. Производство мясных изделий. Химозин. Основные лексико-грамматические единицы по теме профессионального взаимодействия. Опрос. /Пр/	1	6	УК-4	п. 6	

5.2	Тема «Мясное сырье и питательная ценность мясных продуктов» Говядина, свинина, баранина, птица. Производство мясных изделий. Химозин. Закрепление основных лексико-грамматических единиц по теме профессионального взаимодействия. Подготовка к опросу. /Ср/	1	10	УК-4	п. 6	
	Раздел 6.					
6.1	Тема: «Водные биоресурсы как пищевое сырье»: Рыба и морепродукты. Промышленная переработка рыбы: копчение, соление, вяление. Основные лексико-грамматические единицы по теме профессионального и делового взаимодействия. Презентация. /Пр/	1	8	УК-4	п. 6	
6.2	Тема: «Водные биоресурсы как пищевое сырье»: Рыба и морепродукты. Промышленная переработка рыбы: копчение, соление, вяление. Закрепление основных лексико-грамматических единиц по теме профессионального и делового взаимодействия. Подготовка к презентации. /Ср/	1	12	УК-4	п. 6	
	Раздел 7.					
7.1	Тема «Молоко и молочные продукты»: Типы молочных продуктов. Использование микроорганизмов для получения кисломолочных продуктов и сыров. Основные лексико-грамматические единицы по теме профессионального взаимодействия. Аннотация специализированного текста. /Пр/	1	6	УК-4	п. 6	
7.2	Тема «Молоко и молочные продукты»: Типы молочных продуктов. Использование микроорганизмов для получения кисломолочных продуктов и сыров. Закрепление основных лексико-грамматических единиц по теме профессионального взаимодействия. Подготовка аннотации текста. /Ср/	1	10	УК-4	п. 6	
	Раздел 8.					
8.1	Тема «Качество пищевых продуктов и их безопасное хранение»: Качественная оценка готовой продукции. Порча продуктов и ее причины. Требования к хранению продуктов и кулинарных изделий из сырья животного происхождения. Основные лексико-грамматические единицы по теме профессионального взаимодействия. Опрос. /Пр/	1	4	УК-4	п. 6	

8.2	Тема «Качество пищевых продуктов и их безопасное хранение»: Качественная оценка готовой продукции. Порча продуктов и ее причины. Требования к хранению продуктов и кулинарных изделий из сырья животного происхождения. Закрепление основных лексико-грамматических единиц по теме профессионального взаимодействия. Подготовка к опросу. /Ср/	1	8	УК-4	п. 6	
	Раздел 9.					
9.1	Тема «Современные технологии в пищевой промышленности». Участие в международной конференции. Основные лексико-грамматические единицы по теме академического, профессионального, делового и личностного взаимодействия. Эссе. /Пр/	1	6	УК-4	п. 6	
9.2	Тема «Современные технологии в пищевой промышленности». Участие в международной конференции. Закрепление основных лексико-грамматических единиц по теме академического, профессионального, делового и личностного взаимодействия. Подготовка эссе. /Ср/	1	12	УК-4	п. 6	
	Экзамен	1	36	УК-4	п. 6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Контрольные вопросы.

Тема РПН№ 1 (УК 4.1 - УК-4.2)

- 1) What is the main reason for considering postgraduate education?
- 2) How many types of Master's degree programmes do the universities offer?
- 3) What are the academic degrees of post-graduate education in universities of Europe and the USA?
- 4) Which universities are the best ones to undertake the postgraduate work?
- 5) What requirements should an individual meet to be registered for the Master's programme?
- 6) Who helps a student in undertaking the writing a Master's thesis (dissertation)?
- 7) What kind of requirements should a foreign applicant for a Master's degree programme meet?
- 8) Are there any additional requirements for international students?
- 9) Which type of Master's degree may be considered an initial step to PhD? Why?

Тема РПН№ 2 УК 4.1 - УК-4.2)

- 1) What is food?
- 2) What nutrients does human's food consist of?
- 3) How do people get their food?
- 4) What food is called agricultural?
- 5) What food is considered of animal origin?
- 6) Why does meat provide a lot of energy?
- 7) What is genetically-modified food?
- 8) Can genetically- modified food be consumed safely? What is your opinion?
- 9) What types of vegetables do you know?
- 10) Give some examples of indirect products taken from animals.
- 11) What are the main characteristics of vegetarians and vegans?

Тема РПН № 5 (УК 4.1 - УК-4.2)

- 1) What kind of food is meat?
- 2) How many types of meat are known?
- 3) What is the chemical composition of meat?
- 4) How can the nutritional value of meat be estimated?
- 5) What are the main methods of cooking meat?

- 6) Which methods of meat processing are used in food industry?
- 7) What are the main requirements for storing meat products?
- 8) Which substitutes of meat are used in diets?

Тема РП № 8 (УК 4.1 - УК-4.2)

- 1) What is the definition of food quality?
- 2) How is food safety understood?
- 3) What are the main causes of food spoilage?
- 4) How can food spoilage be prevented?
- 5) Which standards for food preparation are set?
- 6) What are the key principles of food hygiene?
- 7) What are the requirements for storage of perishable raw foods?
- 8) How must processed foods made from raw materials of animal origin be stored?

Контрольная работа по теме РП № 3 (УК 4.1-УК-4.3)

Task 1. Translate the text in written form into Russian. Use a dictionary.

BACTERIA IN THE FOOD INDUSTRY

Bacteria are of major importance in the food industry. On the one hand, they cause food spoilage and so must be controlled. On the other hand, they improve food flavor and nutrition.

The dairy industry shows some examples of bacteria's harmful and helpful roles. Before the introduction of pasteurization in the late 1800s, dairy products were major carriers for bacteria that caused such illnesses as tuberculosis and heart disease. Since that time regulation of the dairy industry has greatly reduced the risks of infection from dairy products.

On the helpful side, bacteria take part in fermentation (chemical breakdown) of many dairy products people eat every day. Yogurt, a healthful food, is produced by bacterial fermentation of milk. The bacteria produced lactic acid, which turns the milk sour, prevents the growth of disease-causing bacteria, and gives a desirable flavor to the yogurt. Cheese also is produced by fermentation. First, bacteria ferment milk sugar to lactic acid. Then, cheese makers can introduce various microorganisms to produce the flavours they desire. The process is complicated and may take months or even years to complete, but it gives cheeses their characteristic flavours.

The variety of fermented foods we eat ranges from pickles, olives, and sauerkraut to sausages and other cured meats and fish, chocolate, soy sauce, and other products. In most of these fermentations, bacteria that produce lactic acid play major roles. Alcohol-producing yeasts are the primary fermentors in the manufacture of beer and wine, but lactic-acid bacteria also are involved, especially in making wine. Bacteria that produce acetic acid can convert wine or other alcoholic beverages to vinegar.

Task 2. Write answers to the following questions:

1. Why must bacteria be controlled in food industry?
2. What products are produced by fermentation?
3. How is cheese produced?
4. What are primary fermentors in producing beer and wine?
5. What can convert alcoholic beverages to vinegar?

Task 3. Translate into English in written form:

1. Бактерии играют важную роль в пищевой промышленности.
2. Бактерии улучшают вкус пищевых продуктов.
3. Пастеризация уменьшила риск подхватить инфекцию от молочных продуктов.
4. Йогурт и сыр производятся посредством брожения молока.
5. Производитель сыра вводит в сыр различные бактерии для получения желаемого вкуса.
6. С помощью брожения получают такие продукты питания как: консервированные мясо и рыба, шоколад, соевый соус, соленья, вино, пиво.
7. Лактобактерии используются для производства вина.

Примерный тест по теме РП № 4 (УК 4.1 - УК-4.2)

Task 1. Choose the correct alternative:

1. Roasting is suitable for ... cooking of meat.
a) quick; b) slow
2. Dry roasting can be done in ... with adding various herbs.
a) an oven; b) a frying pan
3. In braising the ... sauce is often the braising liquid.
a) French; b) soy
4. Frying requires ... oil which is solid at room temperature/
a) coconut oil; b) olive oil
5. Steaming works by ... water continuously, causing it to vaporize.
a) boiling; b) heating

Task 2. Fill in the gap with the appropriate missing word. Review your professional knowledge.

1. The main ingredients are usually ... into small pieces.
2. Foods suitable for Include vegetables, starchy foods such as rice, noodles and potatoes, eggs, meat, etc.
3. Cakes are made by such method as ...
4. There are many methods of ... , most of which have been known since ancient times.
5. ... meat such as beef, lamb and venison are often roasted to the "pink" or "rare".

Задание по теме РП № 6: (УК-4.1-УК-4.3)

Подготовить презентацию одного из способов промышленной переработки рыбы или морепродуктов.

Промежуточная аттестация- экзамен. (УК-4.1-УК-4.3)

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен – 1 семестр)

Задание 1. Письменно перевести, используя словарь, указанный отрывок (объем 200-250 слов) на предложенной странице иноязычного текста (объем 750 – 800 слов) по направлению обучения; время выполнения работы со словарем: 15–20 минут. Зачитать перевод экзаменационной комиссии.

Задание 2. Проанализировать предложенный иноязычный текст до конца и представить в форме краткой письменной аннотации (объем 100-150 слов) ключевую информацию текста. Зачитать аннотацию экзаменационной комиссии. Время подготовки вопроса: 15-20 минут.

Задание 3. Беседа с экзаменаторами на иностранном языке по предложенной теме.

Список экзаменационных тем.

1. Питание. Еда и ее разнообразие.
2. Пищевая микробиология и пищевая химия.
3. Способы кулинарной обработки сырья животного происхождения.
4. Способы промышленной обработки сырья животного происхождения.
5. Современные технологии в пищевой промышленности.
6. Мясное сырье и питательная ценность мясных продуктов.
7. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов.
8. Технология переработки рыбы.
9. Типы молочных продуктов и способы их получения.
10. Качество пищевых продуктов и их безопасное хранение.

Образец экзаменационного текста

Benefits and drawbacks of food processing

Benefits of food processing include toxin removal, preservation, easing marketing and distribution tasks, and increasing food consistency. In addition, it increases seasonal availability of many foods, enables transportation of delicate perishable foods across long distances and makes many kinds of foods safe to eat by de-activating spoilage and pathogenic micro-organisms. Modern supermarkets would not be feasible without modern food processing techniques, long voyages would not be possible and military campaigns would be significantly more difficult and costly to execute.

Processed foods are usually less susceptible to early spoilage than fresh foods and are better suited for long distance transportation from the source to the consumer. When they were first introduced, some processed foods helped to alleviate food shortages and improved the overall nutrition of populations as it made many new foods available to the masses. Processing can also reduce the incidence of food borne disease. Fresh materials, such as fresh produce and raw meats, are more likely to harbour pathogenic micro-organisms (e.g. Salmonella) capable of causing serious illnesses.

The extremely varied modern diet is only truly possible on a wide scale because of food processing. Transportation of more exotic foods, as well as the elimination of much hard labour gives the modern eater easy access to a wide variety of food unimaginable to their ancestors. Besides, the act of processing can often improve the taste of food significantly. Mass production of food is much cheaper overall than individual production of meals from raw ingredients. Therefore, a large profit potential exists for the manufacturers and suppliers of processed food products. Individuals may see a benefit in convenience, but rarely see any direct financial cost benefit in using processed food as compared to home preparation.

Processed food freed people from the large amount of time involved in preparing and cooking "natural" unprocessed foods. The increase in free time allows people much more choice in life style than previously allowed. In many families the adults are working away from home and therefore there is little time for the preparation of food based on fresh ingredients. The food industry offers products that fulfill many different needs: from peeled potatoes that only have to be boiled at home to fully prepared ready meals that can be heated up in the microwave oven within a few minutes.

Modern food processing also improves the quality of life for people with allergies, diabetics, and other people who cannot consume some common food elements. Food processing can also add extra nutrients such as vitamins. Any processing of food can have slight effects on its nutritional density. Vitamin C, for example, is destroyed by heat and therefore canned fruits have a lower content of vitamin C than fresh ones. The USDA conducted a study in 2004, creating a nutrient retention table for several foods. A cursory glance of the table indicates that, in the majority of foods, processing reduces nutrients by a minimal amount. On average any given nutrient may be reduced by as little as 5%-20%, which could be offset easily by the use of a Multivitamin.

Another safety concern in food processing is the use of food additives. The health risks of any additives will vary greatly from person to person, in example sugar as an additive would be detrimental to those with diabetes. In the European Union, only food additives (e.g., sweeteners, preservatives, stabilizers) that have been approved as safe for human consumption by the European Food Safety Authority (EFSA) are allowed, at specified levels, for use in food products. Approved additives receive an E number (E for Europe), which at the same time simplifies communication about food additives in the list of ingredients across the different languages of the EU.

Food processing is typically a mechanical process that utilizes large mixing, grinding, chopping and emulsifying equipment in the production process. These processes inherently introduce a number of contaminate risks. As a mixing bowl or grinder is used over time the food contact parts will tend to fail and fracture. This type of failure will introduce in to the product stream small to large metal contaminates. Further processing of these metal fragments will result in downstream equipment failure and the risk of ingestion by the consumer. Food manufactures utilize industrial metal detectors to detect and reject automatically any metal fragment. Large food processors will utilize many metal detectors within the processing stream to both ensure reduced damage to processing machinery as well risk to the consumer.

5.2. Темы письменных работ	
1. Аннотация предложенного специализированного иноязычного текста по теме РП № 7	
3. Эссе по теме РП № 9. «Современные технологии в пищевой промышленности».	
5.3. Фонд оценочных средств	
Фонд оценочных средств по данной дисциплине (модулю) представлен типовыми тестами	
Основные вопросы, выносимые для оценки сформированности компетенции	
УК-4:	
Good morning, this ... Bob Smith. a) is b) are c) were d) was	
Выберите правильный ответ.	
I ... a message from Sarah South. a) have receive b) receives c) received d) has received	
Выберите правильный ответ. He ...to the office every day.	
a) go b) to go c) went d) goes	
5.4. Перечень видов оценочных средств	
Опрос (вопросы для фронтального и индивидуального опроса). (УК 4.1 - УК-4.2)	
Презентация. (УК 4.1-УК-4.3)	
Контрольная работа (письменная). (УК 4.1-УК-4.3)	
Тест (задания закрытого и открытого типа). (УК 4.1 - УК-4.2)	
Аннотация. (УК 4.1-УК-4.3)	
Эссе. (УК 4.1-УК-4.3)	
Экзамен. (УК 4.1-УК-4.3)	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
6.1. Рекомендуемая литература	
Богатырева, О. А. Иностранный язык (английский): учебное пособие / О. А. Богатырева, Е. В. Якушко. — Новосибирск: НГТУ, 2021. — 168 с. — ISBN 978-5-7782-4559-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/306479	
Иностранный язык для академического общения: базовый уровень: учебное пособие / составители Е. А. Захарчук, И. П. Кривко. — Курск: КГУ, 2021. — 45 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/219452	
Иностранный язык. Английский язык в сфере экологии и природопользования. Грамматика : учебное пособие. — Санкт-Петербург: СПбГУТ им. М.А. Бонч-Бруевича, 2018 — Часть 2 — 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180030	
Аитов, В. Ф. Английский язык (A1—B1+): учебное пособие для вузов / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 234 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07022-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538485	
Малышкина, Е. А. Иностранный язык (английский): учебное пособие / Е. А. Малышкина, Н. Г. Трифонова. — Самара : СамГУПС, 2019. — 176 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161300	
Молодых, Е. А. Иностранный язык (английский): учебное пособие / Е. А. Молодых, С. В. Павлова. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-00032-441-7. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143262	
Рябкова, Е. С. Учебное пособие по английскому языку для студентов 1 и 2 курсов дневного отделения всех специальностей, изучающих иностранный язык в неязыковом ВУЗе: учебное пособие / Е. С. Рябкова, И. Н. Табуева. — Самара : ПГУТИ, 2020. — 129 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/255581	
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
6.2.1	http://lingvopro.abbyyonline.com/ -онлайн-словарь
6.2.2	http://researchgate.net/ -бесплатная академическая интернет-сеть
6.2.3	http://www.greatachievements.org/ - информационные англоязычные тексты о крупнейших достижениях в области науки и техники XX века
6.3 Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.2	ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты
6.3.1.3	Google Chrome - Браузер
6.3.1.4	Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан
6.3.1.5	Mozilla FireFox - Браузер
6.3.1.6	Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами
6.3.1.7	7-zip - Архиватор

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Электронно – библиотечная система «Лань»
6.3.2.2	Образовательная платформа «Юрайт»
6.3.2.3	Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART»

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий): рабочие места студентов: столы, стулья. Рабочее место преподавателя: стол, стул. Аудиторная меловая доска; и/или компьютерный класс, оснащенный компьютерами в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой, мышкой.
7.2	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.
7.3	Помещение для хранения учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи
7.4	Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи
7.5	Помещения для СРС, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет, которые обеспечивают доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, учебно-методическим разработкам, периодическим изданиям, в Образовательный портал филиала ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
8.1	Шаюсупова Н.Б. Методические указания по выполнению практических работ для обучающихся по направлению 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения», Ташкент, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан. – Режим доступа https://portal.astutr.uz/
8.2	Шаюсупова Н.Б. Методические указания по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по направлению 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения», Ташкент, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан. – Режим доступа https://portal.astutr.uz/

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт филиала имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на образовательном портале.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.