

**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 Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

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	Русский язык и культура речи

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОК-5	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

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 своей страны и страны изучаемого языка. <i>2 этап:</i> основные значения терминов, грамматических явлений и структур	<i>1 этап:</i> читать иноязычную литературу; получать и сообщать информацию на иностранном языке в устной и письменной форме. <i>2 этап:</i> самостоятельно читать иноязычную литературу по	<i>1 этап:</i> навыки монологической и диалогической речи, чтения и письма неспециализированной тематики, а также страноведческого и культурологического характера. <i>2 этап:</i> навыки чтения, письма, устной речи в ситуациях иноязычного общения в

	языка, используемых в устном и письменном профессиональном общении.	специальности; сообщать информацию на иностранном языке в устной и письменной форме; использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности.	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)	4		2				2	
3	Практические занятия (ПЗ)	24		8		8		8	
4	Семинары(С)								
5	Курсовое проектирование (КП)								
6	Рефераты (Р)								
7	Эссе (Э)								
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ), в т.ч к/р		76		24		26		26
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		214		73		73		68
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)								
11	Промежуточная аттестация	6				2		4	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	х		зачет		экзамен	
13	Всего	34	290	10	97	10	99	14	94

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			2			x	6	18		x	ОК-5
1.1.	Тема 1 Моя биография. Артикль. Имя существительное. Множественное число. Категории падежа существительных.				2			x	6	18		x	ОК-5
2.	Раздел 2 Подготовка кадров в разных странах и образовательных системах. Служебные слова. Местоимения (личные, притяжательные, указательные). Предлоги.	1			2			x	6	18		x	ОК-5
2.1	Тема 2 Подготовка кадров в				2			x	6	18		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			x	6	18		x	ОК-5
3.1	Тема 3 Культура и традиции стран изучаемого языка. Имя прилагательное и наречие. Степени сравнения прилагательных и наречий.				2			x	6	18		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	2			x	6	19		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	2			x	6	19		x	ОК-5
5.	Контактная работа	1		2	8			x					x
6.	Самостоятельная работа	1							24	73			x
7.	Объем дисциплины в семестре	1		2	8				24	73			x
8.	Раздел 5. Сельское хозяйство Великобритании, США. Простые времена глагола. Активный залог.	2			2			x	6	18		x	ОК-5
8.1.	Тема 5 Сельское хозяйство Великобритании, США. Простые времена глагола. Активный залог.				2			x	6	18		x	ОК-5
9.	Раздел 6. Человек и растение. Растение и природа. Длительные времена глагола.	2			2			x	6	18		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
	Активный залог.												
9.1	Тема 6 Человек и растение. Растение и природа. Длительные времена глагола. Активный залог.				2			x	6	18		x	ОК-5
10.	Раздел 7 Товары потребления и их происхождение. Перфектные времена глагола. Активный залог.	2			2			x	6	18		x	ОК-5
10.1	Тема 7 Борьба с сельхозвредителями. Перфектные времена глагола. Активный залог.				2			x	6	18		x	ОК-5
11	Раздел 8 Методы обработки пищевых продуктов. Перфектные длительные времена глагола. Активный залог.	2			2			x	8	19		x	ОК-5
11.1	Тема 8 Методы обработки пищевых продуктов. Перфектные длительные времена глагола. Активный залог.				2			x	8	19		x	ОК-5
12.	Контактная работа	2			8			x				2	x
12.	Самостоятельная работа	2							26	73			x
14.	Объем дисциплины в	2			8				26	73		2	x

№ 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
	семестре												
15.	Раздел 9 Методы хранения пищевых продуктов. Простые времена глагола. Пассивный залог.	3			2				6	17			ОК-5
15.1	Тема 9 Методы хранения пищевых продуктов. Простые времена глагола. Пассивный залог.				2				6	17			ОК-5
16.	Раздел 10 Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Длительные времена глагола. Пассивный залог.	3			2				6	17			ОК-5
16.1	Тема 10 Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Длительные времена глагола. Пассивный залог.				2				6	17			ОК-5
17	Раздел 11 Производство мясных и молочных продуктов. Перфектные времена глагола. Пассивный залог.	3			2				6	17			ОК-5
17.1	Тема 11 Производство мясных и молочных продуктов.				2				6	17			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
	Перфектные времена глагола. Пассивный залог.												
18.	Раздел 12 Производство хлебобулочных изделий. Времена активного и пассивного залога.	3		2	2				8	17			ОК-5
18.1	Тема 12 Производство хлебобулочных изделий. Времена активного и пассивного залога.			2	2				8	17			ОК-5
19.	Контактная работа	3		2	8							4	х
20.	Самостоятельная работа	3											х
21.	Объем дисциплины в семестре	3		2	8				26	68		4	х
29.	Всего по дисциплине	х		4	24				76	214		6	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. Оформление резюме.	2
	3 семестр	
ЛР-2	Производство хлебобулочных изделий.	2
Итого по дисциплине		4

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
	1 семестр	
ПЗ-1	Моя биография. Артикль. Имя существительное. Множественное число. Категории падежа существительных.	2
ПЗ-2	Подготовка кадров в разных странах и образовательных системах. Служебные слова. Местоимения (личные, притяжательные, указательные). Предлоги.	2
ПЗ-3	Культура и традиции стран изучаемого языка. Имя прилагательное и наречие. Степени сравнения прилагательных и наречий.	2
ПЗ-4	Деловое письмо. Оформление резюме. Речевой этикет (приветствие, прощание, просьба, извинение, поздравление и т.д). Словообразование. Модальные глаголы. Инфинитив. Причастие. Герундий.	2
ПЗ-5	Сельское хозяйство Великобритании, США. Простые времена глагола. Активный залог.	2
ПЗ-6	Человек и растение. Растение и природа. Длительные времена глагола. Активный залог.	2
ПЗ-7	Борьба с сельхозвредителями. Перфектные времена глагола. Активный залог.	2
ПЗ-8	Методы обработки пищевых продуктов. Перфектные длительные времена глагола. Активный залог.	2
ПЗ-9	Методы хранения пищевых продуктов. Простые времена глагола. Пассивный залог.	2
ПЗ-10	Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Длительные времена глагола. Пассивный залог.	2
ПЗ-11	Производство мясных и молочных продуктов. Перфектные времена глагола. Пассивный залог.	2
ПЗ-12	Производство хлебобулочных изделий. Времена активного и пассивного залога.	2
Итого по дисциплине		24

5.2.4 Темы семинарских занятий (не предусмотрены учебным планом)

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) (не предусмотрены учебным планом)

5.2.6 Темы рефератов (не предусмотрены)

5.2.7 Темы эссе (не предусмотрены)

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий (контрольные работы)

Индивидуальное домашнее задание выполняется в виде контрольной работы. Работа выполняется по вариантам. Для выполнения контрольной работы студент должен изучить все разделы дисциплины.

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1.	Моя биография. Артикль. Имя существительное. Множественное число. Категории падежа существительных.	Артикль. Имя существительное. Множественное число. Категории падежа существительных.	18
2.	Подготовка кадров в разных странах и образовательных системах. Служебные слова. Местоимения (личные, притяжательные, указательные). Предлоги.	Служебные слова. Местоимения (личные, притяжательные, указательные). Предлоги.	18
3.	Культура и традиции стран изучаемого языка. Имя прилагательное и наречие. Степени сравнения прилагательных и наречий.	Имя прилагательное и наречие. Степени сравнения прилагательных и наречий.	18
4.	Деловое письмо. Оформление резюме. Речевой этикет (приветствие, прощание, просьба, извинение, поздравление и т.д). Словообразование. Модальные глаголы. Инфинитив. Причастие. Герундий.	Словообразование. Модальные глаголы. Инфинитив. Причастие. Герундий.	19
5.	Сельское хозяйство Великобритании, США. Простые времена глагола. Активный залог.	Простые времена глагола. Активный залог.	18
6.	Человек и растение. Растение и природа. Длительные времена глагола. Активный залог.	Длительные времена глагола. Активный залог.	18
7.	Борьба с сельхозвредителями. Перфектные времена глагола. Активный залог.	Перфектные времена глагола. Активный залог.	18
8.	Методы обработки пищевых продуктов. Перфектные длительные времена глагола. Активный залог.	Перфектные длительные времена глагола. Активный залог.	19
9.	Методы хранения пищевых продуктов. Простые времена	Простые времена глагола. Пассивный залог.	17

	глагола. Пассивный залог.		
10.	Пищевые продукты растительного и животного происхождения. Длительные времена глагола. Пассивный залог.	Длительные времена глагола. Пассивный залог.	17
11.	Производство мясных и молочных продуктов. Перфектные времена глагола. Пассивный залог.	Перфектные времена глагола. Пассивный залог.	17
12.	Производство хлебобулочных изделий. Времена активного и пассивного залога.	Времена активного и пассивного залога.	17
Итого по дисциплине			214

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1) Губарева Т.А. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Учебное пособие по английскому языку. Оренбург. Издательский центр ОГАУ, 2010. – 102 с.

7.2 Дополнительная литература

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

2) И.П. Агабекян, Английский язык для бакалавров course of English for Bachelor's Degree Students/Intermediate level [Текст] / И.П. Агабекян /-Изд.3-е, стер.- Ростов н /Д: Феникс, 2013.-379с.

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 для студентов по самостоятельному изучению вопросов;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям;
- методические рекомендации по выполнению индивидуальных домашних заданий.

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://www.knigafund.ru/> - ЭБС
2. <http://e.lanbook.com/> - ЭБС
3. <http://rucont.ru/> - ЭБС
4. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - ЭБС

5. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека (РГБ)
 7. <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

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

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	MS Excel, JoliTest
ЛР-2	Производство хлебобулочных изделий.			

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 ПРОИЗВЕСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1330

Разработал(и): _____

Г.А. Маркова