

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.03 Иностранный язык

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Б1.Б.03 Иностранный язык» являются:

- развитие у студентов иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих, а именно:

- речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме);

- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (лексическими, грамматическими, орфографическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, связанными с будущей профессиональной деятельностью студентов.

Обучение иностранному языку предусматривает решение важных общеобразовательных задач, включающих повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, расширение лингвистического кругозора, воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.Б.03 Иностранный язык» относится к *базовой* части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Б1.Б.03 Иностранный язык» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-5	Программа среднего (полного) общего образования

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<i>1 этап:</i> основные значения лексических единиц, грамматических явлений и структур иностранного языка; знание норм социального поведения и речевого этикета	<i>1 этап:</i> читать иноязычную литературу; получать и сообщать информацию на иностранном языке в устной и письменной форме.	<i>1 этап:</i> навыки монологической и диалогической речи, чтения и письма неспециализированной тематики, а также страноведческого и культурологического характера.

	своей страны и страны изучаемого языка. <i>2 этап:</i> основные значения терминов, грамматических явлений и структур языка, используемых в устном и письменном профессиональном общении.	<i>2 этап:</i> самостоятельно читать иноязычную литературу по специальности; сообщать информацию на иностранном языке в устной и письменной форме; использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности.	<i>2 этап:</i> навыки чтения, письма, устной речи в ситуациях иноязычного общения в профессиональной сфере деятельности, предусмотренной направлениями специальности.
--	---	---	---

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Б1.Б.03 Иностранный язык» составляет 9 зачетных единиц (324 академических часа), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 1		Семестр №2		Семестр №3	
				КР	СР	КР	СР	КР	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Лекции (Л)								
2	Лабораторные работы (ЛР)	12		4		4		4	
3	Практические занятия (ПЗ)	144		44		54		46	
4	Семинары(С)								
5	Курсовое проектирование (КП)								
6	Рефераты (Р)								
7	Эссе (Э)								
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)								
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)								
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		160		58		48		54
11	Промежуточная аттестация	8		2		2		4	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет		зачет		экзамен	
13	Всего	164	160	48	58	58	48	50	54

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Моя биография. Артикль. Имя существительное. Множественное число. Категории падежа существительных.	1			12			x			12	x	ОК-5
1.1.	Тема 1 Моя биография. Артикль. Имя существительное. Множественное число. Категории падежа существительных.				12			x			12	x	ОК-5
2.	Раздел 2 Подготовка кадров в разных странах и образовательных системах. Служебные слова. Местоимения (личные, притяжательные, указательные). Предлоги.	1			12			x			12	x	ОК-5
2.1	Тема 2 Подготовка кадров в				12			x			12	x	ОК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	разных странах и образовательных системах. Служебные слова. Местоимения (личные, притяжательные, указательные). Предлоги.												
3.	Раздел 3 Культура и традиции стран изучаемого языка. Имя прилагательное и наречие. Степени сравнения прилагательных и наречий.	1		2	10			x			17	x	ОК-5
3.1	Тема 3 Культура и традиции стран изучаемого языка. Имя прилагательное и наречие. Степени сравнения прилагательных и наречий.			2	10			x			17	x	ОК-5
4.	Раздел 4 Деловое письмо. Оформление резюме. Речевой этикет (приветствие, прощание, просьба, извинение, поздравление и т.д). Словообразование. Модальные глаголы.	1		2	10			x			17	x	ОК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Инфинитив. Причастие. Герундий.												
41.	Тема 4 Деловое письмо. Оформление резюме. Речевой этикет (приветствие, прощание, просьба, извинение, поздравление и т.д). Словообразование. Модальные глаголы. Инфинитив. Причастие. Герундий.			2	10			х			17	х	ОК-5
5.	Контактная работа	1		4	44			х				2	х
6.	Самостоятельная работа	1									58		х
7.	Объем дисциплины в семестре	1		4	44						58	2	х
8.	Раздел 5. Сельское хозяйство Великобритании, США, России. Простые времена глагола. Активный залог.	2			14			х			10	х	ОК-5
8.1.	Тема 5 Сельское хозяйство Великобритании. Простые времена глагола. Активный залог.				8			х			5	х	ОК-5
8.2	Тема 6 Сельское хозяйство США. Простые времена глагола. Активный залог.				6			х			5	х	ОК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
9.	Раздел 6. Человек и растение. Растение и природа. Длительные времена глагола. Активный залог.	2			14			x			10	x	ОК-5
9.1	Тема 7 Человек и растение. Растение и природа. Длительные времена глагола. Активный залог.				14			x			10	x	ОК-5
10.	Раздел 7 Товары потребления и их происхождение. Перфектные времена глагола. Активный залог.	2		2	14			x			14	x	ОК-5
10.1	Тема 8. Товары потребления и их происхождение. Перфектные времена глагола. Активный залог.			2	14			x			14	x	ОК-5
11	Раздел 8 Методы обработки пищевых продуктов. Перфектные длительные времена глагола. Активный залог.	2		2	12			x			14	x	ОК-5
11.1	Тема 9 Методы обработки пищевых продуктов. Перфектные длительные времена глагола. Активный залог.			2	12			x			14	x	ОК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
12.	Контактная работа	2		4	54			х				2	х
12.	Самостоятельная работа	2									48		х
14.	Объем дисциплины в семестре	2		4	54						48		х
15.	Раздел 9 Методы хранения пищевых продуктов. Простые времена глагола. Пассивный залог.	3			14						14		ОК-5
15.1	Тема 10 Методы хранения пищевых продуктов. Простые времена глагола. Пассивный залог.				14						14		ОК-5
16.	Раздел 10 Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Длительные времена глагола. Пассивный залог.	3			12						14		ОК-5
16.1	Тема 11 Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Длительные времена глагола. Пассивный залог.				12						14		ОК-5
17	Раздел 11 Производство мясных и молочных продуктов. Перфектные времена глагола. Пассивный	3		2	10						13		ОК-5

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	зalog.												
17.1	Тема 12 Производство продукции животноводства. Перфектные времена глагола. Пассивный залог.			2	10						13		ОК-5
18.	Раздел 12 Производство мясных и молочных продуктов. Времена активного и пассивного залога.	3		2	10						13		ОК-5
18.1	Тема 13 Производство продукции животноводства. Времена активного и пассивного залога.			2	10						13		ОК-5
19.	Контактная работа	3		4	46							4	х
20.	Самостоятельная работа	3									54		х
21.	Объем дисциплины в семестре	3		4	46						54	4	х
29.	Всего по дисциплине	х		12	146						160	8	х

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций (не предусмотрены учебным планом)

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
	1 семестр	
ЛР-1	Деловое письмо. Резюме.	2
ЛР-2	Речевой этикет.	2
	2 семестр	
ЛР-3	Методы обработки пищевых продуктов	2
ЛР-4	Методы хранения пищевых продуктов.	2
	3 семестр	
ЛР-5	Производство мясных и молочных продуктов.	2
ЛР-6	Производство продукции животноводства.	2
Итого по дисциплине		12

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
	1 семестр	
ПЗ-1	Мои персональные данные. Артикль.	2
ПЗ-2	Моя биография. Артикль (определенный, неопределенный, нулевой).	2
ПЗ-3	Семья. Имя существительное.	2
ПЗ-4	Модели семьи. Имя существительное. Множественное число.	2
ПЗ-5	Моя семья. Имя существительное. Множественное число.	2
ПЗ-6	Семейные традиции. Категории падежа существительных.	2
ПЗ-7	Подготовка кадров в разных странах и образовательных системах.	2
ПЗ-8	Подготовка кадров в разных странах и образовательных системах. Служебные слова.	2
ПЗ-9	Система образования. Местоимения.	2
ПЗ-10	Крупнейшие университеты в России и в странах изучаемого языка. Служебные слова. Местоимения (личные).	2
ПЗ-11	Мой Университет. Служебные слова. Местоимения (притяжательные).	2
ПЗ-12	Мой Университет (история ОГАУ, факультеты, специальности, профессорско-преподавательский состав, научная работа). Служебные слова. Местоимения (указательные).	2
ПЗ-13	Культура и традиции стран изучаемого языка.	2
ПЗ-14	Культура и традиции стран изучаемого языка. Имя прилагательное.	2
ПЗ-15	Традиционные праздники в Великобритании и США. Наречие.	2
ПЗ-16	Изобретения, открытия. Знаменитые люди стран изучаемого языка. Степени сравнения прилагательных.	2
ПЗ-17	Достопримечательности крупных городов. Лондон. Вашингтон. Архитектура, искусство, театры, киноиндустрия стран изучаемого языка. Степени сравнения наречий.	2
ПЗ-18	Деловое письмо. Словообразование.	2
ПЗ-19	Деловое письмо. Модальные глаголы.	2

ПЗ-20	Оформление резюме. Инфинитив.	2
ПЗ-21	Речевой этикет (приветствие, прощание, просьба, извинение, поздравление и т.д). Причастие.	2
ПЗ-22	Речевой этикет (приветствие, прощание, просьба, извинение, поздравление и т.д). Герундий.	2
2 семестр		
ПЗ-23	Сельское хозяйство Великобритании. Простые времена глагола. Активный залог.	2
ПЗ-24	Сельское хозяйство Великобритании. Простое настоящее время глагола. Активный залог.	2
ПЗ-25	Сельское хозяйство Великобритании. Простое настоящее время глагола. Активный залог.	2
ПЗ-26	Сельское хозяйство России. Простое прошедшее время глагола. Активный залог.	2
ПЗ-27	Сельское хозяйство США. Простое прошедшее время глагола. Активный залог.	2
ПЗ-28	Сельское хозяйство США. Простое будущее время глагола. Активный залог.	2
ПЗ-29	Сельское хозяйство США. Простое будущее время глагола. Активный залог.	2
ПЗ-30	Человек и растение. Длительные времена глагола. Активный залог.	2
ПЗ-31	Человек и растение. Длительное настоящее время глагола. Активный залог.	2
ПЗ-32	Человек и растение. Длительное прошедшее время глагола. Активный залог.	2
ПЗ-33	Человек и растение. Длительное будущее время глагола. Активный залог.	2
ПЗ-34	Человек и растение. Длительные времена глагола. Активный залог.	2
ПЗ-35	Человек и растение. Перфектные времена глагола. Активный залог.	2
ПЗ-36	Человек и растение. Настоящее совершенное время. Активный залог.	2
ПЗ-37	Товары потребления и их происхождение. Настоящее совершенное время. Активный залог.	2
ПЗ-38	Товары потребления и их происхождение. Настоящее совершенное время. Активный залог.	2
ПЗ-39	Товары потребления и их происхождение. Прошедшее совершенное время. Активный залог.	2
ПЗ-40	Товары потребления и их происхождение. Прошедшее совершенное время. Активный залог.	2
ПЗ-41	Товары потребления и их происхождение. Прошедшее совершенное время. Активный залог.	2
ПЗ-42	Товары потребления и их происхождение. Будущее совершенное время. Активный залог.	2
ПЗ-43	Товары потребления и их происхождение. Будущее совершенное время. Активный залог.	2
ПЗ-44	Методы обработки пищевых продуктов. Будущее совершенное время. Активный залог.	2
ПЗ-45	Методы обработки пищевых продуктов. Перфектные длительные времена глагола. Активный залог.	2
ПЗ-46	Методы обработки пищевых продуктов. Настоящее совершенное длительное время. Активный залог.	2
ПЗ-47	Методы обработки пищевых продуктов. Прошедшее совершенное длительное время. Активный залог.	2
ПЗ-48	Методы обработки пищевых продуктов. Прошедшее совершенное	2

	длительное время. Активный залог.	
ПЗ-49	Методы обработки пищевых продуктов. Будущее совершенное длительное время. Активный залог.	2
	3 семестр	
ПЗ-50	Методы хранения пищевых продуктов. Простые времена глагола. Пассивный залог.	2
ПЗ-51	Методы хранения пищевых продуктов. Простые времена глагола. Настоящее простое время. Пассивный залог.	2
ПЗ-52	Методы хранения пищевых продуктов. Настоящее простое время. Пассивный залог.	2
ПЗ-53	Методы хранения пищевых продуктов. Прошедшее простое время. Пассивный залог.	2
ПЗ-54	Методы хранения пищевых продуктов. Прошедшее простое время. Пассивный залог.	2
ПЗ-55	Методы хранения пищевых продуктов. Будущее простое время. Пассивный залог.	2
ПЗ-56	Методы хранения пищевых продуктов. Будущее простое время. Пассивный залог.	2
ПЗ-57	Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Длительные времена глагола. Пассивный залог.	2
ПЗ-58	Пищевые продукты растительного и животного происхождения Настоящее длительное время глагола. Пассивный залог.	2
ПЗ-59	Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Настоящее длительное время глагола. Пассивный залог.	2
ПЗ-60	Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Будущее длительное время глагола. Пассивный залог.	2
ПЗ-61	Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Перфектные времена глагола. Пассивный залог.	2
ПЗ-62	Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Настоящее совершенное время. Пассивный залог.	2
ПЗ-63	Производство мясных и молочных продуктов. Прошедшее совершенное время. Пассивный залог.	2
ПЗ-64	Производство мясных и молочных продуктов. Будущее совершенное время. Пассивный залог.	2
ПЗ-65	Производство мясных и молочных продуктов. Времена пассивного залога.	2
ПЗ-66	Производство мясных и молочных продуктов. Времена пассивного залога.	2
ПЗ-67	Производство мясных и молочных продуктов. Времена пассивного залога.	2
ПЗ-68	Производство продукции животноводства. Времена активного и пассивного залога.	2
ПЗ-69	Производство продукции животноводства. Времена активного и пассивного залога.	2
ПЗ-70	Производство продукции животноводства. Времена активного и пассивного залога.	2
ПЗ-71	Производство продукции животноводства. Времена активного и пассивного залога.	2
ПЗ-72	Производство продукции животноводства. Времена активного и пассивного залога.	2
Итого по дисциплине		144

5.2.4 – Темы семинарских занятий не предусмотрены

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) (не предусмотрены)

5.2.6 Темы рефератов (не предусмотрены)

5.2.7 Темы эссе (не предусмотрены)

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены)

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения (не предусмотрены)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1) Губарева Т.А. Английский язык в профессиональном межличностном общении [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Оренбург. Издательский центр ОГАУ, 2015. – 116 с.

7.2 Дополнительная литература

1) Маркова Г.А. Английский язык. Межличностное общение [Текст]: учебное пособие для студентов 1 курса неязыковых ВУЗов. Издательский центр ОГАУ, 2011.- 135с.

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- методические указания по выполнению лабораторных работ.
- методические указания по выполнению практических работ.

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по подготовке к занятиям;

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Open Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://e.lanbook.com/> - ЭБС
2. <http://rucont.ru/> - ЭБС
3. <http://elibrary.ru> - ЭБС
4. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека (РГБ)
5. <http://www.edu.ru/> - федеральный портал российского образования. Нормативные материалы по образованию, учебно-методические материалы и ресурсы по всем направлениям, специальностям.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Деловое письмо. Резюме.	Компьютерный класс	Лингафонное оборудование; системный блок, монитор, клавиатура, мышь	"JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ "Программа тестирования знаний студентов JoliTest" № 2018615030 Open Office Лицензия на право использования программного обеспечения Open Office\Apache , Версия 2.0, от января 2004 г.
ЛР-2	Речевой этикет.			
ЛР-3	Методы обработки пищевых продуктов			
ЛР-4	Методы хранения пищевых продуктов.			
ЛР-5	Производство мясных и молочных продуктов.			
ЛР-6	Производство продукции животноводства.			

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Разработал(и): _____

Т. А. Губарева