

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Казанская государственная академия ветеринарной медицины
имени Н.Э. Баумана

«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по учебной и
воспитательной работе
профессор  А.Х. Волков
«30»  2019 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.В.ДВ.4 Профильный английский язык»

Образовательная программа	<u>35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</u>
Направленность	<u>Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции</u>
Программа бакалавриата	<u>Академический</u>
Квалификация выпускника	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная / заочная</u>

г. Казань, 2019

Рабочая программа дисциплины «Б1.В.ДВ.4 Профильный английский язык»

Составил (а) Ахмед Хусаинова А.Т.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры иностранных языков
протокол № 10
«26» апреля 2019 г.

Зав. кафедрой, доцент Г.И. Файзиева Г.И. Файзиева

Одобрена на заседании методического совета факультета протокол № 7

Председатель методической комиссии,
профессор Р.И. Михайлова Р.И. Михайлова
«29» апреля 2019 г.

Декан факультета биотехнологии и стандартизации,
доцент Р.Н. Файзрахманов Р.Н. Файзрахманов
«29» апреля 2019 г.

Согласовано:

Заведующий Ч.А. Харисова Ч.А. Харисова
библиотекой

Содержание

- 1 Цели и задачи дисциплины
- 2 Место дисциплины в структуре ООП
- 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
 - 3.1 Матрица соотнесения разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных, общепрофессиональных и общекультурных компетенций
4. Язык(и) преподавания
- 5 Структура и содержание дисциплины
6. Образовательные технологии
 - 6.1 Активные и интерактивные формы обучения
- 7 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины
 - 7.1 Материалы для текущего контроля
 - 7.2 Контрольные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации по дисциплине
- 8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
 - 8.1 Основная литература
 - 8.2 Дополнительная литература
 - 8.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям
- 9 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций
- 10 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Профильный английский язык» является фундаментальная подготовка студентов к творческой работе по направлению подготовки, возможность использования полученных знаний для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, возникающих в профессиональной деятельности.

Основными задачами учебной дисциплины «Профильный английский язык» являются:

- повышение уровня способности к самообразованию;
- развитие когнитивных и исследовательских умений

2. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Профильный английский язык» относится к блоку 1-дисциплины, вариативной части, дисциплинам по выбору студентов основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и учебного плана, индекс Б1.В.ДВ.4.1

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Профильный английский язык».

Процесс изучения дисциплины направлен на **формирование элементов следующих компетенций**

Общекультурных компетенций (ОК):

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК – 5);

профессиональные компетенции (ПК):

в научно-исследовательской деятельности:

- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21)

В результате освоения дисциплины «Профильный английский язык» обучающийся должен:

знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности;
- научно-техническую информацию на английском языке в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

уметь:

- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности;
- использовать английский язык в межличностном общении и профессиональной деятельности

в диалогической речи:

- обмениваться информацией на английском языке, уточняя её, обращаясь за разъяснениями;
- участвовать в полилоге, в том числе в форме дискуссии с соблюдением изучаемого языка, запрашивая и обмениваясь информацией, высказывая и аргументируя свою точку зрения
- анализировать научно-техническую информацию на английском языке в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

в монологической речи:

- высказывать и аргументировать свою точку зрения, делать выводы, оценивать факты /события в профессиональной деятельности на английском языке

в аудировании:

- обобщать описываемые факты/ явления на английском языке;
- оценивать важность/ новизну/ достоверность информации на английском языке;
- понимать смысл текста и его проблематик, используя элементы анализа текста на английском языке;

в письменной речи:

- писать деловое письмо: сообщать сведения о себе на английском языке (оформление делового письма, письма-заявления, письма-уведомления, письма-запроса, оформление электронного сообщения, факса, служебной записки, повестки дня);
- описывать события, факты, явления в профессиональной деятельности на английском языке.

в переводе:

- демонстрировать умение использовать толковые и двуязычные словари и другую справочную литературу для решения задач в профессиональной деятельности на английском языке;

владеть:

- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном общении на английском языке для решения задач в профессиональной деятельности;
- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии на английском языке в профессиональной деятельности;
- владеть методами анализа научно-технической информации на английском языке в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них компетенций.

Тема, раздел дисциплины	Кол-во ч.	Компетенция		Σ общее количество компетенций
		ОК	ПК-21	
Профессиональная и научно-технические сферы общения.				
1. New food technologies (part 1)	4	ОК-5	ПК-21	2
2. . New food technologies (part 2)	4	ОК-5	ПК-21	2
3. Modern food packaging technology	4	ОК-5		1
4. Ways of prevention spoiling: Temporary prevention (Asepsis)	4	ОК-5		1
5.Ways of prevention spoiling: Temporary prevention (Cold storage).	4	ОК-5	ПК-21	2
6. Ways of prevention spoiling: Temporary prevention (Exclusion of moisture)	4	ОК-5	ПК-21	2
7. Ways of prevention spoiling: Temporary spoiling(Use of mild antiseptics, Exclusion of the air)	6	ОК-5	ПК-21	2

8. .Ways of prevention spoiling: Temporary spoiling(Pasteurization)	6	OK-5		1
9. Preparing and processing vegetables (Carrots)	4	OK-5	ПК-21	2
10. Preparing and processing vegetables (Cucumbers)	4	OK-5		1
11.Preparing and processing vegetables (Potatoes)	4	OK-5	ПК-21	2
12. Preparingandprocessingvegetables (Tomatoes)	4	OK-5	ПК-21	2
13.Meat processing technology (Mincing and chopping).	4	OK-5	ПК-21	2
14. Meat processing technology (Salting).	4	OK-5		1
15. Meat processing technology (Smoking).	6	OK-5	ПК-21	2
16.Milk processing.	6	OK-5	ПК-21	2
II курс 3семестр итого	72			
Всего	72			

4. Язык (и) преподавания

Образовательная деятельность по образовательной программе направления подготовки бакалавров 37.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» дисциплины « Профильный английский язык» осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском.

5. Структура и содержание дисциплины (модуля) «Профильный английский язык»

Трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины 2 ЗЕ (72 часа)

Форма обучения	Очная	Заочная
Курс/семестр	1-2/2-3	2

Всего	72	72
Лабораторные занятия, ч	44	
Практические занятия		10
Самостоятельная работа, ч	28	58
Контроль		4
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет

5.1 Лабораторные занятия

№ п/п	Тема занятия	Объем в часах	
		очн	заоч
II семестр	Раздел 1. Профессиональная и учебно – познавательная сферы общения.	8	
11-12	<u>Тема 1.</u> <u>Грамматика:</u> Повторение временных форм группы Simple (метод. пособие № 1,2) <u>Говорение:</u> беседа на тему «Newfoodtechnologies(part 1)». <u>Лексика по теме:</u> «Newfoodtechnologies» Вопросы для контроля: What are the main points of preparing food correctly?	2	
13-14	<u>Тема 2.</u> <u>Грамматика:</u> Повторение временных форм группы Perfect(метод. Пособие № 2;упр. Стр.157-159, 381-383 Н.А.Бонк) <u>Говорение:</u> на тему «Newfoodtechnologies» <u>Лексика по теме:</u> «Newfoodtechnologies» Вопросы для контроля: 1)How can be stored such food as pasta, rice, lentils etc.? 2) What are the ways of meat, eggs,poultry storing?	2	

15-16	<u>Тема 3.</u> <u>Грамматика:</u> Временная форма «PassiveVoice» (упр. 225-227 Н.А.Бонк) <u>Говорение:</u> беседа на тему «Modern food packaging technology ». <u>Лексика по теме:</u> Modern food packaging technology. Вопросы для контроля: 1) Is it necessary to look at use-by dates? 2) When does food contamination usually occur?	2	
13-16	<u>Тема 4.</u> <u>Грамматика:</u> Временная форма «PerfectPassive» (метод. Пособие № 2) <u>Говорение:</u> беседа на тему «Modern food packaging technology » <u>Лексика по теме:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention Asepsis) Вопросы для контроля: 1) What can you say about unpasteurized milk and juices? 2) How should you eat sea products?	2	
III семестр		36	
1-4	<u>Тема 1.</u> <u>Грамматика:</u> Неопределенные местоимения some, any (упр. на стр.135-136 Н.А.Бонк); Группа времен Progressive (Continuous) (упр.241-244 Н.А.Бонк). <u>Говорение:</u> беседа на тему «Preparing and processing vegetables (Carrots)». <u>Чтение:</u> текст отрывок «Preparing and processing vegetables» <u>Лексика по темам:</u> Preparing and processing vegetables(Carrots) Вопросы для контроля: How to avoid poisoning with chemicals?	9	
5-8	Тема 2.	9	

	<u>Грамматика:</u> Конструкция «сложное дополнение» после глагола восприятия (упр. на стр.341-343 Н.А.Бонк); participle II (упр.стр.157-159) <u>Говорение:</u> беседа на тему «Preparing and processing vegetables» <u>Лексика по темам:</u> :Preparing and processing vegetables(Cucumber) Вопросы для контроля: How to avoid poisoning with bacteria?		
9-12	<u>Тема 3.</u> <u>Грамматика:</u> Придаточные предложения следствия (упр.на стр.243-2248, Н.А.Бонк); вопросительные-отрицательные предложения, стр.170-172, Н.А.Бонк) <u>Говорение:</u> беседа на тему «Ways of prevention spoiling: Temporary prevention ». <u>Чтение:</u> отрывок из текста « Meatprocessing» <u>Лексика по темам:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention Вопросы для контроля: 1) What are the risks of food storage? 2) What are the symptoms of food poisoning?	9	
13-16	<u>Грамматика:</u> Revision (стр.397,415-416) <u>Говорение:</u> беседа на тему «Ways of prevention spoiling: Temporary prevention ». <u>Чтение:</u> отрывок из текста « Meatprocessing» <u>Лексика по темам:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention Вопросы для контроля: 1) What are the risks of food storage? 2) How to avoid poisoning with chemicals?	9	
	Итого	44	

5.2 Практические занятия

№ п/п	Тема занятия	Объем в часах
-------	--------------	---------------

		очн	заоч
II семестр	Раздел 1. Профессиональная и учебно – познавательная сферы общения.		
11-12	<u>Тема 1.</u> <u>Грамматика:</u> Повторение временных форм группы Simple (метод. пособие № 1,2) <u>Говорение:</u> беседа на тему «Newfoodtechnologies(part 1)». <u>Лексика по теме:</u> «Newfoodtechnologies» <u>Вопросы для контроля:</u> What are the main points of preparing food correctly?		2
13-14	<u>Тема 2.</u> <u>Грамматика:</u> Повторение временных форм группы Perfect(метод. Пособие № 2; упр. Стр.157-159, 381-383 Н.А.Бонк) <u>Говорение:</u> на тему «Newfoodtechnologies» <u>Лексика по теме:</u> «Newfoodtechnologies» <u>Вопросы для контроля:</u> 1) How can be stored such food as pasta, rice, lentils etc.? 2) What are the ways of meat, eggs, poultry storing?		
15-16	<u>Тема 3.</u> <u>Грамматика:</u> Временная форма «Passive Voice» (упр. 225-227 Н.А.Бонк) <u>Говорение:</u> беседа на тему «Modern food packaging technology ». <u>Лексика по теме:</u> Modern food packaging technology. <u>Вопросы для контроля:</u> 1) Is it necessary to look at use-by dates? 2) When does food contamination usually occur?		2
13-16	<u>Тема 4.</u> <u>Грамматика:</u> Временная форма «Perfect Passive» (метод. Пособие № 2) <u>Говорение:</u> беседа на тему «Modern food packaging technology » <u>Лексика по теме:</u> Ways of prevention of spoiling: Temporary prevention (asepsis) <u>Вопросы для контроля:</u> 1) What can you say about		

	unpasteurized milk and juices?2) How should you eat sea products?		
III семестр			
1-4	<u>Тема 1.</u> <u>Грамматика:</u> Неопределенные местоимения some, any(упр. на стр.135-136 Н.А.Бонк); Группа времен Progressive (Continious) (упр.241-244 Н.А.Бонк). <u>Говорение:</u> беседанатему «Preparing and processing vegetables (Carrots)». <u>Чтение:</u> текстотрывок«Preparing and processing vegetables» <u>Лексика по темам:</u> Preparing and processing vegetables(Carrots) Вопросы для контроля: How to avoid poisoning with chemicals?		2
5-8	<u>Тема 2.</u> <u>Грамматика:</u> Конструкция «сложное дополнение» после глагола восприятия (упр. на стр.341-343 Н.А.Бонк);participleII (упр.стр.157-159) <u>Говорение:</u> беседанатему «Preparing and processing vegetables» <u>Лексикапотемам:</u> :Preparing and processing vegetables(Cucumber) Вопросы для контроля:How to avoid poisoning with bacteria?		2
9-12	<u>Тема 3.</u> <u>Грамматика:</u> Придаточные предложения следствия (упр.на стр.243-2248, Н.А.Бонк); вопросительные-отрицательные предложения, стр.170-172, Н.А.Бонк) <u>Говорение:</u> беседанатему «Ways of prevention spoiling: Temporary prevention ». <u>Чтение:</u> отрывок из текста « Meatprocessing» <u>Лексикапотемам:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention		

	Вопросы для контроля: 1) What are the risks of food storage? 2) What are the symptoms of food poisoning?		
13-16	<u>Грамматика:</u> Revision (стр.397,415-416) <u>Говорение:</u> беседа на тему «Ways of prevention spoiling: Temporary prevention». <u>Чтение:</u> отрывок из текста « Meat processing» <u>Лексика по теме:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention Вопросы для контроля: 1) What are the risks of food storage? 2) How to avoid poisoning with chemicals?	2	
	Итого		10

5.3 Самостоятельная работа студентов

Тема, раздел дисциплины. Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во час		Форма контроля
	очн	заочн	
1. <u>Грамматика:</u> Повторение временных форм группы Simple. <u>Лексика по теме:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention	2	5	ОПРОС
2. <u>Грамматика:</u> Повторение временных форм группы Perfect. <u>Лексика по теме:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention	3	5	ОПРОС
3. <u>Грамматика:</u> Временная форма «Passive Voice» <u>Лексика по теме:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention	2	5	ОПРОС
4. <u>Грамматика:</u> Временная форма «Perfect Passive» Притяжательные местоимения. <u>Лексика по теме:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention	2	5	ОПРОС
5. <u>Грамматика:</u> Неопределенные местоимения some, any <u>Лексика по теме:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention	3	5	ОПРОС

6. <u>Грамматика:</u> Конструкция «сложное дополнение» после глагола восприятия <u>Лексика по теме:</u> Ways of prevention spoiling: Temporary prevention	2	5	ОПРОС
7. <u>Грамматика:</u> Придаточные предложения следствия. Ways of prevention spoiling: Temporary prevention	3	5	ОПРОС
8. <u>Грамматика:</u> Группа времен <u>Progressive</u> .	2	5	ОПРОС
9. <u>Грамматика:</u> participle II. <u>Лексика по теме:</u> Meat processing(Mincing and chopping).	2	5	ОПРОС
10. <u>Грамматика:</u> Simple, Continuous, Perfect (повторение) <u>Чтение:</u> отрывок из текста « Meatprocessing (Salting)». <u>Лексика по теме:</u> Meat processing (Salting).	2	4	ОПРОС
11. <u>Грамматика:</u> вопросительные-отрицательные предложения. <u>Чтение:</u> отрывок из текста Meatprocessing (Smoking) . <u>Лексика по теме:</u> Meat processing (Smoking)	2	4	ОПРОС
12. <u>Грамматика:</u> Grammar review. <u>Чтение:</u> отрывок из текста «Milkprocessing». <u>Лексика по теме:</u> Milkprocessing.	2	5	ОПРОС
Итого:	28	58	

6. Образовательные технологии

Специфика дисциплины «Профильный английский язык» не предусматривает активного использования лекционных и семинарских форм обучения. В основе учебного процесса - практические занятия.

В процессе обучения иностранному языку используются разнообразные формы проведения занятий: индивидуальная, парная, групповая и командная работа, ролевые игры, творческие задания, компьютерные симуляции, эссе, устные и письменные презентации по различной тематике, соревнования, конкурсы. При этом широко используются разнообразные мультимедийные средства обучения.

6.1 Активные и интерактивные формы обучения

№ п/п	№ раздела (темы)	Форма и ее описание	Трудоемкость (часов)
1.	Классификация заболеваний животных.	Презентация	2
2.	Я в моей будущей профессии.	Презентация	2

7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1 Материалы для текущего контроля

Материалы для проведения текущего контроля

Цель текущего контроля – проверка усвоения знаний и формирования компетенций, предусмотренных программой. Промежуточный контроль предшествует зачёту/экзамену в устной и письменной форме с целью проверки уровня сформированности речевых умений и навыков (устной речи, письма, чтения, аудирования, перевода) на базе изученного языкового материала. Текущий контроль предусматривает выполнение сдачи коллоквиумов различного содержания.

Тема : Technology of production and processing of agricultural products.

1. What is Food Technology?
2. What did Nicolas Appert develop in 1810?
3. What did Pasteur research?
4. What did he develop?
5. What have the developments in food technology contributed to?

Тема: Technology of production and processing of agricultural products.

1. Why should we keep products in a careful and cleanly way?
2. What has become an enormous industry?
3. How is meat exported from South America, Australia, and the United States?
4. Why do housewives and farmers use cold storage?

Тема: Modern food packaging technology.

1. What makes spoiling organism grow rapidly and active?
2. What is the principle involved in the preventing of spoiling process?
3. What does the lowering of temperature slow up?

Тема: Modern food packaging technology.

1. What does sterilization mean?
2. What does the temperature necessary for sterilization depend on?
3. What kind of foods are very easily sterilized?
4. Why do some products become relatively easy to sterilize?
5. Under what conditions is sterilization in boiling water at 212° F. made more

effective?

6. What is the effective method to kill the spores of bacteria, in or on products difficult to sterilize?

1. What are the earliest methods of preserving the food?

2. What have happened when the improved techniques of food preservation have been introduced?

3. What products have been produced by the method of extrusion?

4. What is the process of extrusion?

5. What are the potential benefits of extrusion?

1. What are the earliest methods of preserving the food?

2. What have happened when the improved techniques of food preservation have been introduced?

3. What products have been produced by the method of extrusion?

4. What is the process of extrusion?

5. What are the potential benefits of extrusion?

Tema: Modern food packaging technology.

1. What are the two ways in which pasteurization is possible?

2. Describe a vat pasteurizer.

3. How does a vat pasteurizer work?

4. Is vat pasteurizer used at most plants?

5. Where and how is the milk heated when pasteurization process is continuous?

6. Is there a single temperature at which continuous pasteurization is done?

7. Why don't they normally use temperatures above 200 °F?

Tema: Preparing and processing carrot.

1. What is a carrot?

2. What texture does a fresh carrot have?

3. What is a carrot rich in?

4. Why is it necessary to blanch a carrot before freezing?

5. What are the blanching times for carrots?

Tema: Preparing and processing cucumber.

1. What is a cucumber?

2. What texture does a fresh cucumber have?

3. What is a cucumber rich in?

4. Why is it necessary to blanch a cucumber before freezing?

5. What are the blanching times for cucumber?

Tema: Preparing and processing a tomato.

1. What is a tomato?

2. What texture does a fresh tomato have?

3. What is a tomato rich in?

4. Why is it necessary to blanch a tomato before freezing?

5. What are the blanching times for tomato?

Tema: Preparing and processing a potato.

1. What is a potato?

2. What texture does a fresh potato have?

3. What is a potato rich in?

4. Why is it necessary to blanch a potato before freezing?

5. What are the blanching times for potato?

Tema: Ways of prevention spoiling: Temporary prevention. Meat processing.

1. Where are raw materials for the manufacture of processed meat products derived from?

2. Enumerate domesticated animal species. Are they equally important in meat

production?

3. Are fat, intestines and animal internal organs used in further processing?
4. What are the two ways in which the intestines are used?
5. Can all the casings be eaten?
1. Why is choosing appropriate raw materials important for meat processing ?
2. Are valuable meat cuts used for further processing?
3. What are the choice cattle meat parts?
4. How are the remaining parts and trimmings left after the preparation of choice parts used?
5. What determines the functional properties of beef?
6. Does meat derived from the carcasses of older animals have a higher water capacity than meat from younger animals?

Тема: Ways of prevention spoiling: Temporary prevention. Milk processing.

1. Is milk production a part of agriculture?
2. How many people consume milk and milk products world wide?
3. Is milk consumption growing or decreasing?
4. What makes milk such a valuable product?
5. What animals are milk producers?
6. What are the three advantages (преимущество) of processed milk product?

Материалы для проведения текущего контроля на заочном отделении.

Контрольная работа, выполняемая студентом во время изучения материала курса, дает представление о степени подготовленности студента, о его умении работать со специальной литературой и излагать материал в письменном виде и судить о степени его подготовленности к промежуточному контролю. Студент выполняет 1 контрольную работу в соответствии с последней цифрой номера зачетной книжки студента:

- 0-1 вариант 5-6 вариант
- 1-2 вариант 6-7 вариант
- 2-3 вариант 7-8 вариант
- 3-4 вариант 8-9 вариант
- 4-5 вариант 9-10 вариант

Контрольная работа состоит из трех теоретических вопросов. При выполнении работы следует использовать рекомендуемый список литературы. Страницы тетради следует пронумеровать, работу подписать, поставить дату ее выполнения.

На титульном листе следует указать название курса, номер контрольной работы, фамилию, имя, отчество студента (полностью), номер варианта и адрес студента.

Контрольные работы на кафедру должны быть представлены не позднее первого дня сессии.

Тестовые задания для текущего контроля на 2 курсе (1 семестр)

1. Milk processing.

1. What is the normal acidity of kefir (°T)?

a) 85 to 100°T

- b) 70 to 110 °T
- c) 70...120 °T
- d) 85...120 °T

2. What is the acidity of drinking milk (°T)?

- a) 15...30 °T
- b) 20...25 °T
- c) 25...30 °T
- d) 20...35 °T

3. What is the temperature of pasteurized normalized cream?

- a) from 85 to 0 °C
- b) from 75 to 95 °C
- c) from 85 до 95 °C
- d) from 75 to 100 °C

4. Calcium chloride is added to milk during cheese receipt to:

- a) improving the structural mechanical properties of cheese
- b) improvement of organoleptic properties of cheese
- c) to increase the content in milk of calcium ions
- g) for preserving milk

5. The physical ripening of cream is used for:

- a) transferring of part of the fat in the solid state
- b) obtaining a homogeneous structure cream
- c) facilitating the homogenization of cream
- g) stabilizing emulsion

6. What purpose is pasteurized cream?

- a) to improve their organoleptic properties
- b) for the destruction of the microflora
- c) the destruction of enzymes
- d) for the destruction of microflora and destruction of enzymes

7. Cheese is:

- a) the oil which has passed thermal processing (paratope)
- b) butter, which is made from baked milk
- c) oil which was obtained by the process of dehydration
- d) oil that was sterilized

8. About the freshness of milk testifies:

- a) the contents of dry substances
- b) the fat content
- c) acidity
- d) smell

9. Diet dairy products are different from others:

- a) a high content of lactic acid and the presence of beneficial lactic acid bacteria
- b) the presence of bacterial groups E. Coli
- c) the presence of antibiotic substances
- d) decreased lactic acid content and the presence of beneficial lactic acid bakery

10. Select a specific operation in the manufacture of ice cream:

- a) homogenization
- b) filtering
- c) mixing

11 by ripening of cream get:

- a) yogurt
- b) milk
- c) sour cream
- d) fermented baked milk

12. By-product in the production of dairy and curd cheese is
:

- a) buttermilk
- b) whey
- c) skimmed milk
- d) sour cream

13. By-product obtained during the production of butter:

- a) whey
- b) buttermilk
- c) fat-free milk
- d) cream

14. The process of deboning of meat is:

- a) removing the rest of the hair, horns and hooves
- b) separating the muscle, fat and connective tissue from the bones
- c) removal of lard, horns and hooves
- d) separating of horns and hooves.

Темы коллоквиумов

Коллоквиум (в переводе с латинского “беседа, разговор”) – форма учебного занятия, понимаемая как беседа преподавателя с учащимися с целью активизации знаний.

КОЛЛОКВИУМ на тему: Ways of prevention spoiling: Temporary prevention.

1. What makes spoiling organism grow rapidly and active?
2. What is the principle involved in the preventing of spoiling process?
3. What does the lowering of temperature slow up?
4. What does sterilization mean?
5. What does the temperature necessary for sterilization depend on?
6. What kind of foods are very easily sterilized?
7. Why do some products become relatively easy to sterilize?
8. Under what conditions is sterilization in boiling water at 212° F. made more effective?
9. What is the effective method to kill the spores of bacteria, in or on products difficult to sterilize?
10. What are the earliest methods of preserving the food?
11. What have happened when the improved techniques of food preservation have been introduced?
12. What products have been produced by the method of extrusion?
13. What is the process of extrusion?
14. What are the potential benefits of extrusion?

КОЛЛОКВИУМ на тему: Meat processing.

1. Where are raw materials for the manufacture of processed meat products derived from?
2. Enumerate domesticated animal species. Are they equally important in meat production?
3. Are fat, intestines and animal internal organs used in further processing?
4. What are the two ways in which the intestines are used?
5. Can all the casings be eaten?
6. Why is choosing appropriate raw materials important for meat processing ?
7. Are valuable meat cuts used for further processing?
8. What are the choice cattle meat parts?
9. How are the remaining parts and trimmings left after the preparation of choice parts used?

10. What determines the functional properties of beef?
11. Does meat derived from the carcasses of older animals have a higher water capacity than meat from younger animals?

КОЛЛОКВИУМ на тему: Milk processing.

1. Is milk production a part of agriculture?
2. How many people consume milk and milk products world wide?
3. Is milk consumption growing or decreasing?
4. What makes milk such a valuable product?
5. What animals are milk producers?
6. What are the three advantages (преимущество) of processed milk product?

7.2 Промежуточная аттестация: зачет.

Вопросы к зачету:

1. Food Technology
2. Ways of preventing Spoiling
3. Permanent prevention of spoiling
4. Modern food packaging technology
5. New food technologies - processing food for safety, convenience and taste.
6. Preparing& Processing Vegetables for Health
7. Milk processing
8. Meat processing
9. How to avoid food poisoning.
10. Preparing Food Properly
11. Storing Food Correctly
12. Eating Safely
13. Understanding Food Poisoning
14. Temporary prevention of spoiling

**8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
«Профильный английский язык»**

8.1 Основная литература

При изучении дисциплины « Профильный английский язык» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Бонк, Н.А., Котий, Г.А. Учебник английского языка. В 2-х ч. Часть 2-М: Деконт+-ГИС, 1999, (6) 511 с.	19 экз. в библиотеке Казанской ГАВМ +10 экз. на кафедре Казанской ГАВМ
2. Дерябина, Н.В. Английский язык: профессиональное общение специалистов в сфере технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров. [Электронный ресурс] / Н.В. Дерябина, Т.М. Лазарева. — Электрон. дан. — Кемерово :КемТИПП, 2009. — 140 с	В неограниченном доступе. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4594

8.2 Дополнительная литература

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Жданова, Г.А. Английский язык: профессиональное общение специалистов в сфере технологии сырья и продуктов животного происхождения (Технология мяса и мясных продуктов). [Электронный ресурс] / Г.А. Жданова, Л.Д. Овчерук, Н.М. Кравченко. — Электрон. дан. — Кемерово :КемТИПП, 2012. — 148 с.	В неограниченном доступе. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4595
2. Новоселова И.З. Учебник английского языка для сельскохозяйственных и лесотехнических вузов [Электронный ресурс]/ Новоселова И.З., Александрова Е.С. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Квадро, 2016. — 344 с. —	Режим доступа: http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=57300 . — «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»
3. Войнатовская, С.К. Английский язык для зооветеринарных вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.К. Войнатовская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с.	Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/10726 6. — Загл. с экрана.
4. Белоусова, А.Р. Английский язык для студентов сельскохозяйственных вузов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Р. Белоусова, О.П. Мельчина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 352 с.	Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71743 . — Загл. с экрана.

8.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Файзиева, Г.И. Горбунова, Т.С. Мулюкова, Г.А. Foodprocessingtechnology: учеб.-метод. пособие/КГАВМ-Казань: Изд-во ООО «Печатный двор», 2016 г.-75

8.4 Программное обеспечение и интернет-ресурсы

1. Электронные книги Казанской ГАВМ - <http://e-books.ksavm.senet.ru/www> Polpred.com
Обзор СМИ - Архив важных публикаций, статей по отраслям
2. ЭБС Издательства "Лань" - ресурс, предоставляющий online доступ к научным журналам и полнотекстовым коллекциям книг издательства «Лань». - <https://e.lanbook.com/>

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования на платформе eLIBRARY.RU.-<https://elibrary.ru/>
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks - платформа ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу.- <http://www.iprbookshop.ru/>
5. ЭБС Юрайт- Электронные учебники издательства "Юрайт"- <https://biblio-online.ru/>
6. wikipedia.org/wiki - Википедия – свободная поисковая система

9. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Виды текущего контроля:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверку выполнения домашних заданий;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- проведение коллоквиумов (в письменной или устной форме);
- контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

Критерии оценки знаний обучающихся по устному опросу и индивидуального практического задания

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся: полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами и правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся: не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся: почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов.

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося в магистратуре не менее 51 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий

Критерии оценивания рефератов

Оценка «отлично» выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области. Студент работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не трактовал нормативно-правовые акты, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

Промежуточный контроль: зачет

Зачет. Профессиональные способности, знания, навыки и умения оцениваются в соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки бакалавра.

Критерии оценивания зачета

Студент демонстрирует хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; понимает и успешно раскрывает смысл поставленного вопроса; владеет основными терминами и понятиями курса «Профильный английский язык», способен применить теоретические знания к изучению конкретных ситуаций и практических вопросов. Требуемые общекультурные и профессиональные компетенции сформированы	Зачтено
Допускаются серьезные упущения в изложении учебного материала; отсутствуют знания основных терминов; допускается большое количество ошибок при интерпретации основных определений; отсутствуют ответы на основные и дополнительные вопросы	Не зачтено

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Профильный английский язык	Учебная аудитория № 229 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Столы ученические, стулья для обучающихся, стол преподавательский, стул преподавательский; интерактивная доска Newline, магнитно-маркерная доска, доска аудиторная, рабочие стенды по предмету. Шкаф, тумба выдвижная, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: компьютер портативный LenovoB5030, проектор UnicUC 68H, лингафонный кабинет Диалог М (16+1).	1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
	Учебная аудитория № 257 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Столы ученические, стулья для обучающихся, стол преподавательский, стул преподавательский. Доска аудиторная. Шкаф, тумба выдвижная, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: мобильный тренажерный комплекс для	1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС

		изучения иностранного языка “Диалог”, компьютер DELL, комплект (проектор PT-LW25HE.экран настенный Ciassik).	КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
	Учебная аудитория № 259 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Столы ученические, стулья для обучающихся, стол преподавательский, стул преподавательский; интерактивная доска Panasonic, магнитно-маркерная доска, доска аудиторная. Стелаж, стенд по предмету, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: ноутбук Samsung, проектор SANYOPLS-WL-2500A, подвесной потолочный кабель VGA., колонки YakimaAN-808.	1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
	Учебная аудитория № 259А для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Столы ученические, стулья для обучающихся; стол преподавательский, стул преподавательский. Магнитно-маркерная доска. Интерактивная доска MimioBoard, доска аудиторная. Шкаф, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: Компьютер портативный LenovoB5030, проектор HitachiCP-EX251Nв комплекте с потолочным креплением и кабелем.	1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
	Читальный зал библиотеки помещение для самостоятельной работы	Стулья, столы (на 120 посадочных мест), доска аудиторная, трибуна, видеопроектор, экран, ноутбук, набор учебно-наглядных пособий, фонд научной и учебной литературы, компьютеры с выходом в Интернет.	1. Microsoft Windows XPProfessional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; - Microsoft Windows 7 Professional, кодпродукта: 00371-868-0000007-85151 2. - Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; - MicrosoftOffice 2003, Лицензия № 19265901 от 21.06.2005, бессрочная 3. ООО «КонсультантПлюс. Информационные технологии». Дополнительное соглашение № 1 к Договору № И-00010567 от 26.12.2016г. оказания информационных услуг с

			использованием экземпляра(ов) Специального(ых) Выпуска(ов) Системы(м) КонсультантПлюс от 01.01.2020г.
--	--	--	--

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал: