

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 16.07.2026 16:29:20
Уникальный программный ключ:
cba47a22f0b9180a93346ef5334c4958c4a047186



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе


Т.Н. Пимкина
2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Форма обучения очная

Калуга, 2026

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом № 343 от 18 мая 2022 г.

Согласовано:

Руководитель технологического колледжа  О.А. Окунева

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» – сформировать иноязычные коммуникативные компетенции на пороговом уровне и на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля в совокупности ее составляющих - речевой (говорение, аудирование, чтение и письменная речь), языковой (орфография, пунктуация, фонетическая, лексическая и грамматическая стороны речи), социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной).

Задачи дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»:

1. говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

2. овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;

не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

3. знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

4. овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

5. овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

6. овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

7. овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

8. развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

9. приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** относится к циклу ПП. Профессиональная подготовка. СПЦ. Социально-гуманитарный цикл Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Индекс дисциплины по учебному плану – СПЦ. 02.

К числу входных знаний, навыков и компетенций студента, приступающего к изучению дисциплины **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»**, должно относиться следующее:

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

- **уметь** переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- **уметь** самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

- **знать** лексический (1200–1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Освоение учебной дисциплины **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как **"Иностранный язык"** на предыдущей ступени обучения. Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной, необходимы для изучения последующих дисциплин **«Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»**.

1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** направлен на формирование следующих компетенций:

а) общие (ОК):

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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

После изучения дисциплины **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** студент должен:

знать: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

владеть: психологическими основами деятельности коллектива, знаниями о психологических особенностях личности; основами проектной деятельности; правилами оформления документов и построения устных сообщений; правилами построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; знаниями об основных общеупотребительных глаголах (бытовая и профессиональная лексика); лексическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной

деятельности; особенностями произношения; правилами чтения текстов профессиональной направленности.

3. Структура и содержание учебной дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 203 часа, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 203 часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 125 часов.

3.1. Структура учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Всего	Семестры	
		3	4
Аудиторные занятия (всего)	78	51	88
В том числе			
Лекции (Л)			
Практические занятия (ПЗ)	78	51	88
Самостоятельная работа (всего)	125	17	38
В том числе			
Вид промежуточной аттестации		зачет	Экзамен 9
Общая трудоемкость дисциплины часы	203	68	135

3.2.Разделы учебной дисциплины и вид занятий

№ п/п	Наименования разделов учебной дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1	Раздел 1. Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, грамматика.					
	Тема 1.1. Имя существительное, артикли		2		2	4
	Тема 1.2. Имя прилагательное, наречие		2		2	4
	Тема 1.3 Глагол (основные формы, времена активного залога)		2		2	4
	Тема 1.4 Глагол (основные формы, времена пассивного залога)		2		2	4
	Тема 1.5 Модальные глаголы и их эквиваленты		2		2	4
	Тема 1.6 Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)		2		2	4
	Тема 1.7 Причастия, причастные обороты		2		2	4
	Тема 1.8 Герундий		2		2	4
2	Раздел 2. Основы профессионального общения на иностранном языке: профессиональная лексика, фразеологические обороты и терминология.					
	Тема 2.1. Milk and Its Composition		2		4	6
	Тема 2.2. Тема: «Моя семья»		2		4	6
	Тема 2.3. Properties of Milk		2		4	6
	Тема 2.4. Bacteria of Milk		2		4	6
	Тема 2.5.		2		4	6

	Fermentations of Milk					
	Тема 2.6. Treatment of Milk. Cooling the Milk		2		4	6
	Тема 2.7. Pasteurization		2		4	6
	Тема 2.8. Cream		2		4	6
	Тема 2.9. Butter. Butter-making		2		4	6
	Тема 2.10. Cheese		2		4	6
	Тема 2.11. Тема: «Академия»		2		4	6
	Тема 2.12. Cheese-making		2		4	6
	Тема 2.13. By-products of the Dairy		2		4	6
	Тема 2.14. Condensed Milk		2		4	6
	Тема 2.15. Fermented Milks		2		4	6
	Тема 2.16. Ice Cream		2		4	6
	Тема 2.17. Quality Control in Dairies		2		4	6
	Тема 2.18. Meat Grading		2		4	6
	Тема 2.19. Palatability of Meat		2		4	6
	Тема 2.20. Processed Meat Products		2		4	6
	Тема 2.21. Тема: “Моя будущая специальность”		2		4	6

	Тема 2.22. Newspaper Item		10		15	25
	Тема 2.23. Film watching		10		10	20
Итого:			139		64	203

3.3.Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, грамматика.				
Тема 1.1. Имя существительное, артикли	Содержание			
	1.	общие сведения		1
	2	категории числа существительных		2
	3	категории падежа существительных		2
	4	употребление неопределенного артикля		2
	5	употребление определенного артикля		2
	6	отсутствие артикля		2
	7	сложное существительное		2
	Практические работы		2	
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
Тема 1.2. Имя прилагательное, наречие	Содержание			
	1.	общие сведения		1
	2.	степени сравнения прилагательных		2
	3.	сложные прилагательные		2

	Практические работы		2	
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
Тема 1.3 Глагол (основные формы, времена активного залога)	Содержание			
	1.	общие сведения		1
	2.	глаголы <i>to be, to have</i>		2
	3.	система видо-временных форм глагола		2
	4.	сравнительная характеристика форм настоящего времени		2
	5.	сравнительная характеристика форм прошедшего времени		2
	6.	сравнительная характеристика форм будущего времени		2
	Практические работы		2	
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
Тема 1.4 Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	Содержание			
	1.	система видо-временных форм глагола		1
	2	перевод глаголов в страдательном залоге		2
	Практические работы		2	
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
Тема 1.5 Модальные глаголы и их эквиваленты	Содержание			
	1	can (be able to)		
	2	must to have/to be		
	3	may should		
	4	need ought to		
	Практические работы			
	1	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения	2	

		социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
Тема 1.6 Инфинитив (формы инфинитива и функции, инфинитивные конструкции)	Содержание			
	1.	Формы: Indefinite Infinitive Continuous Infinitive Perfect Infinitive Perfect Continuous Infinitive		1
	2.	Функции: - подлежащее - часть сказуемого - прямое дополнение - определение - обстоятельство цели		2
	3.	Конструкции: - the Objective-with-the-Infinitive Construction - the Nominative-with-the-Infinitive Construction		2
	Практические работы		2	
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
Тема 1.7 Причастия, причастные обороты	Содержание			1
	1.	Формы: - Present Participle - Perfect Participle - Participle II		2
	2.	Функции: - часть сказуемого - определение - обстоятельство		2
	3.	Конструкции: - Objective with-the Past-Participle		2

		- Nominative-with-the-Participle - The Absolute Participle Construction		
	Практические работы		2	
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
Тема 1.8 Герундий	Содержание			
	1	Функции: - подлежащее - часть сказуемого		2
	2	Функции: - дополнение - определение - обстоятельство		2
	6	Зачет		
	Практические работы		2	
	1.	Применение основных лексических и грамматических навыков для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			16	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы решение вариативных упражнений, чтение и перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности				
Раздел 2. Основы профессионального общения на иностранном языке: профессиональная лексика, фразеологические обороты и терминология.				
Тема 2.1. Milk and Its Composition	Содержание			
	1.	введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		1
	2.	чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	

	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.2. Тема: «Моя семья»	Содержание			
	1.	введение лексики к теме, отработка грамматических структур		
	2.	чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		
	3.	фронтальный опрос: ответы на вопросы		
	Практические работы		2	
	1.	Составление монологического высказывания на тему «Моя семья»		
Тема 2.3. Properties of Milk	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.4. Bacteria of Milk	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.5. Fermentations of Milk	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.6. Treatment of Milk. Cooling	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		
				2

the Milk	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.7. Pasteurization	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.8. Cream	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.9. Butter. Butter-making	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.10. Cheese	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		

	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.11. Тема: «Академия»	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	
	1.	Составление монологического высказывания на тему «Академия»		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.12. Cheese-making	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.13. By-products of the Dairy	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.14. Condensed Milk	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.15. Fermented Milks	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы		2	

	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.16. Ice Cream	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский	2	
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.17. Quality Control in Dairies	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		2
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		2
	Практические работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский	2	
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.18. Meat Grading	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		
	Практические работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский	2	2
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		2
Тема 2.19. Palatability of Meat	Содержание			
	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		
	Практические работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский	2	
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.20.	Содержание			

Processed Meat Products	1	Введение лексики к спец.тексту, отработка грамматических структур		
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		
	Практические работы			
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка на русский		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.21. Тема: “Моя будущая специальность”	Содержание			
	1	Составление монологического высказывания на тему «Моя будущая специальность»		3
	2	Чтение текста, перевод, лексико-грамматические упражнения		3
	Практические работы		2	
	1.	Выполнение грамотного литературного перевода спец. текста с иностранного языка		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.22. Newspaper Item	Содержание			
	1	Реферирование газетной статьи, отработка грамматических структур		3
	2	Чтение газетной статьи, перевод, лексико-грамматические упражнения		3
	Практические работы		10	
	1.	Аннотирование статьи по плану: The title of the article is... The article was published in... The author of the article is... The article is about... At the beginning the author writes about... The author states that... In the conclusion the author focuses on... I find the article interesting.		
	2.	Выполнение лексико-грамматических упражнений		
Тема 2.22. Film watching	Содержание			
	1	Введение лексики по теме		3
	2	Экзамен		
	Практические работы		10	
	1	Обсуждение фильма, ответы на вопросы		

Самостоятельная работа при изучении раздела 2.		109	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Тема 2.1. Milk and Its Composition	<i>Guess what it is:</i> 1. It is fatty or oily part of milk, which rises to the surface and can be made into butter. 2. It is fatty food substance made from cream by churning, used on bread, in cooking, etc. 3. It is cream or custard (various modern substitutes), sweetened and flavored and frozen. 4. It is thick dressing of eggs, cream, oil, vinegar, etc. used on cold foods, esp. salads. 5. It is solid food made from milk curds. <i>Give the vocabulary form of the nouns:</i> Qualities, furnishes, created, is, properties, maintaining, balanced, attributed, authorities, calories, cow's, finest, growing. <i>Translate the sentences from English into Russian:</i> Научные исследования в области питания показали, что коровье молоко является единственным совершенным продуктом человечества, созданным природой. Молоко- это питательный и легко усвояемый продукт. Молоко содержит все питательные вещества, необходимые для поддержания жизни и развития организма. Молоко содержит воду, белки, жир, углеводы, витамины, минеральные вещества. Кисломолочным продуктам приписывают особые лечебные свойства. Питательная ценность молока высока. Она составляет 680 калорий на 1 литр. Молоко рекомендуется употреблять ежедневно.	4	
Тема 2.3. Properties of Milk	<i>Translate the word-combinations. Use them in your own sentences.</i> Содержание воды, приятный запах, плотность молока, желтовато-белый, перед доением, в состоянии идеального раствора, точка замерзания, посторонние запахи, по отношению к температуре, средний удельный вес. <i>Translate the sentences. Pay attention to the use of modal words.</i> Молоко может иметь как желтовато-белый, так и голубовато-белый цвет. Изменения в молоке могут быть вызваны множеством причин. Молоко не должно содержать посторонних привкусов. Молоко быстро поглощает посторонние запахи.	4	

		Различные вещества в кормах могут вызвать изменение вкуса. Такие металлы, как алюминий, сталь не влияют на вкус молока, поэтому все ёмкости следует делать из этих металлов. Молоко легко может поглощать посторонние запахи, поэтому его не следует хранить в одной ёмкости с другими веществами.		
Тема 2.4. Bacteria of Milk		Make up the sentences using the word- combinations given in the brackets: Milk as secreted is a (стерильная жидкость) After milk is drawn it begins to (подвергаться изменениям). These changes are due to the effect of (различных растительных микроорганизмов) (дрожжи и плесень) are found in milk. The bacteria consist of (единственной клетки) Nearly all forms of bacteria (чувствительны к температурным условиям). Bacteria cannot stand (температуры кипящей воды). Choose the right statement: Milk is a sterile fluid, that's why it is so highly valued by people. Some bacteria of milk cannot exist without oxygen. There are four forms of milk bacteria: spherical, rod-like, curved and wavy. All forms of bacteria are sensitive to the conditions of temperature. Acids can make some germs inactive. The bacteria of milk are beneficial. Translate the sentences: Бактерии состоят из одной клетки. Существует 3 основных формы бактерий. Некоторым бактериям необходим кислород (аэробные бактерии), некоторые могут существовать и при его отсутствии (анаэробные бактерии). Некоторые бактерии могут развиваться при температуре 60-70°C, другие- при 0° C. Существуют виды бактерий, которые могут выдержать любую низкую температуру. Молочнокислые бактерии очень важны для молочной промышленности.	4	
Тема 2.5. Fermentations of Milk		Make up sentences using the words. Write them down. Bacteria, to divide, a group. To cause, a constituent, a change.	4	

		A group, a germ, to change. To cool, to avoid, milking. Protein, to feed upon, poisonous. Flavour, odour, putrefactive. To attack, butyric fermentations, butyric acid. Condition, rancidity, to find. Translate the sentences. Define the function of the Infinitive. Only few forms of bacteria can <u>cause</u> changes in the constituents of milk. Lactic acid germs are known <u>to change</u> the milk sugar to the lactic acid. The lactic acid serves <u>to coagulate</u> the casein. Milk is <u>to be cooled</u> immediately after milking <u>to avoid</u> souring. The putrefactive fermentations are known <u>to result</u> in the formation of unpleasant flavours and disagreeable odours. At the temperature of 50° F lactic acid germs are known <u>to lose</u> their activity.		
Тема 2.6. Treatment of Milk. Cooling the Milk		Fill in the blanks: In handling the milk the most important factor is.... Milk contains a great number of If the milk is allowed to remain warm bacteria.... To prevent the growth of bacteria it is necessary to.... The ... the temperature the ...the bacteria will develop and the... will be the quality of the milk. In order to insure the quality of the milk, doesn't kill the bacteria. On farms milk is cooled by In the milk plant ... are used. Translate the word combinations. Use them in your own sentences: санитарные условия; охлаждать молоко; быстрый рост бактерий; низкая/высокая температура; убивать бактерии; подогревать молоко; поддерживать определенную температуру; защищать от нагревания; факторы порчи.	4	
Тема 2.7. Pasteurization		Translate the word combinations and use them in your own sentences: Применение высокой температуры, предотвращать порчу, тепловая обработка, вызывать заболевание, основные составляющие, сокращать до 20%, мгновенное	4	

		охлаждение, предотвратить развитие микробов, сокращать время, определённые преимущества, переработка молока, срок годности, при низкой температуре, незначительные потери. Make up Wh-questions to the following sentences: Pasteurization is a heat treatment. The word “pasteurization” derives its name from the French scientist Louis Pasteur. Pasteurization of raw milk makes it safe. Pasteurization destroys the bacteria that cause different diseases. The “holding” system and the “flash” system are known to be methods of pasteurization. The ideal means for the processing of fluid milk is the ultra-high temperature processing. Increased shelf-life of the product, better keeping quality and improved flavour are the advantages of the use of UHT processing.		
Тема 2.8. Cream		Complete the sentences: Cream is the part of milk consisting of.... Cream is separated from milk to be ... and has been the only means used for... . Nowadays ... are used for the separation of... . The conditions which most commonly affect the completeness of separation are... is obligatory before sale. Standardizing of the material is done by Translate the following sentences used in the Passive Voice: Cream is the layer of fat globules and adhering particles. Nowadays special machines are used for separating cream from milk. The amount of cream and skim-milk can be affected by certain conditions. Milk is separated at the temperature between 85°– 95° C. Cream is standardized before sale. The fat content of sweet cream and sour cream can be of 10%, 20% and 30%.	4	
Тема 2.9. Butter. Butter-making		Fill in the blanks: There are 2 classes of cream used in the manufacture of butter. They are.... “Sweet-cream” butter is manufactured from Butter from ripened cream is called	4	

		Churning of sweet or ripened cream results in.... The churn is stopped when.... Butter should be ...after it has been washed. The purpose of working the butter is.... A new method of butter-making is called.... This new method is based on.... Translate the sentences. Pay attention to different grammar phenomena: Butter <u>manufactured</u> from sweet cream <u>is called</u> "sweet-cream butter." Butter from <u>ripened</u> cream <u>is called</u> "<u>ripened</u>-cream-butter". The bacteria <u>called</u> "starter" <u>are added</u> to the raw cream. Undesirable bacteria <u>present</u> in raw cream <u>should be removed</u>. <u>Ripened</u> cream <u>is churned</u> by a violent agitation. <u>Worked</u> butter has a compact, close texture. Another recently <u>developed</u> method of butter-making <u>is preferred</u> now.		
Тема 2.10. Cheese.		Make up the sentences in the Passive Voice. Translate them: Cheese (<u>вырабатываться</u>) from milk. Nutrients (<u>сохраняться</u>) in such a form that they can (<u>хранить</u>) for a long time. Casein can (<u>сгущать</u>, <u>свертывать</u>) by rennet. Nowadays hard, semihard, soft cheeses (<u>производиться</u>) and can (<u>покупать</u>). Conditions the curd is kept under (<u>должны контролироваться</u>) Write down the three forms of the verbs: To make, to keep, to bring, can, to be, to vary, to employ, to find, to add, to use, to separate, to classify.	4	
Тема 2.12. Cheese-making		Translate the word combinations. Use them in your own sentences. Undesirable bacteria, ripeness of milk, the degree of lactic acid development, important factor, the degree of acidity, to stand undisturbed, pieces of uniform size, the expulsion of whey, original size, rubber- like texture, to improve the flavour, cheese hoops, to bring into close contact, curing rooms. Are the statements true? As for cheese making milk should be pasteurized and then the rennet extract is added. After the rennet extract is added milk should stand undisturbed for some time. As soon as the curd is firm enough, it should be cut into small pieces. The small pieces of curd are salted and placed in cheese hoops.	4	

		The ripening process of cheese takes several hours. Temperature is the most important factor in the process of cheese ripening. It is strictly controlled.		
Тема 2.13. By-products of the Dairy		<i>Make up Wh-questions to the sentences:</i> Whey contains mineral salts, lactose and different vitamins. The casein is made of skimmed milk. Lactose is often used in the preparation of modified milk for infant feeding. Whey cheese is manufactured from whey. Skimmed milk contains different valuable constituents. Skimmed whey is pasteurized at 80° to 90° C and cooled to 45°C. Whey is less valuable than skimmed milk. <i>Make up the sentences in the Passive Voice:</i> By-products of the dairy (to use) for many purposes. Proteins, lactose, salts, traces of fat can (to find) in skimmed milk. Whey (to know) to be less valuable than skimmed milk. Milk sugar (to manufacture) preferably from whey. By-products of the dairy (to consider) to contain many important constituents. Skimmed milk, buttermilk and whey (to use) often in the feeding of animals.	4	
Тема 2.14. Condensed Milk		<i>Translate the sentences:</i> Cream as well as milk are standardized before sale. Whey is less valuable than skimmed milk since it contains less casein as well as fat. As soon as butter-fat in the form of butter granules appear in the buttermilk, the churn is stopped. As soon as coagulation begins, milk should stand undisturbed until the process is completed. As soon as the curd is sufficiently firm, it should be cut into small pieces of uniform size. As soon as salt has been thoroughly incorporated, the curd should be placed in cheese hoops. As soon as the proper degree of acidity has been reached, the rennet extract should be added. Whey contains different vitamins as well as some proteins and fat. <i>Define the function of the Infinitive:</i>	4	

		It is possible to keep condensed milk for a considerable length of time. It is always expensive to transport fluid milk. To reduce the cost of transportation the water is removed. It is necessary to cool condensed milk before filling tin cans. Vacuum pans are used to condense milk. Sugar is used to manufacture sweetened condensed milk.		
Тема 2.15. Fermented Milks		<i>Define the type of the Infinitive constructions. Translate the sentences:</i> 1. Fermented milks are said to help in treating gastric and intestinal troubles. 2. Koumiss is known to be a therapeutic agent in the treatment of tuberculosis. 3. Kefir proved to be one of the first fermented milks in Europe. 4. Yougurt is believed to contribute much to the longevity of people. 5. Buttermilk is supposed to have the same composition as the skim milk. 6. Mare's milk appears to have a bluish-white colour and a sweetish taste. 7. Yougurt seems to be very popular in European countries. <i>Translatethesentences:</i> 1. Кефир - это продукт, изготавливаемый из молока при помощи сквашивания. 2. Для изготовления кефира используют цельное или обезжиренное молоко и кефирные грибки. 3. Молоко с кефирными грибками держат при температуре 16-25°C. 4. Кумыс готовят из кобыльего молока. 5. Свежее кобылье молоко имеет голубовато-белый цвет и сладковатый вкус. 6. Культура кумыса состоит из молочно кислых бактерий и дрожжей. 7. Кобылье молоко ближе по составу к женскому молоку, чем коровье. Этим объясняется особое лечебное действие кумыса.	4	
Тема 2.16. Ice Cream		<i>Make up the sentences in the Passive Voice:</i> Cream (to consider) to be the main constituent in ice-cream making. The cream should (to allow) to ripen during 24 hours. Sugar, nuts, fruits, etc. can (to add) into the mix. Gelatin, eggs, rennet (to call) binders. At the milk plants freezers (to use) in ice cream making. The finished product (to pack) into small containers and (to harden) at the low temperature. Ice cream should (to keep) at the low temperature.	4	

		<i>Translate the sentences:</i> It is in the freezer where the mixture is whipped. It is nuts, fruits, vanilla extract that bring about a specific taste to ice-cream. It is cream that is considered to be the main constituent in ice-cream making. It is ice-cream that was considered to be a luxury formerly. It is ice-cream that is often eaten because of its pleasure- giving properties. It is stabilizers and emulsifying agents that make whipping easier.		
Тема 2.17. Quality Control in Dairies		<i>Translate the word combinations:</i> Quality control, the properties of milk, the plant's laboratory, high/ poor bacteriological quality, to undergo deterioration, to reach the consumer, unadulterated product, to guarantee the quality, to examine for the fat content, the measure of undesirable bacterial contamination, disease-producing organisms, to correspond to the standard. <i>Complete the sentences:</i> Quality control means.... The plant's laboratory is to insure.... At the plant milk is examined for.... The wholesomeness of dairy product is determined by....	4	
Тема 2.18. Meat Grading		<i>Translate the words and word combinations:</i> предполагаемые вкусовые качества; экономически важные особенности; определение сортности мяса; разделение продуктов по стандартным группам; физические свойства; особые свойства, которые определяют обработку; сортирование по качеству; вкусовые качества и пригодность мясных продуктов; сортирование по массе; одинаковые по физическим свойствам	4	
Тема 2.19. Palatability of Meat		<i>Translate the words and word combinations:</i> внешний вид, во время приготовления, нежность, сочность, вкус, питательная ценность, получать общее впечатление сырое мясо, влияет на вкусовые качества приготовленного продукта, хрустящая корочка, неповторимый вкус, соединительные ткани, мышечные волокна, механическая обработка, измельчение на куски/ кубики, ощущение сочности, изменения вкуса и запаха, длительное хранение, прогорклость жира	4	
Тема 2.20. Processed Meat Products		<i>Translate the words and word combinations:</i> Переработанные мясные продукты, свойства свежего мяса, измельчение, добавление приправ, изменение цвета, термическая обработка, специфические	4	

		характеристики, измельченный/ неизмельченный продукт, ветчина всех видов, копчености, отличительная особенность, готовить из целого куска мяса, подвергать термической обработке, коптить, мясное сырьё, кусочки мяса, степень измельчения, вязкая масса, копченая свиная колбаса, тип оболочки, натуральная оболочка, искусственная оболочка		
Тема 2.22. Newspaper Item		<i>Plan of the review:</i> The title of the article is... The article was published in... The author of the article is... The article is about... At the beginning the author writes about... The author states that... In the conclusion the author focuses on... I find the article interesting.	15	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 3.3.1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 3.3.2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3.3.3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 139 часов, в т.ч. лекции __-__ часов, лабораторные работы __-__ часов, практические занятия 139 часов.

30 % – занятия в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Семестр	Вид занятия (Л, ПЗ, ЛР и др.)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
3	ПЗ	Анализ проблемной ситуации на тему Fermentations of Milk	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему Treatment of Milk. Cooling the Milk	4
4	ПЗ	Анализ проблемной ситуации на тему Pasteurization	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Cream	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Butter. Butter-making	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Cheese	4
	ПЗ	Анализ проблемной ситуации на тему Cheese-making	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему By-products of the Dairy	4
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-иллюстрация на тему Condensed Milk	4
	ПЗ	Анализ проблемной ситуации на тему Fermented Milks	2
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация-проблема на тему Ice Cream	2
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (case-study) типа ситуация - оценка на тему Quality Control in Dairies	2
Итого:			42

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий: ролевые и деловые игры, тренинг, игровое проектирование, компьютерная симуляция, лекция (проблемная, визуализация и др.), дискуссия (с «мозговым штурмом» и без него), программированное обучение и др.

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

Вопросы для зачета «грамматический раздел»:

1. Назовите категории числа существительных.
2. Назовите категории падежа существительных.
3. Назовите случаи употребления неопределенного артикля.
4. Назовите случаи употребления определенного артикля.
5. Назовите случаи отсутствия артикля (приведите примеры).

6. Назовите степени сравнения прилагательных, как они образуются.
7. Дайте классификацию наречий по значению (приведите примеры)
8. Назовите функции глаголов *to be*, *to have*, приведите примеры.
9. Дайте сравнительную характеристику форм настоящего времени.
10. Дайте сравнительную характеристику форм прошедшего времени.
11. Дайте сравнительную характеристику форм будущего времени (приведите примеры).
12. Дайте сравнительную характеристику видовременных форм глагола.
13. Приведите примеры перевода глаголов в страдательном залоге (приведите примеры).
14. Дайте классификацию модальных глаголов английского языка.
15. Приведите примеры эквивалентов модальных глаголов (приведите примеры).
16. Приведите примеры функций инфинитива:
 - подлежащее
 - часть сказуемого
 - прямое дополнение
 - определение
 - обстоятельство цели
17. Приведите примеры функций причастий:
 - часть сказуемого
 - определение
 - обстоятельство
18. Приведите примеры функций причастий:
 - подлежащее
 - часть сказуемого
 - дополнение
 - определение
 - обстоятельство
19. Приведите примеры функций герундия:
 - подлежащее
 - часть сказуемого
 - дополнение
 - определение
 - обстоятельство
20. Приведите примеры вариантов перевода форм герундия.

Вопросы для зачёта «лексический раздел»:

1. Чтение и перевод отрывка знакомого текста, ответы на вопросы по содержанию текста объемом 1500 печ. знаков. Время – 20 мин;
2. Устное изложение одной из пройденных тем: а) обще-познавательной, б) специальной.

Экзаменационные вопросы (очное отделение):

1. Письменный перевод со словарем с иностранного языка на русский язык текста по специальности объемом 750 печ. знаков. Время – 25 мин.;
2. Чтение и пересказ на иностранном языке изученного текста по специальности. Время – 10 минут;
3. Беседа по пройденным темам. Время – 2-3 мин.

Примеры контрольных работ

Контрольная работа № 1

по разделу (теме): имя существительное, имя прилагательное, числительные, местоимения, форма времён группы Indefinite (Simple) действительного залога, простое распространённое предложение

Вариант 1

Задание 1 *Перепишите и переведите на русский язык предложения. Определите по грамматическим признакам, какой частью речи являются слова, оформленные окончанием –s, и какую функцию это окончание выполняет, т.е. служит ли оно:*

- а) показателем 3-го лица единственного числа глагола в Present Simple;
- б) признаком множественного числа имени существительного;
- в) показателем притяжательного падежа имени существительного.**

- 1.1. The ascorbic acid secretion in cow's milk varies with the season.
- 1.2. This mineral serves several purposes.
- 1.3. The microorganisms and enzymes present in foods.
- 1.4. Food spoils due to the action of microorganisms and ferments.

Задание 2 *Перепишите следующие предложения и переведите их, учитывая особенности перевода на русский язык определений, выраженных именем существительным.*

- 2.1. Butter with a low salt content has a slightly higher water content.
- 2.2. The changes that occur in butter are the result of slow oxidation process.
- 2.3. Cheese manufacture has a long history.
- 2.4. Pasteurization is a heat treatment of milk.

Задание 3 *Перепишите следующие предложения, содержащие разные формы сравнения, переведите их на русский язык.*

- 3.1 Freezing makes the microorganisms more or less inactive.
- 3.2. Calcium is the most abundant mineral in the body.
- 3.3. Summer butter is much richer in vitamin A than winter butter.
- 3.4. The quicker the milk is frozen, the better keeping quality it has.

Задание 4 *Перепишите и письменно переведите на русский язык следующие предложения, обращая особое внимание на перевод неопределённых и отрицательных местоимений.*

- 4.1. No other single food in the world can compare with milk in its food value.
- 4.2. Milk contains some oxygen and nitrogen.

Задание 5 *Перепишите следующие предложения, определите в них видовременные формы глаголов и укажите их инфинитив; переведите предложения на русский язык.*

- 5.1. Clarification removes the leucocytes.
- 5.2. By-products are produced in all European countries.

Задание 6 *Перепишите следующие предложения, подчеркните в каждом из них модальный глагол или его эквивалент; предложения переведите на русский язык.*

- 5.1. One food may supply both energy and building material.
- 5.2. Inoculated milk is allowed to stand for 32 hours at the temperature of 100°F.
- 5.3. Cream should be pasteurized at a relatively high temperature.
- 5.4. Cream has to be pasteurized to remove undesirable bacteria.

Задание 7 *Перепишите и письменно переведите текст.*

FILTRATION AND CLARIFICATION OF MILK

Milk should be produced under proper sanitary conditions but the natural conditions surrounding the process of milking make it almost impossible that some particles of foreign matter have not fallen into it.

In former years filtering was the more common method because the equipment was a cotton or flannel filter available for treatment of either cold or hot milk. When properly used the method removed all visible sediment and had little effect on creaming ability.

When homogenized milk was first marketed it was found that filtration does not remove leucocytes, large bacterial cells and extremely fine dirt. These materials were accumulated at the bottom of the container in the form of a dirty grey sludge. In cream-line milk the substances causing the sludge are carried upward by the rise of fat globules and are distributed through the cream layer where they are not visible.

Clarification which does not remove the leucocytes, other large cells and fine dirt was found to prevent the sludge formation in homogenized milk. Consequently the clarifier, although gradually, replaced the filter in milk plants as homogenized milk replaced a substantial proportion of the cream-line milk formerly sold.

Most plants today clarify all their milk whether cream-line or homogenized and most of them carry out the process as the cold milk is drawn from the holding tanks. Clarification can be accomplished successfully at almost any stage of the processing.

Ответьте письменно на вопросы к тексту:

1. What processes of milk treatment are there?
2. Does filtration remove leucocytes?
3. What does clarification remove?

Вариант 2

Задание 1 *Перепишите и переведите на русский язык предложения. Определите по грамматическим признакам, какой частью речи являются слова, оформленные окончанием –s, и какую функцию это окончание выполняет, т.е. служит ли оно:*

- а) показателем 3-го лица единственного числа глагола в Present Simple;
- б) признаком множественного числа имени существительного;

в) показателем притяжательного падежа имени существительного.

- 1.1. Man's diet should consist of proteins, fats, vitamins, minerals.
- 1.2. Man uses butter for different purposes.
- 1.3. The term butter means cow's butter.
- 1.4. Food spoils because of the action of the enzymes, molds, yeasts or bacteria.

Задание 2 *Перепишите следующие предложения и переведите их, учитывая особенности перевода на русский язык определений, выраженных именем существительным.*

- 2.1. The entire moisture content is evaporated.
- 2.2. No other single food in the world can compare with milk in its food value.
- 2.3. Milk fat, some of the milk proteins and lactose are characteristic products of the mammary gland.
- 2.4. Water is important in regulating body processes.

Задание 3 *Перепишите следующие предложения, содержащие разные формы сравнения, переведите их на русский язык.*

- 3.1. Spores of bacteria are more resistant to heat than those of yeasts and molds.
- 3.2. The fat is the most valuable part of the milk.
- 3.3. It is freezing that is one of the best method of preserving perishable food.
- 3.4. Better keeping quality is one of the advantages of this method.

Задание 4 *Перепишите и письменно переведите на русский язык следующие предложения, обращая особое внимание на перевод неопределённых и отрицательных местоимений.*

- 4.1. Milk proteins and lactose occur nowhere else in nature.
- 4.2. This milk product has many uses.

Задание 5 *Перепишите следующие предложения, определите в них видовременные формы глаголов и укажите их инфинитив; переведите предложения на русский язык.*

- 5.1. The water is present in milk in the compound of hydrogen and oxygen.
- 5.2. Enzymes have the power to produce changes in other substances.

Задание 6 *Перепишите следующие предложения, подчеркните в каждом из них модальный глагол или его эквивалент; предложения переведите на русский язык.*

- 6.1. Other parts of milk may also undergo changes.
- 6.2. You cannot keep milk without sterilizing it.
- 6.3. In order to kill spoilage agents the food should be heated to 160°F.
- 6.4. Milk is to be cooled at the temperature of 40 °F immediately after milking to avoid souring.

Задание 7 *Перепишите и письменно переведите текст.*

MILK AND HEALTH

Milk and milk products play a particularly important role in nutrition.

The normal milk of cows contains the following compounds: water, fat, proteins, milk sugar, salts, enzymes, gases, colouring matter.

The water is present in milk in the compound of hydrogen and oxygen. The water in milk serves the purpose of holding in solution the soluble constituents of the milk. The amount of water normally contained in milk varies, depending on such factors as individuality, breed, stage of lactation, age, character of food, and amount of water drunk. The average percentage of water is 87.

The most valuable part of the milk is the milk fat. It is present in milk in the form of very small transparent globules. These minute globules are simply very small particles of fat floating free in milk in the form of an emulsion. The value of milk depends on its fat content and the milk solids. The milk solids consist of fat, casein, albumin, milk sugar and minerals. Casein and albumin are principal milk proteins. Milk sugar is present in cow's milk in solution.

Enzymes are chemical ferments; they have the power to produce changes in other substances without themselves undergoing changes. Enzymes are the products of living cells and their presence serves to distinguish unheated milk from boiled milk, because the enzymes are all destroyed by heat.

Milk contains some oxygen and nitrogen, these gases are carried into it mechanically from the air in the process of milking. Milk contains two colouring substances, carotene and lactochrome. Carotene is the principal natural yellow pigment of milk fat.

Ответьте письменно на вопросы к тексту:

1. What does the amount of water in milk depend on?

2. What are enzymes?
3. Does milk contain any colouring substances?

Контрольная работа № 2

по разделу (теме): Активный залог Indefinite (Present, Past, Future), Continuous (Present, Past, Future), Perfect (Present, Past, Future); пассивный залог Indefinite (Present, Past, Future), модальные глаголы: can (could), may – to be able, must, to have to и to be to, простые неличные формы глагола: Participle I (Present Participle), Participle II (Past Participle), словообразование – суффиксы глагола и основные словообразовательные префиксы, словообразование – суффиксы глагола, существительного и прилагательного, а также основные словообразовательные префиксы.

Вариант 1

Задание 1 *Перепишите следующие предложения, определите в каждом из них видовременную форму и залог глагола-сказуемого. Переведите предложения на русский язык.*

- 1.1. New equipment for butter manufacture had been put into operation at the plant.
- 1.2. Lactose is broken up by lactic-acid bacteria.
- 1.3. Homogenized milk is more quickly affected by sunlight than regular milk.
- 1.4. New drying techniques and processing methods are being developed.

Задание 2 *Перепишите следующие предложения и переведите их на русский язык, обращая внимание на разные значения слов **it, that, one**.*

- 2.1. It was found that younger growing leaves are higher in ascorbic acid than the older ones.
- 2.2. One food may supply both energy and building material.
- 2.3. Further cheeses are classified as hard, semihard and soft ones.

Задание 3 *Перепишите следующие предложения и переведите их на русский язык, помня о различных значениях глаголов **to be, to have, to do**.*

- 3.1. The water is present in milk in the compound of hydrogen and oxygen.
- 3.2. It was found that filtration does not remove leucocytes.
- 3.3. Dried milk is to be removed by a scrape knife.
- 3.4. Cheese manufacture has a long history.
- 3.5. There is a great variety of frozen milk products.

Задание 4 *Перепишите следующие предложения и переведите их на русский язык, обращая внимание на бессоюзное подчинение.*

- 4.1. Ancient people knew cheese possesses high food value.
- 4.2. We should say the profession of dairy engineer is very interesting.

Задание 5. *Определите по суффиксу какой частью речи являются следующие слова:*

а) существительное
б) глагол
scientist
important
generally
utilize
manufacture

в) прилагательное
г) наречие
widely
centrifugal
absorption
particularly
domestic

estimate
harmful

condition

Задание 6 *Перепишите следующие предложения и переведите их на русский язык, обращая внимание на функцию инфинитива, герундия и причастия в предложении.*

- 6.1. You cannot keep milk without sterilizing it.
- 6.2. To have nourishing diet means to consume proteins, carbohydrates and fats.
- 6.3. Milk carefully pasteurized will remain sweet at low temperatures.

Задание 7 *Перепишите и письменно переведите текст.*

KOUMISS

Made traditionally by fermenting mare's milk with a special culture producing lactic acid and alcohol, koumiss is an important product on horse farms in some areas of Central Asia.

Mare's milk koumiss is an interesting product, with up to 2 per cent alcohol and highly foaming. Mare's milk differs substantially from cow's milk in that it contains much less fat (about 1,5 per cent), more lactose (about 6 per cent) and more whey protein and less casein.

Mare's milk koumiss is used as a dietetic food and, above all, as a therapeutic agent in cases of tuberculosis and diseases of the digestive tract, such as stomach and duodenal ulcers. As mare's milk is in very short supply, koumiss is now made from cow's milk, for instance by a method involving fermentation with lactobacilli and lactose-fermenting yeasts.

In a method recently developed in Switzerland, ultrafiltration is used to adjust the composition of cow's milk to approximate that of mare's milk. The process involves concentrating rennet whey by ultrafiltration to a 2:1 ratio, mixing it (8 parts with 5 parts cow's milk), homogenization, severe heating (at 95 °C for 15 minutes), cooling to 42°C.

A more conventional method for the production of koumiss from cow's milk on a commercial scale is used. Skim milk with the addition of 2,5 per cent sugar is added followed by severe pasteurization, and cooling to 26-28 °C.

A starter containing a mixture of *Lactobacillus Bulgaricus* and *Lacto acidophilus* and yeast is added at a rate of 10 per cent and the milk is incubated to the formation of firm coagulum which is then stirred.

After bottling the product is held to accumulate carbon dioxide and is then stored at below 4°C to avoid further fermentation. The alcohol content may be varied between 0,1 per cent and 1 per cent by regulating the ripening conditions. The finished product should have a clean lactic and refreshing flavour with only a slight taste of yeast. Marked therapeutic properties are claimed for the product.

Ответьте письменно на вопросы к тексту:

1. What is the difference between mare's and cow's milk?
2. What diseases may be treated with mare's milk?
3. Does mare's milk contain alcohol?

Вариант 2

Задание 1 *Перепишите следующие предложения, определите в каждом из них видовременную форму и залог глагола-сказуемого. Переведите предложения на русский язык.*

- 1.1. All bacteria are killed by sterilization.
- 1.2. Lactose has been found by the great German chemist Emil Fischer.
- 1.3. The process of pasteurization is followed by rapid cooling.

1.4. The holding method is now giving way to a flash method.

Задание 2 *Перепишите следующие предложения и переведите их на русский язык, обращая внимание на разные значения слов **it, that, one**.*

2.1 It was found that younger growing leaves are higher in ascorbic acid than the older ones.

2.2. One of the methods of preserving milk is the common process of souring.

2.3. The changes that occur in butter are the result of slow oxidation process.

Задание 3 *Перепишите следующие предложения и переведите их на русский язык, помня о различных значениях глаголов **to be, to have, to do**.*

3.1. Microorganisms are present everywhere.

3.2. Dried milk has some advantages over liquid milk.

3.3. Freezing does not destroy the microorganisms and enzymes present in foods.

3.4. Dairy industry has to meet a tremendous demand for milk products.

3.5. By-products are produced in all European countries.

Задание 4 *Перепишите следующие предложения и переведите их на русский язык, обращая внимание на бессоюзное подчинение.*

4.1. Experiments have shown canned foods possessed the same nutritive value as fresh foods had.

4.2. It is believed butter fat is unique in composition.

Задание 5 *Определите по суффиксу, какой частью речи являются следующие слова:*

а) существительное

б) глагол

destruction

careful

rapidly

evaporate

temperature

automize

various

в) прилагательное

г) наречие

instantly

technical

container

carefully

nutritive

nutrition

Задание 6 *Перепишите следующие предложения и переведите их на русский язык, обращая внимание на функцию инфинитива, герундия и причастия в предложении.*

6.1. Without heating the substance cannot be dissolved.

6.2. To preserve food means to destroy microorganisms, moulds and enzymes present in food.

6.3. Milk processed by this method has a clean, fresh flavour.

Задание 7 *Перепишите и письменно переведите текст.*

KEFIR

Kefir is probably the most popular cultured milk product after yogurt, being consumed in considerable quantities in Central and Eastern Europe.

The word "kefir" signifies a pleasant or agreeable taste.

Its manufacture involves fermentation of milk with lactic acid bacteria and yeasts obtaining a product of creamy consistency, refreshing taste and pleasant lactic flavour.

Various methods are available for the production of kefir, some employing skim milk as the raw material. The process may be as follows: skim milk is homogenized, pasteurised at 87°C with 5-10 minutes holding and cooled to about 22°C. It is then inoculated with 2-7 per cent kefir starter and incubated until the acidity rises to 80°T which takes 5-6 hours. The coagulum is then stirred, the product cooled to about 13°C, and bottled and ripened at 6-8°C for about 8 hours. The finished product has an acidity of about 100°T and its distribution is carried out at refrigeration temperatures.

Kefir may be made plain or with different fruit juices, such as strawberry or cherry, which is added at 10 per cent. Another flavoured type is lemon flavoured. It contains 3 per cent butterfat, and the flavour is added in the form of a concentrate. In contrast to the traditional kefir, modern kefir generally contains little alcohol.

Kefir contains considerable quantities of lactic acid, alcohol and gas. At higher temperatures the percentage of alcohol is increased while as the temperature is lowered the alcoholic fermentation diminishes and the quantity of lactic acid formed is greater. Kefir is packaged in plastic cups and has a good storage life.

It is difficult to find concrete statistics on recent developments in the consumption of kefir, but there is little doubt that with a total output amounting to some 1,2 million tones (full-fat kefir only) per year.

Ответьте письменно на вопросы к тексту:

1. What does the word "kefir" signify?
2. What is the raw material for the production of kefir?
3. What fruit juices may be added into kefir?

Примерные тестовые задания

Вопрос	Варианты ответов
1	2
1. Имя существительное, артикли	Выберите правильный ответ: 1. A lot of people learn ... nowadays. <i>a) the English b) the English language c) English language</i> 2. ... person who writes novels and stories is called ... author. <i>a) the; a b) a; an c) the; the</i> 3. ... mother is an English teacher. <i>a) Helen and Bob's b) Helen's and Bob's c) Helen's and Bob</i> 4. ... British are very proud of their sense of humour. <i>a) - b) a c) the</i> 5. His clothes ... rather shabby and his jeans ... baggy. <i>a) was; were b) were; was c) were; were</i> 6. He was ... typical European who knew two foreign languages. <i>a) an b) a c) the</i> 7. James wants to study ... History at ... University of Oxford. <i>a) -; - b) the; the c) -; the</i> 8. ... tiger is a dangerous wild animal. <i>a) a b) the c) -</i> 9. People receive ... information thanks to different mass media.

	a) <i>an</i> b) <i>a</i> c) - 10. George is ... son of a businessman, but he still goes to ... college. a) <i>the</i>; - b) <i>a</i>; - c) <i>the</i>; <i>a</i> 11. ...Dutch speak Dutch, whereas ... Danes speak Danish. a) <i>the</i>; - b) -; - c) <i>the</i>; <i>the</i> 12. They knew they could get ... good breakfast at that café. a) - b) <i>a</i> c) <i>the</i> 13. William Shakespeare was ... English author and ... genius of mankind. a) <i>a</i>; <i>a</i> b) <i>an</i>; <i>a</i> c) <i>an</i>; <i>the</i> 14. The United States ... a powerful industrial country. a) <i>are</i> b) <i>is</i> c) - 15. Leo Tolstoy, ... famous Russian writer, liked to play croquet. a) <i>a</i> b) - c) <i>the</i>
2.Имя прилагательное, наречие	Раскройте скобки, употребив прилагательное в правильной форме 1. Prevention is (<i>good</i>) than cure. 2. Australia is (<i>large</i>) island of the world. 3. The Times is one of the (<i>powerful</i>) newspapers in England. 4. Everest is (<i>high</i>) mountain in the world. It is (<i>high</i>) than any other mountain. 5. –Are you (<i>old</i>) in your family? - No, I’m (<i>young</i>) in our family. 6. There are (<i>few</i>) people at this match than at the last one. 7. The Nile is (<i>long</i>) river in the world at 6. 741 kilometers – slightly (<i>long</i>) than the Amazon, which the second (<i>long</i>) at 6. 40 kilometers. 8. The (<i>much</i>) snow you have in winter, the (<i>good</i>) crop you have in summer. 9. It is good to be clever, but it is (<i>good</i>) to be industrious. 10. The (<i>young</i>) you are, the (<i>easy</i>) it is to learn. 11. The (<i>early</i>) you start, the (<i>much</i>) you reach. 12. The (<i>much</i>) you read, the (<i>soon</i>) you enlarge your vocabulary. 13. My English isn’t very good but I understand it (<i>good</i>) if people speak (<i>slowly</i>) and (<i>clearly</i>). 14. It’s a pity you live so far away. I wish you lived (<i>near</i>). 15. This task is not so (<i>difficult</i>) as the rest. 16. It’s (<i>late</i>) than I thought. 17. The Thames is (<i>wide</i>) and (<i>deep</i>) than the Avon. 18. Iron is (<i>useful</i>) than any other metal. 19. Silver is (<i>heavy</i>) than copper. 20. This wall is (<i>low</i>) than that one.
3.Глагол (основные формы, времена активного залога)	Выберите правильный ответ: 1. Who answered the telephone? – Bob a) <i>answered</i> b) <i>did</i> c) <i>was</i> 2. Yesterday was Sunday, so I ... late, but I usually very early. a) <i>had got up; rise</i> b) <i>got up; rise</i> c) <i>got up; raise</i> 3. How long ... looking for me? – For about two hours.

	a) <i>you have been</i> b) <i>were you</i> c) <i>have you been</i> 4. He was very nervous. I saw that he ... somebody. a) <i>was waiting for</i> b) <i>waited for</i> c) <i>had been waiting</i> 5. Look! It ... again. – It seldom ... here in May. a) <i>snows; snows</i> b) <i>is snowing; snows</i> c) <i>snows; is snowing</i> 6.....Helen ever ... to Spain? – She ... there not long ago. a) <i>has ... been; has been</i> b) <i>has ... been; was</i> c) <i>had ... been; was</i> 7. We ... each other since we ... at school together. a) <i>known; were</i> b) <i>have known; were</i> c) <i>had known; had been</i> 8. Bob ... good progress in science lately. a) <i>has done</i> b) <i>has made</i> c) <i>had made</i> 9. Somebody ... my pen! – Why ... at me? a) <i>broke; you are looking</i> b) <i>had broken, do you look</i> c) <i>has broken; you are looking</i> 10. When ... the train? – At 6.15. Hurry up! a) <i>does...leave</i> b) <i>is leaving</i> c) <i>has left</i> 11. I last ... to the movies a year ago, but I ... this film twice on TV this month. a) <i>went; have seen</i> b) <i>have gone; saw</i> c) <i>went; saw</i> 12. This time next summer, Peter ... for his university exams. a) <i>will read</i> b) <i>will be reading</i> c) <i>will have been reading</i> 13. By the time my sister graduates, she ... German for five years. a) <i>will study</i> b) <i>will have been studying</i> c) <i>will be studying</i> 14. Ann is tired: she ... all day and hasn't finished a) <i>had worked; still</i> b) <i>worked; already</i> c) <i>has been working; yet</i> 15. Why ... your things? – I ... to San Francisco. a) <i>do you pack; will fly</i> b) <i>you pack; fly</i> c) <i>are you packing; am flying</i>
4.Глагол (основные формы, времена пассивного залога)	Выберите правильный ответ: 1. Every year London ... by many people from all over the world. a) <i>is visited</i> b) <i>is being visited</i> c) <i>was being visited</i> 2. The biggest museum ... by the Mayor next month, on May 24th. a) <i>opens</i> b) <i>is opened</i> c) <i>will be opened</i> 3. Nearly all English kings and queens ... in Westminster Abbey. a) <i>are being crowned</i> b) <i>have been crowned</i> c) <i>had been crowned</i> 4. The Tower of London ... as a fortress, a royal palace and a prison before it became a museum. a) <i>was used</i> b) <i>has been used</i> c) <i>had been used</i> 5. My computer ... repaired since last month, so I can't help you find the information you ask for.

	<i>a) has been repaired b) is being repaired c) was repaired</i> 6. The patient ... by the doctor and ... to hospital. <i>a) was examined; was b) was examined; c) examined; was taken taken took</i> 7. Linda ... a lot of flowers on her birthday last month. <i>a) gave b) was given c) has been given</i> 8. The chief said that the contract ... the next day. <i>a) will be signed b) would sign c) would be signed</i> 9. New methods of technology ... in building houses now. <i>a) are using b) are being used c) have been used</i> 10. The terrorists ... by the police. <i>a) want b) are wanted c) are wanting</i> 11. The chairman said that such an important fact should ... on. <i>a) comment b) be commented c) being commented</i> 12. They promise that the hotel ... by the end of the year. <i>a) will build b) will have been built c) had been built</i> 13. The speakers didn't want ... as they were pressed for time. <i>a) being interrupted b) to be interrupted c) to have been interrupted</i> 14. Some people ... in international politics. <i>a) interest b) are interesting c) are interested</i> 15. I ... that the question ... still ... in the State Duma. <i>a) told; had...been b) was told; was...being c) was said; is...debated debated debated</i>
5.Модальные глаголы и их эквиваленты	Выберите правильный ответ: It was raining and we ... wait until it stopped. <i>a) were to b) had to c) must</i> The time was fixed for the sailing. It ... take place almost immediately. <i>a) had to b) was to c) must</i> The meeting ... begin at 5 sharp. Don't be late. <i>a) is to b) must c) has to</i> I ... tell you frankly that I think you were wrong. <i>a) am to b) have to c) must</i> Which of you ... bring the magazines and newspapers? <i>a) is to b) must c) has to</i> I ... help my friends with the work now. So I can't go with you. <i>a) must b) have to c) am to</i> They didn't answer my first knock so I ... knock twice. <i>a) must b) was to c) had to</i>

	One ... have a rest after a day of hard work. a) is to b) has to c) must Give him something to eat. He... be hungry. a) must b) is to c) has to He lost all his money and I ... lend him five pounds. a) was to b) had to c) must
6.Инфинитив	<i>Point out the Objective-with-the-Infinitive Constructions. Translate the sentences into Russian.</i> 1. We expect her to come tomorrow. 2. Everyone consider Bobby to be a clever man. 3. I wish John to come to our place at the weekend. 4. We ordered a huge bunch of flowers to be brought by 7 o'clock. 5. I have never heard him play the piano. 6. Every spring we see the leaves on the trees come out again. 7. Usually English people don't like strangers to ask personal questions. 8. I will let you use my car if necessary. 9. You could have heard the pin drop. 10. You mustn't let it worry you. 11. What made you think so? 12. People know Jack to be an honest man. 13. I've never seen them talk together. 14. How can you let your son go there alone? 15. I know her working very hard.
7.Причастия, причастные обороты	Используя пример, образуйте причастный оборот: <u>Model:</u> <i>He looked sleepy as if he were tired after his journey.</i> <i>Tired after his journey he looked sleepy.</i> 1. Though Sue was surprised by his arrival, she didn't show it. 2. Though he was annoyed by his failure, he continued to work hard. 3. When he was asked for help, he refused. 4. If he was given an opportunity, he would make a good pianist. 5. When the boy was left to himself, he took the toys and began to play. 6. When she was questioned, Irene smiled tolerantly. 7. If he is given time he will make a good chess-player. 8. I can't forget Tom's face. When he was asked about the accident, he began to cry. 9. She suddenly stopped as if she were struck by the news. 10. Though she was impressed by the movie, she didn't show it.
8.Герундий	Раскройте скобки , употребив глагол в правильной форме: 1. After a long time we succeeded ...a flat. (<i>to find</i>) 2. I've been thinking ...for a new job. (<i>to look</i>). 3. I wonder what prevented Clare... to the party. (<i>to come</i>) 4. I'm getting hungry. I'm looking forward ...dinner. (<i>to have</i>) 5. I don't feel ...today. (<i>to study</i>) 6. Excuse me ... you but I must ask you a question. (<i>to interrupt</i>) 7. Have you ever thought ...married. (<i>to get</i>) 8. I've always dreamed ... on a small island in the Pacific. (<i>to live</i>) 9. The cold water didn't stop Emmie ... a swim. (<i>to have</i>) 10. We have decided ... a new car. (<i>to buy</i>) 11. Concert- goes are asked to refrain ... in the auditorium. (<i>to smoke</i>) 12. Kate apologized ... so rude to me. (<i>to be</i>)

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
по разделу (теме) **Имя существительное, артикли.**

Вопрос	Ответ	вопрос	Ответ
1	c	9	a
2	b	10	b
3	a	11	c
4	c	12	b
5	a	13	b
6	b	14	b
7	c	15	c
8	c		

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
по разделу (теме) **Имя прилагательное, наречие.**

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	better	11	earlier/more
2	largest	12	more/sooner
3	most powerful	13	better/more slowly/clearer
4	highest/higher	14	nearer
5	oldest/youngest	15	difficult
6	fewer	16	later
7	longest/longer/longest	17	wider/deeper
8	more/better	18	more useful
9	better	19	heavier
10	younger/easier	20	lower

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
по разделу (теме) **Глагол (основные формы, времена активного залога).**

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	b	9	c
2	b	10	a
3	c	11	a
4	a	12	b
5	b	13	b
6	a	14	c
7	b	15	c
8	b		

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
по разделу (теме) **Глагол (основные формы, времена пассивного залога).**

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	a	9	b
2	c	10	c
3	a	11	b
4	c	12	b
5	a	13	c
6	a	14	a
7	b	15	b
8	c		

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
по разделу (теме) **Модальные глаголы и их эквиваленты.**

Вопрос	Ответ
1	b
2	b
3	a
4	c
5	b
6	c
7	c
8	c
9	a
10	a

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
по разделу (теме) **Глагол (основные формы, времена пассивного залога).**

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	+	9	-
2	+	10	-
3	+	11	-
4	+	12	+
5	-	13	-
6	-	14	-
7	+	15	-
8	-		

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
по разделу (теме) **Причастия, причастные обороты.**

Вопрос	Ответ
1	Surprised by his arrival, she didn't show it.
2	Annoyed by his failure, he continued to work hard.
3	Asked for help, he refused.
4	Given an opportunity, he would make a good pianist.
5	Left to himself, he took the toys and began to play.
6	Questioned, Irene smiled tolerantly.
7	Given time he will make a good chess-player.
8	Asked about the accident, Tom began to cry.
9	Suddenly stopped, she were struck by the news.
10	Impressed by the movie, she didn't show it.

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
по разделу (теме) **Герундий.**

Вопрос	Ответ
1	finding
2	to look
3	to come
4	to have
5	studying
6	to interrupt
7	to get

8	living
9	having
10	to buy
11	smoking
12	being

Критерии оценки результатов:

зачтено – допущены 1-4 ошибки,

незачтено – допущены 5 и более ошибок

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Маркова, Татьяна Анатольевна. Английский язык : учеб. пособие для аудиторной и самостоят. работы студентов 1 и 2 курса по спец. 19.02.07 - Технология молока и молочных продуктов / Т. А. Маркова ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации, Вологодская ГМХА, Технол. фак., Каф. иностр. яз. - Вологда ; Молочное : ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2020. - 81 с. - Библиогр.: с. 78-80 -15 экз.

2. Бжилянская, Г. М. Английский язык для студентов техникумов и технических колледжей [Электронный ресурс] = English for Students at Technical Secondary Schools and Technical Colleges : учебное пособие для спо / Г. М. Бжилянская. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 316 с. - (Среднее профессиональное образование). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/261338>

3. Дюканова, Нина Михайловна. Английский язык [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. М. Дюканова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 319 с. - (Среднее профессиональное образование). - Внешняя ссылка: <https://znanium.com/catalog/document?id=424792>

4. Фишман, Любовь Марковна. Professional English [Электронный ресурс] : учебник / Л. М. Фишман. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 120 с. - (Среднее профессиональное образование). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/catalog/document?id=393580>

5. Маньковская, Зоя Викторовна. Английский язык [Электронный ресурс] : учебное пособие / З. В. Маньковская. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 200 с. - (Среднее профессиональное образование). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1063336>

б) дополнительная литература:

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики [Электронный ресурс] : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 184 с. - (Среднее профессиональное образование). -

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/178059>

2. Очирова, В. Н. English Grammar [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Н. Очирова, И. Г. Карпова. - Электрон.дан. - Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2021. - 85 с. -

Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/226160>

3. Англо-русский словарь по технологии молока и молочных продуктов : свыше 10 000 терминов: учеб. пос. для студ. вузов, обучающихся по направл. 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", спец. 260303 "Технология молока и молочных продуктов" / Е. С.Анюшкин [и др.]; под ред. Г. Г. Шилера. - М. : КолосС, 2007. - 224 с. -14 экз.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы - указать перечень

1. <https://www.esl-lounge.com/student/grammar/2g1-article-gap-fill.php>
2. <https://www.esl-lounge.com/student/grammar/1g34-adjective-order.php>
3. <https://learnenglish.britishcouncil.org/grammar/intermediate-to-upper-intermediate/present-perfect>
4. <https://learnenglish.britishcouncil.org/english-grammar-reference/active-and-passive-voice>
5. <https://learnenglish.britishcouncil.org/grammar/intermediate-to-upper-intermediate/modals-deductions-about-the-present>
6. <https://learnenglish.britishcouncil.org/vocabulary/beginner-to-pre-intermediate/everyday-objects>
7. <https://www.themoscowtimes.com/>
8. <https://www.bbc.com/>
9. <https://www.euronews.com/>
10. www.presentationgo.com, www.slidescarnival.com

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- Операционная система Microsoft Windows
- Текстовый редактор Microsoft Office Word
- Редактор презентаций Microsoft Office Power Point
- Интернет-браузер Яндекс.Браузер, Google Chrome, Mozilla Firefox, Internet Explorer, Opera
- Почтовая программа Mozilla Thunderbird
- Программы для тестирования SunRav TestOfficePro 4.8, Контрольно-тестовая система КТС Net 3
- Средства антивирусной защиты Kaspersky Endpoint Security
- Система управления обучением MOODLE (Образовательный портал) – режим доступа: <https://moodle.molochnoe.ru/>
- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- Электронные библиотечные системы:
 - ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
 - ЭБС Znanium.com – режим доступа: <http://znanium.com/>
 - ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://biblio-online.ru/>
 - ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>
- Научные базы данных:
 - Web of Science компании Clarivate Analytics – режим доступа: <http://webofscience.com/>
 - Scopus – режим доступа: <https://www.scopus.com/home.uri>
- Поисковые системы Интернета:
 - Яндекс – режим доступа: <https://yandex.ru/>
 - Рамблер – режим доступа: <https://www.rambler.ru/>
 - Поиск@mail.ru – режим доступа: <https://mail.ru/>
 - Google – режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Обеспечение образования для лиц с ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.