

**Методические материалы для обучающихся  
по освоению дисциплины (модуля)**

**Б1.В.01 Деловой иностранный язык**  
наименование дисциплины (модуля)

Направление подготовки /специальность 15.03.02 Технологические машины и  
оборудование  
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность (профиль)/специализация Инжиниринг технологического оборудования  
наименование направленности (профиля) /специализации

Мурманск  
2024

Составитель – Смирнова И.В., доцент кафедры ФМККиЖ ФГАОУ ВО «МАУ»

Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) Иностраный язык рассмотрены и одобрены на заседании кафедры ФМККиЖ «21» марта 2024 г., протокол №6.

## Общие положения

Цель методических материалов по освоению дисциплины - обеспечить обучающемуся оптимальную организацию процесса изучения дисциплины, а также выполнения различных форм самостоятельной работы.

Освоение дисциплины осуществляется на аудиторных занятиях и в процессе самостоятельной работы обучающихся. Основным видом аудиторной работы по дисциплине являются практические занятия. Конкретные формы аудиторной работы обучающихся представлены в учебном плане образовательной программы и в рабочих программах дисциплин.

Изучение рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой дисциплины, ее структурой и содержанием, фондом оценочных средств.

Работая с рабочей программой, необходимо обратить внимание на следующее:

- на рекомендуемый перечень основной и дополнительной литературы;
- усвоение грамматического и лексического материала необходимо самостоятельно контролировать с помощью вопросов для самоконтроля.

Каждая рабочая программа по дисциплине сопровождается методическими материалами по ее освоению.

Отдельные учебно-методические разработки по дисциплине: учебные пособия, методические рекомендации по практическим работам и самостоятельной работе размещены в ЭИОС МАУ.

Обучающимся рекомендуется получить в библиотеке МАУ учебную литературу, необходимую для работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Виды учебной работы, сроки их выполнения, запланированные по дисциплине, а также система оценивания результатов, зафиксированы в технологической карте дисциплины:

**Таблица 2- Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) Иностранный язык (промежуточная аттестация – «экзамен»)**

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
<b>Текущий контроль</b>				
1	Подготовка монологического/диалогического высказывания по теме (5 тем)	15	25	2 - 17 недели
2	Выполнение письменных домашних заданий (15 заданий)	15	21	2 - 17 недели
3	Своевременность сдачи контрольных точек	6	9	2 - 17 недели
4	Отчет по индивидуальному чтению	7	12	12 неделя
5	Контроль лексического минимума (тест)	5	10	6 - 14 недели
6	Выполнение контрольной работы (1 к.р.)	7	15	17 неделя
7	Посещение практических занятий	5	8	более 75% - 8 баллов 75-50% - 5 баллов менее 50% - 0 баллов
<b>Итого за работу в семестре:</b>		<b>60</b>	<b>100</b>	

<b>Промежуточная аттестация «экзамен»</b>				
	<b>ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	Зачетная неделя

Работа по изучению дисциплины должна носить систематический характер. Для успешного усвоения материала по предлагаемой дисциплине необходимо регулярно посещать практические занятия, активно работать на учебных занятиях, выполнять письменные работы по заданию преподавателя, перечитывать учебный материал, значительное внимание уделять самостоятельному изучению дисциплины.

Важным условием успешного освоения дисциплины является создание самим обучающимся системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с календарным учебным графиком.

### **1. Методические рекомендации по подготовке и работе на практических занятиях**

Важной составной частью учебного процесса в университете являются практические занятия. Эффективность практических занятий во многом зависит от качества предшествующих практических занятий и самоподготовки обучающихся.

**Практическое занятие** - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами по заданию и под руководством преподавателя одной или нескольких практических работ. И если на лекции основное внимание студентов сосредоточивается на разъяснении теории конкретной учебной дисциплины, то практические занятия служат для обучения методам ее применения. Главной их целью является усвоение метода использования теории, приобретение практических умений, необходимых для изучения последующих дисциплин.

#### **1. Темы устной практики**

Целью работы по освоению тем устной практики является расширение словарного запаса, совершенствование навыков диалогической и монологической речи.

Монологическое высказывание на иностранном языке - это связное непрерывное изложение мыслей на иностранном языке одним лицом, обращенное к одному или нескольким лицам, по определенной теме. При определении видов монологической речи в учебных целях исходят из содержания речи: описание, сообщение, рассказ; степени самостоятельности: воспроизведение заученного, пересказ и самостоятельное высказывание; степени подготовленности: подготовленная, частично подготовленная и неподготовленная речь. Содержание заданий на монологическое высказывание может быть следующим: высказитесь по теме, опираясь на содержание текста, высказитесь по теме с опорой на ключевые слова, выскажите свое мнение по теме, подготовьте устное сообщение по теме.

Требования к подготовленному монологическому высказыванию (сообщению):

- качественные показатели: соответствие теме и полнота ее раскрытия, уровень речевого творчества, характер правильности использования языкового материала, т.е. соответствие (или несоответствие) грамматическим, фонетическим и лексическим нормам изучаемого языка; темп речи; связность речи (логичное построение сообщения, использование логических связок, умение развить тему);
- количественные показатели: объем высказывания, т.е. количество речевых единиц, используемых в речи.

Требования к неподготовленному высказыванию (речи): умение самостоятельно без предварительной подготовки сформулировать высказывание в соответствии с ситуацией, использовать разнообразные лексико-семантические и синтаксические структуры, а также оценивать умение выражать свое мнение к высказыванию. Критерии и

нормы оценивания (объем 15-20 развернутых предложений) являются общими для всех тем.

Диалогическое высказывание состоит в непосредственном обмене репликами между двумя или несколькими лицами. Особенности учебного диалога: краткость высказываний; широкое использование неречевых средств общения (мимики, жестов); варьирование интонации; наличие разнообразных предложений неполного состава; свободное от строгих форм книжной речи синтаксическое оформление высказываний, заранее не подготовленных; преобладание простых предложений, характерное для разговорной речи. Содержание заданий на представление диалогических высказываний: составить диалог по образцу, составить диалог, опираясь на схему, составить диалог по речевой ситуации по заданной теме.

Требования к диалогическому высказыванию:

- качественные показатели: умение принимать участие в беседе, сочетая обмен короткими репликами с более развернутыми высказываниями; умение запрашивать информацию, адекватно реагировать на реплику и собеседника, употреблять штампы диалогической речи, комбинировать реплики;

- количественные показатели: объем грамматически правильно оформленных реплик каждого собеседника и их количество, высказывания собеседников должны содержать не менее десяти реплик, правильно оформленных в языковом отношении.

## **2.Аудиторное чтение**

Работу с литературой целесообразно начать с чтения научно-популярной и специальной литературы (учебников и учебных пособий). Работу с источниками необходимо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного изучающего чтения, что в свою очередь включает в себя следующее:

- чтение текста/статьи вслух с правильным произношением звуков и соблюдением интонационного рисунка;

- перевод текста/статьи с учётом стиля и анализ новых слов и выражений

- составление тематического словаря;

- составление плана и изложение содержания прочитанного;

- реферирование с английского на английский;

- выражение собственного аргументированного мнения.

При работе с текстом необходимо пользоваться словарями различного характера, лингвистической или контекстуальной догадкой, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.).

Просмотровое чтение предполагает получение общего представления о читаемом материале. Итогом просмотрового чтения может стать оформление результатов прочитанного в виде краткого сообщения, реферата или резюме на иностранном языке.

Поисковое чтение ориентировано на чтение общественно-политических текстов и литературы по специальности. Его цель - быстрое нахождение в тексте или в массиве текстов вполне определенных данных (фактов, характеристик, цифровых показателей, указаний). Оно направлено на нахождение в тексте конкретной информации. Читающему известно из других источников, что такая информация содержится в данной книге, статье. Поэтому, исходя из типовой структуры данных текстов, он сразу же обращается к определенным частям или разделам, которые и подвергает поисковому чтению без детального анализа. При поисковом чтении извлечение смысловой информации не требует дискурсивных процессов и происходит автоматизировано. Такое чтение, как и

просмотровое, предполагает наличие умения ориентироваться в логико-смысловой структуре текста, выбрать из него необходимую информацию по определенной проблеме, выбрать и объединить информацию нескольких текстов по отдельным вопросам.

В учебных условиях поисковое чтение выступает скорее как упражнение, так как поиск той или иной информации, как правило, осуществляется по указанию преподавателя. Поэтому оно обычно является сопутствующим компонентом при развитии других видов чтения.

Овладение технологией чтения осуществляется в результате выполнения предтекстовых, текстовых и послетекстовых заданий.

Индивидуальное чтение предполагает самостоятельную работу обучающихся и регулярный контроль со стороны преподавателя в ходе практических занятий. Индивидуальное чтение сдается преподавателю два раза в семестр. Общий объем прочитанных текстов составляет 20 000 печ. знаков в семестр. Важным аспектом работы с индивидуальным чтением является ведение словаря. Обучающийся должен предъявить преподавателю свой словарь для проверки, а также продемонстрировать знание содержащихся в нем лексических единиц.

### 3. Аудирование

Целью аудиторной работы в данном виде деятельности является овладение навыками восприятия на слух иноязычной речи. Аудиторная работа по аудированию подразумевает прослушивание текстов и диалогов профессиональной направленности.

### 4. Письмо

Целью аудиторной работы в данном виде деятельности является развитие навыков продуктивного письма на английском языке, как средства активизации усвоения языкового материала. Обучающийся должен владеть навыками и умениями письменной научной речи, логично и аргументировано излагать свои мысли в виде сочинения, соблюдая стилистические особенности; продемонстрировать навыки составления деловых и частных писем, электронных сообщений.

## Перечень практических работ

№ п\п	Темы практических работ
<b>6 семестр</b>	
1	Основные этапы в развитии пищевых производств, история пищевой промышленности. Производство пищевых продуктов как отрасль промышленности. Сочетания существительных без предлогов (атрибутивные группы). Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам.
2	Преимущества и недостатки процессов пищевых производств. Понятие «технологическая линия». Условные предложения 1 и 2 типа. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам.
3	Технологическая линия обработки мяса. Производство ветчины. Условные предложения 3 и смешанного типа. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление рефератов к прочитанным текстам.
4	Технологическая линия производства пастеризованного молока. Производство молочных продуктов. Классификация машин и аппаратов пищевых производств. Основные способы словообразования. Аудиторное чтение. Контроль индивидуального чтения. Выполнение письменных упражнений, составление рефератов к прочитанным текстам..

## 2. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы

Успешное освоение компетенций, формируемых учебной дисциплиной (модуля), предполагает оптимальное использование времени для самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающегося - деятельность, которую он выполняет без непосредственного участия преподавателя, но по его заданию, под его руководством и наблюдением. Обучающийся, обладающий навыками самостоятельной работы, активнее и глубже усваивает учебный материал, оказывается лучше подготовленным к творческому труду, к самообразованию и продолжению обучения.

Самостоятельная работа может быть аудиторной и внеаудиторной. Границы между этими видами работ относительны, а сами виды самостоятельной работы пересекаются.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется во время проведения учебных занятий по дисциплине (модулю) по заданию преподавателя. Включает в себя:

- выполнение самостоятельных работ, участие в тестировании;
- выполнение практических работ;
- выполнение упражнений, составление графических изображений (схем, диаграмм, таблиц и т.п.);
- работу со справочной, методической, специальной литературой;
- оформление отчета о выполненных работах;
- подготовка к дискуссии, выполнения заданий в деловой игре и т.д.

Внеаудиторная самостоятельная работа (в библиотеке МАУ, в домашних условиях, в специальных помещениях для самостоятельной работы в МАУ и т.д.) является текущей обязательной работой над учебным материалом (в соответствии с рабочей программой), которая не предполагает непосредственного и непрерывного руководства со стороны преподавателя.

Внеаудиторная самостоятельная работа может включать в себя:

- подготовку к аудиторным занятиям (практическим занятиям) и выполнение необходимых домашних заданий;
- работу над отдельными темами дисциплины, вынесенными на самостоятельное изучение в соответствии с рабочей программой;
- проработку материала из перечня основной и дополнительной литературы по дисциплине;
- написание сочинений, подготовка мультимедийных презентаций, составление глоссария и др.;
- подготовку ко всем видам практики и выполнение заданий, предусмотренных их рабочими программами;
- подготовку ко всем видам текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации;
- участие в исследовательской, проектной и творческой деятельности в рамках изучаемой дисциплины;
- подготовка к участию в конкурсах, олимпиадах, конференциях, работа в студенческих научных обществах и кружках;
- другие виды самостоятельной работы.

Содержание самостоятельной работы определяется рабочей программой дисциплины (модуля), программой ГИА. Задания для самостоятельной работы имеют четкие календарные сроки выполнения.

Выполнение любого вида самостоятельной работы предполагает прохождение обучающимся следующих этапов:

1. Определение цели самостоятельной работы.
2. Конкретизация познавательной (проблемной или практической) задачи.

3. Самооценка готовности к самостоятельной работе по решению поставленной или выбранной задачи.
4. Выбор адекватного способа действий, ведущего к решению задачи (выбор путей и средств для ее решения).
5. Планирование (самостоятельно или с помощью преподавателя) самостоятельной работы по решению задачи.
6. Реализация программы выполнения самостоятельной работы.
7. Самоконтроль выполнения самостоятельной работы, оценивание полученных результатов.
8. Рефлексия собственной учебной деятельности.

### **Работа с научной и учебной литературой**

Работа с учебной и научной литературой является одной из основных форм самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, тестированию, зачету.

Выбрав нужный источник, следует найти интересующий раздел по оглавлению или алфавитному указателю, а также одноименный раздел учебного пособия. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным. Необходимо отметить, что работа с литературой не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью профессиональной деятельности будущего выпускника.

### **Подготовка к тестированию**

Цель тестирования по дисциплине «Деловой иностранный язык» заключается в проверке усвоения языкового материала, а также развития учебных умений и навыков.

Выполнение тестовых заданий предоставляет и самим студентам возможность контролировать уровень своих знаний, обнаруживать пробелы в знаниях и принимать меры по их ликвидации. Тестовые задания охватывают узловые вопросы теоретических и практических основ по дисциплине.

При подготовке к тестированию необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине;
- четко выяснить все условия тестирования заранее: сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.

При прохождении тестирования необходимо:

- внимательно и до конца прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные (их может быть несколько);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания (это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант);
- не тратить много времени на «трудный вопрос», переходить к другим тестам, вернувшись к нему в конце;
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

Типовые тестовые задания содержатся в фонде оценочных средств учебной дисциплины (модуля).

### **Написание сочинений**

Сочинение - это вид внеаудиторной самостоятельной работы по написанию текста небольшого объема свободной композиции на частную тему. Тематика сочинения должна быть актуальной, затрагивающей современные проблемы области изучения дисциплины. Этот вид работы требует от обучающегося умения четко выражать мысли как в



письменной форме, так и посредством логических рассуждений, ясно излагать свою точку зрения. При раскрытии темы он должен проявить оригинальность подхода к решению задачи, реалистичность, полезность и значимость предложенных идей, яркость, образность, художественную оригинальность изложения.

Затраты времени на подготовку материала зависят от сложности материала по теме, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем.

При написании сочинения рекомендуется:

- подобрать и изучить источники по теме, содержащуюся в них информацию;
- выбрать главное и второстепенное;
- составить план;
- лаконично, но ёмко раскрыть содержание проблемы и свои подходы к её решению.

При оценке сочинения учитываются:

- новизна, оригинальность идеи, подхода;
- реалистичность оценки существующего положения дел;
- языковая грамотность изложения;

При самостоятельной подготовке к каждому занятию необходимо обратиться к материалам учебного пособия по данной теме и дополнительным учебным пособиям, чтобы уточнить новую лексику, терминологию, грамматические структуры. При работе с лексико-грамматическим материалом необходимо стремиться не только к узнаванию слова или грамматического оборота, но и к пониманию цели его употребления в данном контексте, функциональной нагрузки, которой данная языковая единица обладает. Изучение английского языка предусматривает систематическую самостоятельную работу над материалами для дополнительного чтения текстов профессиональной и научной направленности; развитие навыков самоконтроля, способствующих интенсификации учебного процесса. Основной целью организации самостоятельной работы обучающегося является систематизация и активизация знаний, полученных ими в процессе подготовки к практическим занятиям.

Самостоятельная работа по изучению курса предполагает внеаудиторную работу, которая включает подготовку к практическим занятиям, а именно: чтение и работу с текстами, ведение словаря, написание письменных работ по предложенным темам, подготовку устного выступления, выполнение упражнений, направленных на развитие лексико-грамматических навыков, прослушивание аудио материалов и выполнение соответствующих заданий, подготовку к текущим тестам и контрольным работам.

### **1. Подготовка к сообщениям по темам устной практики. Освоение лексического минимума.**

Целью самостоятельной работы по освоению лексического материала и тем устной практики является расширение лексического минимума, совершенствование навыков диалогической и монологической речи.

Самостоятельная работа обучающихся по изучению тем устной практики заключается в повторении и запоминании новых лексических единиц, выполнении различных лексических упражнений, составлении монологических и/или диалогических высказываний по изученным темам.

Для расширения и закрепления словарного запаса необходимо письменно (при хорошем владении языком – устно) выполнять упражнения, предназначенные для этой цели (упражнения, включающие ответы на вопросы к тексту, перефразировку выражений, подбор синонимов, антонимов и т. д.).

Для развития лексических навыков рекомендуется проработать материал, представленный в методических разработках и учебных пособиях, указанных в списке основной и дополнительной литературы.

Содержание заданий на монологическое высказывание может быть следующим: выскажитесь по теме, опираясь на содержание текста, выскажитесь по теме с опорой на ключевые слова, выскажите свое мнение по теме, подготовьте устное сообщение по теме.

Содержание заданий на представление диалогических высказываний: составить диалог по образцу, составить диалог, опираясь на схему, составить диалог по речевой ситуации по заданной теме.

В рамках изучаемых тем обучающийся должен владеть связной речью и делать сообщения по темам устной практики в объеме 15-20 фраз, принимать участие в диалоге, объем высказывания - 10-15 реплик с каждой стороны.

### **Вопросы для самопроверки**

1. Основные этапы в развитии пищевых производств, история пищевой промышленности. Производство пищевых продуктов как отрасль промышленности.

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. When was the food industry introduced in full?
2. What methods of treating raw materials do modern enterprises use?
3. Why were many operations of food industry mechanized?
4. What location does the food industry tend to keep?
5. Why do prices for foodstuffs grow faster under the inflation?
6. What changes affected the food industry?
7. What was the recession of the production caused by?
8. What does the progress made by food industry induce?
9. What is the technologist responsible for?
10. What are the main duties of the technologist?

2. Преимущества и недостатки процессов пищевых производств. Технологические процессы. Понятие «технологическая линия». Технологические свойства пищевых сред.

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. Do engineers need a high level of competence? Why?
2. What can you say about the results of engineers' work?
3. What are the reasons of using machines in food industry?
4. What kinds of work are usually done by machines?
5. What problems can machines help to solve?
6. What are disadvantages of using machinery?
7. What factors influence the benefit of the machine?
8. Why is regular and thorough cleaning of machinery essential?
9. Why should the staff follow manufacturer's advice on maintenance carefully?
10. Why should the spare parts be ordered in advance?

3. Технологическая линия обработки мяса Производство ветчины.

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. What is meat cooked for?
2. What are the main methods of cooking meat?

3. What happens to the carbohydrate, proteins and fat during browning meat?
4. What is important cooking by the dry-heat method?
5. What is the collagen of the connective tissue converted into during the moist-heat method?
6. How is tendering process done?
7. What should we pay attention to cooking liver?
8. What adds to meat juiciness and flavour?
9. What advantages has the use of low temperature for meat cookery?
10. What do we mean saying “the well done meat”?

4. Технологическая линия производства пастеризованного молока. Производство молочных продуктов..

**Вопросы для самопроверки:**

1. How do people consume milk and dairy products?
2. What is considered to be the main source of milk for human diet?
3. What is called raw milk?
4. Who and when invented pasteurization?
5. Why is fresh milk homogenized?
6. What is the difference between pasteurized and ultrapasteurized milk?
7. What product can be labeled as cream?
8. What are the basic steps in cheese making?
9. How is ice-cream made?
10. What is fat content in butter?

5. Классификация машин и аппаратов пищевых производств...

**Вопросы для самопроверки:**

11. How do people consume milk and dairy products?
12. What is considered to be the main source of milk for human diet?
13. What is called raw milk?
14. Who and when invented pasteurization?
15. Why is fresh milk homogenized?
16. What is the difference between pasteurized and ultrapasteurized milk?
17. What product can be labeled as cream?
18. What are the basic steps in cheese making?
19. How is ice-cream made?
20. What is fat content in butter?

**Тест для проверки лексического минимума по дисциплине «Иностранный язык»**

**Study the text and choose the correct variant.  
A short history of beef**

The word *beef*, which (0) \_\_\_\_\_ to the flesh of a cow or an ox, did not come to England with William the Conqueror, as many people believe: it was first (1) \_\_\_\_\_ over from France towards the (2) \_\_\_\_\_ of the thirteenth century. There are records of beef being eaten nearly

4 500 years ago and beef was the most (3) \_\_\_\_\_ food with the Romans when they (4) \_\_\_\_\_ in Britain. The Anglo Saxons (5) \_\_\_\_\_ to prefer mutton or pork, but the Normans were definitely (6) \_\_\_\_\_ on beef. The Normans also preferred cow's milk to sheep's milk and as a (7) \_\_\_\_\_ there was a steady rise in the number of cows in Britain, so that (8) \_\_\_\_\_ the thirteenth century beef had become the country's favourite meat. It has (9) \_\_\_\_\_ that position ever since and the 'roast beef of old England' has a special (10) \_\_\_\_\_ not only in the hearts of the English people but also in their (11) \_\_\_\_\_, especially when beef is accompanied by Yorkshire pudding, a traditional English (12) \_\_\_\_\_. The word *beef* has also acquired several metaphorical meanings in (13) \_\_\_\_\_ English. It can (14) \_\_\_\_\_ 'muscular power or effort', as in the adjective 'beefy' or to complain, as in 'Stop beefing about your job all the time.' Both of these uses of the word came (15) \_\_\_\_\_ from the United States in the nineteenth century.

0	A means	B refers	C used	D names
1	A brought	B came	C taken	D fetched
2	A end	B finish	C conclusion	D final
3	A favourite	B tasty	C popular	D best
4	A arrived	B reached	C visited	D gone
5	A would	B had	C insisted	D tended
6	A fonder	B keener	C preferred	D enthusiastic
7	A conclusion	B rule	C result	D cause
8	A until	B at	C by	D on
9	A kept	B got	C been	D continued
10	A part	B situation	C piece	D place
11	A kitchen	B cook	C meal	D cuisine
12	A cooking	B plate	C food	D dish
13	A everyday	B today	C usual	D nowadays
14	A refer	B intend	C signal	D mean
15	A along	B to	C over	D round

Ключи: 1A 2A 3C 4A 5D 6B 7C 8C 9A 10D 11D 12D 13A 14D 15C

## 2. Рекомендации по работе с текстами по специальности и научной литературой

В процессе внеаудиторной работы индивидуальное чтение является преобладающим видом самостоятельной работы. При такой форме работы чтение имеет свою специфическую коммуникативную задачу – извлечение информации и параллельную функцию – переработку и дальнейшую передачу информации.

Процесс организации самостоятельного изучения литературы включает в себя следующие этапы:

1) подготовительный (определение целей, составление плана, подготовка источников литературы);

2) основной (реализация плана, использование приемов поиска информации, усвоение, переработка, применение, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);

3) заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности самостоятельной работы, сообщение, собеседование, выводы).

Цель самостоятельной работы с текстами заключается в совершенствовании и закреплении умений различных видов чтения – изучающего (с полным охватом содержания), ознакомительного и просмотрового. В процессе самостоятельной работы над художественными, научно-популярными и техническими текстами на английском языке обучающиеся должны расширить свой словарный запас, развить навыки чтения, и

перевода.

Материал для чтения	Источник из списка литературы и информационных ресурсов	страницы
1. Книги для чтения на английском языке для студентов младших курсов неязыковых вузов, публицистические, общественно-политические, научно-популярные и специальные тексты.	3  7	с. 19, 30, 42, 62, 76, 88, 113  с.40
2. Учебные, публицистические, общественно-политические, научно-популярные и специальные тексты.		

**Вопросы для самопроверки:**

**Read and translate the text about technological processing, then check your variant with the given one:**

PRINCIPLES OF THERMAL PROCESSING	ПРИНЦИПЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ
<p>The “canning” of foods has been practiced for almost 200 years, but the science supporting the canning process has been understood for only about half of that time. In this section we will discuss the theory and science that forms the basis for the development and application of thermal processes to low-acid and acidified foods packaged in hermetically sealed containers. This section will identify and review some of the major factors affecting thermal processing of canned food products. The objectives of this section are for you to be able to:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. define commercial sterility;</li> <li>2. identify who can establish a thermal process;</li> <li>3. identify the components in establishing a thermal process;</li> <li>4. identify factors that impact the thermal process; and</li> <li>5. recognize a process deviation.</li> </ol> <p><b>The Scheduled Process</b> As mentioned in the Introduction Section, “canned” products are treated with heat to make them commercially sterile. The condition of commercial sterility (or shelf-stability as it is characterized in the FSIS Canning Regulations -9 CFR 318.300 and 9 CFR 381.300) is recognized as follows: <b>Commercial Sterility</b> – The condition achieved by application of heat, sufficient</p>	<p>Консервирование продуктов осуществляется в течение почти 200 лет, но наука, поддерживающая процесс консервирования, была понята в течение только приблизительно половины этого времени. В этом разделе мы обсудим теорию и науку, которые формируют основу для развития и применения тепловых процессов к низкокислотным и кислым продуктам, упакованным в герметично запечатанные контейнеры. Этот раздел определит и рассмотрит некоторые из основных факторов, затрагивающих тепловую обработку продуктов консервов. Цели этого раздела нужны, чтобы вы смогли:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. определять промышленную стерильность;</li> <li>2. определять, кто может утверждать тепловую обработку;</li> <li>3. определять составляющие при установлении теплового процесса;</li> <li>4. выявлять факторы, которые воздействуют на тепловой процесс; и</li> <li>5. узнавать отклонения процесса.</li> </ol> <p><b>Запланированный Процесс</b> Как упомянуто в вводной части, консервированные продукты обрабатываются высокой температурой, чтобы сделать их промышленно</p>

<p>alone or in combination with other ingredients and/or treatments, to render the product free of microorganism capable of growing in the product at nonrefrigerated condition (over 50°F or 10°C) at which the product is intended to be held during distribution and storage.</p> <p>A condition of commercial sterility will result in products that are safe to eat because the pathogens of concern are destroyed or inactivated. The product will remain shelf-stable as long as the container is intact because any spoilage organism that favors the environmental conditions within the container (i.e., anaerobic) and normal storage temperatures (i.e., mesophilic bacteria) are also destroyed with the thermal process. The current FSIS Canning Regulations (9 CFR 318.300 and 9 CFR 381.300) refer to this condition as shelf-stability, but in this course we will refer to “canned” products as being commercially sterile to avoid confusion with the dry and semi-dry meat and poultry products that are also shelf-stable.</p>	<p>стерильными. Условие промышленной стерильности (или стойкости в хранении, которая характеризуется в Инструкции по консервированию FSIS (CFR 318.300 и 9 CFR 381.300) признано следующим образом:</p> <p><b>Промышленная стерильность</b> – это условие, достигнутое применением высокой температуры, которой достаточно одной или в комбинации с другими компонентами, и/или обработка, которая приводит продукт в состояние, свободное от микроорганизмов, способных к росту в продукте при повышенных температурах (более чем 50° F или 10° C), при которых продукт предназначен для того, чтобы храниться.</p> <p>Условие промышленной стерильности делает продукт безопасным для еды, потому что болезнетворные микроорганизмы разрушены или инактивированы. Продукт останется стойким в хранении, пока контейнер не поврежден, потому что любой организм порчи, который одобряет условия окружающей среды в пределах контейнера (то есть, анаэробные) и нормальную температуру хранения (то есть, мезофильные бактерии), также разрушен тепловым процессом. Текущие Инструкции консервирования FSIS (9 CFR 318.300 и 9 CFR 381.300) называют это условие как стойкость в хранении, но в этом курсе мы обратимся к консервированным продуктам, являющимися промышленно стерильными, чтобы избежать путаницы с сухим и полусухим мясом и продуктами домашней птицы, которые также устойчивы в хранении.</p>
<p><b>Current Applications of Refrigeration</b></p>	<p><b>Современные применения охлаждения</b></p>
<p>Probably the most widely used current applications of refrigeration are for air conditioning of private homes and public buildings, and refrigerating foodstuffs in homes, restaurants and large storage warehouses. The use of refrigerators in kitchens for storing fruits and vegetables has</p>	<p>Вероятно, наиболее широко используемые в настоящее время холодильные установки используются для кондиционирования воздуха в частных домах и общественных зданиях, а также для охлаждения пищевых продуктов в домах, ресторанах и больших складах. Использование холодильников на кухне для хранения фруктов и овощей позволило добавлять свежие салаты в</p>

allowed adding fresh salads to the modern diet year round, and storing fish and meats safely for long periods. Optimum temperature range for perishable food storage is 3 to 5 °C (37 to 41 °F).

In commerce and manufacturing, there are many uses for refrigeration. Refrigeration is used to liquify gases - oxygen, nitrogen, propane and methane, for example. In compressed air purification, it is used to condense water vapor from compressed air to reduce its moisture content. In oil refineries, chemical plants, and petrochemical plants, refrigeration is used to maintain certain processes at their needed low temperatures (for example, in alkylation of butenes and butane to produce a high octane gasoline component). Metal workers use refrigeration to temper steel and cutlery. In transporting temperature-sensitive foodstuffs and other materials by trucks, trains, airplanes and seagoing vessels, refrigeration is a necessity.

Dairy products are constantly in need of refrigeration, and it was only discovered in the past few decades that eggs needed to be refrigerated during shipment rather than waiting to be refrigerated after arrival at the grocery store. Meats, poultry and fish all must be kept in climate-controlled environments before being sold. Refrigeration also helps keep fruits and vegetables edible longer.

One of the most influential uses of refrigeration was in the development of the sushi/sashimi industry in Japan. Before the discovery of refrigeration, many sushi connoisseurs were at risk of contracting diseases. The dangers of unrefrigerated sashimi were not brought to light for decades due to the lack of research and healthcare distribution across rural Japan. Around mid-century,

современную диету круглый год и безопасно хранить рыбу и мясо в течение длительного времени. Оптимальный температурный диапазон для хранения скоропортящихся продуктов составляет от 3 до 5 °C (от 37 до 41 °F).

В торговле и на производстве существует много применений для охлаждения. Охлаждение используется для разжижения газов, например, кислорода, азота, пропана и метана. При очистке сжатого воздуха он используется для конденсации водяного пара из сжатого воздуха с целью снижения его влагосодержания. На нефтеперерабатывающих заводах, химических заводах и нефтехимических заводах охлаждение используется для поддержания определенных процессов при необходимых низких температурах (например, при алкилировании бутенов и бутана с получением высокооктанового компонента бензина).

Металлурги используют охлаждение для закалки стали и столовых приборов. При транспортировке чувствительных к температуре пищевых продуктов и других материалов грузовиками, поездами, самолетами и морскими судами необходимо охлаждение.

Молочные продукты постоянно нуждаются в охлаждении, и только за последние несколько десятилетий было обнаружено, что яйца необходимо хранить в холодильнике во время отгрузки, а не в ожидании их охлаждения после прибытия в продуктовый магазин. Мясо, птица и рыба должны храниться в климатически контролируемой среде перед продажей. Охлаждение также помогает дольше сохранять фрукты и овощи съедобными.

Одним из наиболее влиятельных направлений использования холодильного оборудования было развитие индустрии суши / сашими в Японии. До открытия холодильного оборудования многие ценители суши были подвержены риску заболеть. Опасности неохлажденных сашими не были выявлены в течение десятилетий из-за отсутствия исследований и распределения здравоохранения по всей сельской местности Японии. Примерно в середине столетия корпорация Zojirushi, базирующаяся в Киото, сделала прорыв в

the Zojirushi corporation, based in Kyoto, made breakthroughs in refrigerator designs, making refrigerators cheaper and more accessible for restaurant proprietors and the general public.	дизайне холодильников, сделал холодильники дешевле и доступнее для владельцев ресторанов и широкой публики..
--	--

### 3. Аудирование

Целью аудиторной работы в данном виде деятельности является овладение навыками восприятия на слух иноязычной речи. Аудиторная работа по аудированию подразумевает прослушивание текстов и диалогов как общезыкового содержания, так и профессиональной направленности.

Аудирование – это активный процесс, который предполагает разную степень понимания прослушанного: понимание общего смысла, детальное понимание, выборочное понимание. Это зависит, прежде всего, от поставленной задачи или намерений слушающего, а также от типа текста.

Целью самостоятельной работы в данном виде деятельности является овладение навыками восприятия на слух иноязычной речи. Самостоятельная работа обучающихся по аудированию подразумевает прослушивание текстов и диалогов как общезыкового содержания, так и профессиональной направленности.

Содержание заданий по аудированию могут быть следующими: прослушать диалог или текст, выполнить задания, ответить на вопросы, передать содержание прослушанного на иностранном языке.

Литература, информационные ресурсы	страницы
Малаева А.В. Английский язык для студентов бакалавров : аудирование [Электронный ресурс] = English for Bachelor's Degree Students: Listening : метод.указания к развитию навыков аудирования по дисциплине "Иностранный язык" для студентов-бакалавров мл. курсов всех направлений подгот. / М-во образования и науки, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. иностр. яз. ; сост. А. В. Малаева, И. В. Смирнова. - Электрон.текстовые дан. (1 файл : 422 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. - ил. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.	с. 24,
<a href="http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/general/sixminute/2010/02/100218_6min_plastic_page.shtml">http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/general/sixminute/2010/02/100218_6min_plastic_page.shtml</a>	
Малаева А.В. Английский язык для студентов бакалавров : аудирование [Электронный ресурс]	с. 25
<a href="https://mail.esl-lab.com/world/worldrd1.htm">https://mail.esl-lab.com/world/worldrd1.htm</a>	
Информационные ресурсы для аудирования: 1. www.english.ru 2. news.bbc.co.uk/hi/russian/learn_english 3. www.englishclub.com 4. www.eslcafe.com 5. www.study.ru 6. www.mbaconsult.ru 7. www.evl.ru 8. www.native-english.ru/programs 9. www.bbc.co.uk/russian/learning_english/ 10. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/ 11. www.usingenglish.com/	



1.	
----	--

### Контрольные вопросы

2. Why do we use technological equipment in food production?
3. What processes are involved?
4. What methods of food processing do you know?
5. What technological lines are usually used nowadays?
6. What classes of machines for food production exist?
7. What do technological lines consist of?
8. What measures are effective in food production?
9. Where technological lines are used?
10. What impact is made on environment by using technological machines?

#### 4. Письмо

Целью самостоятельной работы в данном виде деятельности является ознакомление с основными видами речевых произведений, а также правилами составления электронных сообщений, деловых и частных писем, докладов, резюме.

В качестве тренировочных упражнений обучающимся предлагается выполнять задания по письму с использованием образцов и шаблонов. Для выработки умений письма применяются речевые упражнения, характерные для конкретных ситуаций коммуникативного общения (написание различных видов сочинений, составление электронных сообщений, написание частных и деловых писем)

Изучаемая тема	Литература, информационные ресурсы	страницы
Основные этапы в развитии пищевых производств, история пищевой промышленности. Производство пищевых продуктов как отрасль промышленности..	5	5
Преимущества и недостатки процессов пищевых производств. Понятие «технологическая линия».	5	11
Технологическая линия обработки мяса. Производство ветчины	5	69
Технологическая линия производства пастеризованного молока. Производство молочных продуктов.	5	77
Классификация машин и аппаратов пищевых производств.	5 8	19 12,20,27

**Complete the following sentences writing down the necessary information.**

1. Before being delivered to the plant the milk is ...
2. Milk from private farms is analyzed for ...
3. Special departments of technical control have been organized at ...
4. The microbiology laboratory carries out ...
5. Each batch of milk is delivered together with ...
6. The figures are checked at ...
7. There is a wide network of ...

### **3. Методические рекомендации по подготовке обучающегося к промежуточной аттестации**

Учебным планом по дисциплине Деловой иностранный язык предусмотрена следующая форма промежуточной аттестации:

- 1) зачет с оценкой.

Промежуточная аттестация направлена на проверку конечных результатов освоения дисциплины (модуля).

Форма промежуточной аттестации «экзамен» предполагает установление факта сформированности компетенций на основании оценки освоения обучающимся программного материала по результатам текущего контроля дисциплины (модуля) в соответствии с технологической картой.

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине, то он считается аттестованным.

Таким образом, подготовка к экзамену предполагает подготовку к аудиторным занятиям и внеаудиторному текущему контролю всех форм.