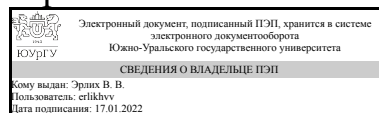


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.02 Деловой иностранный язык
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

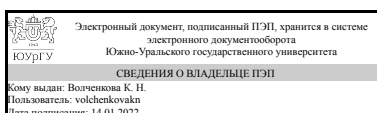
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Иностранные языки

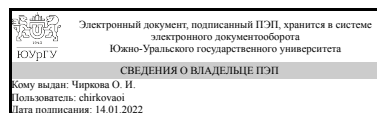
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
к.пед.н., доц.



К. Н. Волченкова

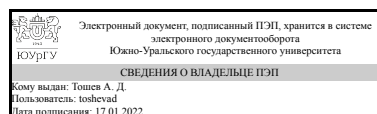
Разработчик программы,
старший преподаватель



О. И. Чиркова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Цель курса – формирование иноязычной профессионально-ориентированной коммуникативной компетенции в сфере инженерии и обслуживания холодильного оборудования пищевой промышленности и торговых комплексов. Задачи курса: - развитие профессиональной компетенции, т.е. способности осуществлять деловое и профессиональное общение в профессиональной среде в стране и за рубежом; - совершенствование умений монологической и диалогической речи (обмен информацией, развитие умений устанавливать и поддерживать контакт в устной форме с партнерами и собеседниками, сообщать, запрашивать информацию в зависимости от задач общения) в рамках профессионально-делового общения; - развитие умений устанавливать и поддерживать контакт в письменной форме; - развитие и совершенствование всех видов чтения оригинальной профессионально-деловой литературы разных жанров, развитие аналитических умений отбирать публикации для изучения и обзора информации по профессионально-ориентированной тематике ; - развитие и совершенствование умения понимать информацию аудиотекста по профессионально-деловой тематике, осуществлять смысловую обработку поступающей информации в зависимости от целевой установки; - формирование умений самостоятельной работы по овладению языком специальности. Курс охватывает основные профессиональные и деловые термины, частотные в сферах инженерии и эксплуатации и обслуживания технологических машин, в частности, холодильного оборудования. Последовательность обучения определяется совокупностью использования разнообразных знаний, навыков и умений для успешного выполнения коммуникативных заданий с ориентацией на предметное содержание профессиональной деятельности обучающегося.

Краткое содержание дисциплины

Модуль 4. Тема 1. Пищевая промышленность; Тема 2. Еда и её составляющие; Тема 3. Продукты питания; Тема 4. Хранение и обработка продуктов; Тема 5. Технология продукции и организация общественного питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знает: – языковой материал иностранного языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности; Умеет: – заполнять деловые бумаги на иностранном языке; – вести на иностранном языке запись основных мыслей и фактов (из аудиотекстов и текстов для чтения), запись тезисов устного выступления / письменного доклада по изучаемой проблеме; – выделять значимую информацию из иноязычных текстов справочно-информационного и рекламного характера. Имеет практический опыт: – жанрами устной и

письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, 1.О.01 Иностранный язык	ФД.01 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.01 Иностранный язык	<p>Знает: – о сущности языка как универсальной знаковой системы в контексте выражения мыслей, чувств, волеизъявлений;– языковой материал иностранного языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности;– морфологические, синтаксические и лексические особенности с учетом функционально-стилевой специфики изучаемого иностранного языка.</p> <p>Умеет: – ориентироваться в различных речевых ситуациях;– воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных политических, публицистических (медийных) и прагматических текстов на иностранном языке, различных типов речи, выделять в них значимую информацию. Имеет практический опыт: – системой изучаемого иностранного языка как целостной системой, его основными грамматическими категориями.</p>
1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	<p>Знает: законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, – психологию общения, методы развития личности и коллектива;– этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом. Умеет: планировать и осуществлять коллективную работу,</p>

	<p>тренинговую работу по корпоративным стандартам, – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности;– находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов. , Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности, – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом;– понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации Имеет практический опыт: способностью организовывать работу подразделений в соответствие с требованиями, – речевым этикетом межкультурной коммуникации., приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели;– навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.</p>
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 86,25 ч.
контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		4

Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	80	80
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	80	80
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	21,75	21,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Мультимедийная презентация	5,75	2,75
Эссе	3	3
Устный доклад	3	3
Подготовка к зачёту.	7	7
Проектная работа	3	3
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	диф.зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Пищевая промышленность	16	0	16	0
2	Еда и её составляющие	16	0	16	0
3	Продукты питания	16	0	16	0
4	Хранение и обработка продуктов	16	0	16	0
5	Технология продукции и организация общественного питания	16	0	16	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1-3	1	Тема: Пищевая промышленность. Моя будущая профессия - инженер-технолог в пищевой промышленности. Проблематика: История пищевой индустрии; Современная пищевая индустрия; Структура пищевой индустрии. Лексика: 35 лексических единиц. Грамматика: Функции и перевод "it". Чтение: "From the History of Food Industry", "The Present Day Food Industry". Аудирование: "Job Categories". Круглый стол: The Problems of Food Industry.	6
4-6	1	Тема: Пищевая промышленность. Моя будущая профессия - инженер-технолог в пищевой промышленности. Проблематика: История пищевой индустрии; Современная пищевая индустрия; Структура пищевой индустрии. Лексика: 35 лексических единиц. Грамматика: (повторение) категория глагола, действительный залог. Чтение: "Education and Training of Personnel for the Food Industry", "Personnel Structure", "Engineering" Аудирование: "History of engineering". Обсуждение: "The Importance of	6

		Ingeneering".	
7-8	1	Тема: Пищевая промышленность. Моя будущая профессия - инженер-технолог в пищевой промышленности. Проблематика: История пищевой индустрии; Современная пищевая индустрия; Структура пищевой индустрии. Лексика: 35 лексических единиц. Грамматика: (повторение) категория глагола, действительный залог. Чтение: "Education and Training of Personnel for the Food Industry", "Personnel Structure", "Engineering" Аудирование: "History of engineering". Обсуждение: "The Importance of Ingeneering".	4
9-11	2	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Что такое еда?; Основные компоненты еды; Витамины и минералы; Генно-модифицированные продукты. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Инфинитив и герундий. Чтение: "What is Food?", "Important Materials in Your Food". Аудирование: "Genetically-modified Products". Обсуждение: The Importance of Vitamins and Minerals	6
12-14	2	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Что такое еда?; Основные компоненты еды; Витамины и минералы; Генно-модифицированные продукты. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Инфинитив и герундий. Чтение: "The Main Sources of Food", "Vitamins and Minerals". Аудирование: "Healthy Diet". Обсуждение: Food and Diet.	6
15-16	2	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Что такое еда?; Основные компоненты еды; Витамины и минералы; Генно-модифицированные продукты. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Инфинитив и герундий. Чтение: "The Main Sources of Food", "Vitamins and Minerals". Аудирование: "Healthy Diet". Обсуждение: Food and Diet. Видео: "How the food you eat affects your brain". Обсуждение: "Hoow to lose weight".	4
17-19	3	Тема: Продукты питания. Проблематика: Виды продуктов питания;. Продукты растительного происхождения; Продукты животного происхождения Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Относительные предложения. Чтение: "Fats and Oils", "Bakery Products". Аудирование: "Ordering in a Restaurant". Контроль выполнения самостоятельной работы. Эссе "Диетология. Здоровое питание в современном мире".	6
20-22	3	Тема: Продукты питания. Проблематика: Виды продуктов питания;. Продукты растительного происхождения; Продукты животного происхождения Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Относительные предложения. Чтение: "Dairy Products", "Cheesemaking", "Meats". Аудирование: "Interview with a Vegetarian". Ролевая игра: Why does a person follow a diet?	6
23-24	3	Тема: Продукты питания. Проблематика: Виды продуктов питания;. Продукты растительного происхождения; Продукты животного происхождения Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Относительные предложения. Чтение: "Dairy Products", "Cheesemaking", "Meats". Видео: "The Science of milk". Круглый стол: Why do we eat spoiled food?	4
25-27	4	Тема: Хранение и обработка продуктов. Проблематика: Покупка, получение и хранение продуктов; Методы обработки продуктов. Лексика: 40 лексических единиц. Грамматика: Сложное дополнение. Чтение: "Preserving Processes", "Food Safety". Круглый стол: Methods of Food Processing and Food Storage. Контроль выполнения самостоятельной работы. Устный доклад: "Методы хранения и обработки продуктов питания".	6
28-30	4	Тема: Хранение и обработка продуктов. Проблематика: Покупка, получение и хранение продуктов; Методы обработки продуктов. Лексика: 40 лексических единиц. Грамматика: Сложное дополнение. Чтение: "Purchasing", "Receiving", "Storage", "Food Processing". Аудирование:	6

		"Supermarket". Обсуждение: "How do you choose food in the supermarket?"	
31-32	4	Тема: Хранение и обработка продуктов. Проблематика: Покупка, получение и хранение продуктов; Методы обработки продуктов. Лексика: 40 лексических единиц. Грамматика: Сложное дополнение. Чтение: "Purchasing", "Receiving", "Storage", "Food Processing". Видео: "Food spoilage and 12 methods of food preservation". Обсуждение: "How do you choose food in the supermarket?" Эссе: "Are food preservatives bad for you?"	4
33-35	5	Тема: Технология продукции и организация общественного питания. Проблематика: История продуктов питания; виды продуктов питания; организация общественного питания. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Сложное подлежащее. Чтение: "Methods of Plant Food Processing". Обсуждение: "Life without plant food". Контроль выполнения самостоятельной работы. Мультимедийная презентация "Технология продукции и организация общественного питания". Подготовка к зачёту. Лексико-грамматический тест. Беседа по пройденным темам.	6
36-38	5	Тема: Технология продукции и организация общественного питания. Проблематика: виды продуктов питания; организация общественного питания. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Сложное подлежащее. Чтение: "History of Products", "Types of Products". Обсуждение: "Plant Products in Everyday Life".	6
39-40	5	Тема: Технология продукции и организация общественного питания. Проблематика: История продуктов питания; виды продуктов питания; организация общественного питания. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Сложное подлежащее. Видео: "Intermittent Fasting and Hunger". Обсуждение: "Life without plant food". Контроль выполнения самостоятельной работы. Подготовка к зачёту. Лексико-грамматический тест. Беседа по пройденным темам.	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Мультимедийная презентация	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	2,75
Эссе	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	3
Устный доклад	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	3
Мультимедийная презентация	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	3
Подготовка к зачёту.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	7
Проектная работа	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	3

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	4	Текущий контроль	Мультимедийная презентация "Этапы становления пищевой промышленности. Структура отрасли"	5,5	10	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (9-10 баллов) Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (7-8 баллов) Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (5-6 баллов) Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (≤ 4 баллов)	дифференцированный зачет
2	4	Текущий контроль	Устный доклад " Методы хранения и обработки продуктов питания"	7,5	10	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (9-10 баллов) Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (7-8 баллов) Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (5-6 баллов) Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (≤ 4 балла)	дифференцированный зачет
3	4	Текущий контроль	Проектная работа " ГМО, плюсы и минусы"	15	20	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (18-20 баллов)	дифференцированный зачет

						<p>Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (15-17 баллов)</p> <p>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (11-14 баллов)</p> <p>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (≤ 10 баллов)</p>	
4	4	Текущий контроль	Ролевая игра" Здоровое питание в современном мире"	7,5	10	<p>Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (9-10 баллов)</p> <p>Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (7-8 баллов)</p> <p>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (5-6 баллов)</p> <p>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (0-4 баллов)</p>	дифференцированный зачет
5	4	Текущий контроль	Мультимедийная презентация" Технология продукции и организация общественного питания"	7,5	10	<p>Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (9-10 баллов)</p> <p>Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (7-8 баллов)</p> <p>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (5-6 баллов)</p> <p>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (0-4 баллов)</p>	дифференцированный зачет

						обучающегося по дисциплине 0...59 % (≤ 4 баллов)	
6	4	Текущий контроль	Глоссарий	7,5	10	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (9-10 баллов) Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (7-8 баллов) Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (5-6 баллов) Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (0-4 баллов)	дифференцированный зачет
7	4	Текущий контроль	Лексико-грамматический тест	7,5	10	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (9-10 баллов) Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (7-8 баллов) Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (4-6 баллов) Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (≤ 3 балла)	дифференцированный зачет
8	4	Промежуточная аттестация	Зачёт	-	20	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (18-20 баллов) Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (14-17 баллов) Удовлетворительно:	дифференцированный зачет

					Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (8-13 баллов) Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (≤ 7 балла)	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ							
		1	2	3	4	5	6	7	8
УК-4	Знает: – языковой материал иностранного языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности;	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-4	Умеет: – заполнять деловые бумаги на иностранном языке; – вести на иностранном языке запись основных мыслей и фактов (из аудиотекстов и текстов для чтения), запись тезисов устного выступления / письменного доклада по изучаемой проблеме; – выделять значимую информацию из иноязычных текстов справочно-информационного и рекламного характера.	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-4	Имеет практический опыт: – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения	+	+	+	+	+	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

- Агабекян, И. П. Английский язык для бакалавров [Текст] учеб. пособие для вузов И. П. Агабекян. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д.: Феникс, 2015. - 379, [3] с. ил.

б) дополнительная литература:

- Пушнова, П. М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей [Текст] Учеб. пособие П. М. Пушнова, В. А. Стороженко, А. С. Тяпкина. - 2-е изд., испр. - М.: Высшая школа, 2005. - 93, [1] с.
- Рукавишникова, Н. С. Английский язык [Текст] учеб. пособие для факультета пищевых технологий Н. С. Рукавишникова, Е. Н. Ярославова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2011. - 95, [2] с. ил.

3. Агабекян, И. П. Деловой английский [Текст] учеб. пособие для высш. проф. образования И. П. Агабекян. - 8-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2012. - 317, [1] с. ил.

в) *отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

1. The New Encyclopedia Britannica V.1: V29 A – Bayes: Micropedia: Ready Reference Chicago etc.: Encyclopedia Britannica.
2. English today: The Intern. Rev. of the Engl. Language Cambridge; New York: Cambridge University Press, 2011- . 2011 V. 18-25 № 1-4, 2012 V. 28 № 3-4, 2013 V. 29 № 2-4, 2014 V. 30 № 1-4я, 2015 V. 31 № 1-3.
3. Food & Wine. Intern. Rev. of Food and Wine Associates. New York, American Express Publishing Corporation, 2007-2008 V. 30-31 № 1-12.

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. How to write abstracts
2. Волченкова, К.Н. Английский язык: метод. указания по самостоят. работе студентов (бакалавриат) / К. Н. Волченкова, Е. Г. Шрайбер ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ.- Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2017
3. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 с.
4. Ярославова, Е. Н. Английский язык: учеб. пособие для студентов фак. Коммерции / Е. Н. Ярославова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ. – Челябинск : Издательство ЮУрГУ, 2007. - 87 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. How to write abstracts
2. Волченкова, К.Н. Английский язык: метод. указания по самостоят. работе студентов (бакалавриат) / К. Н. Волченкова, Е. Г. Шрайбер ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ.- Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2017
3. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 с.
4. Ярославова, Е. Н. Английский язык: учеб. пособие для студентов фак. Коммерции / Е. Н. Ярославова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ. – Челябинск : Издательство ЮУрГУ, 2007. - 87 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Волченкова, К.Н. Английский язык: учеб. пособие к электрон. учеб. "English for Teachers" / К. Н. Волченкова; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Англ. яз.; ЮУрГУ. Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2009. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000396550

2	Методические пособия для преподавателя	Электронный каталог ЮУрГУ	Ярославова, Е. Н. Методические рекомендации для преподавателей по составлению контрольно-измерительных материалов (иностраный язык) / Е. Н. Ярославова, Л. Т. Дегтярева, С. М. Колова; Челябинск: Издательство ЮУрГУ. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000304646
3	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Колова, С. М. Английский язык в социокультурном аспекте [Электронный ресурс] : мультимедийное учеб. пособие / С. М. Колова, И. В. Ставцева; Юж.-Урал. гос. ун-т, Челябинск. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000473569
4	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Нестерова, Н.Б. Английский язык. Food manufacturing processes. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2013. — 90 с. https://e.lanbook.com/book/70804

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. EBSCO Information Services-EBSCOhost Research Databases(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	444a (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны
Практические занятия и семинары	450a (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны
Практические занятия и семинары	457a (2)	Мультимедийный проектор, компьютер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	576a (2)	Кабинет дистанционного обучения: телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный проектор, проекционный экран, компьютер с Интернет подключением и доступом в мультимедийный каталог
Контроль самостоятельной работы	464 (2)	Сервер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	464a (2)	Мультимедийный проектор, проекционный экран, компьютер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Самостоятельная работа студента	447 (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны, компьютер, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	457 (2)	Мультимедийный компьютерный класс: телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный проектор, проекционный экран, Интернет, доступ в мультимедийный каталог