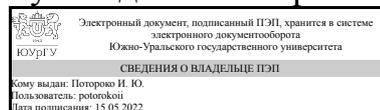


УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



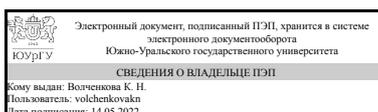
И. Ю. Потороко

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.04 Деловой иностранный язык  
для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
уровень Бакалавриат  
форма обучения очная  
кафедра-разработчик Иностранные языки

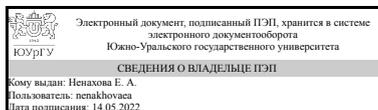
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1041

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



К. Н. Волченкова

Разработчик программы,  
старший преподаватель



Е. А. Ненахова

## 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. Гастрономия и кулинария; Тема 3. Еда и её составляющие; Тема 4. Продукты питания животного происхождения; Тема 5. Хранение и обработка продуктов питания животного происхождения; Тема 6. 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: Особенности профессиональной коммуникации в области пищевых технологий, специальную терминологию. Умеет: Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах, владеть специальной терминологией в области пищевых технологий. Имеет практический опыт: Осуществления коммуникации в устной и письменной формах в сфере профессиональной деятельности, опыт применения специальной терминологии в области пищевых технологий.

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.05 Русский язык и культура речи, 1.О.03 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.03 Иностранный язык	<p>Знает: Культурно-специфические особенности менталитета, представлений, установок, ценностей представителей инокультуры; - основные факты, реалии, имена, достопримечательности, традиции страны изучаемого языка; - достижения, открытия, события из области истории, культуры, политики, социальной жизни страны изучаемого языка; - основные особенности зарубежной системы образования в области избранной профессии; - основные фонетические, лексикограмматические, стилистические особенности изучаемого языка. Умеет: Реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по общению; - адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерение автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов; - выявлять сходство и различия в системах родного и иностранного языка; - проявлять толерантность, эмпатию, открытость и дружелюбие при общении с представителями другой культуры; - предупреждать возникновение стереотипов, предубеждений по отношению к собственной культуре; - идентифицировать языковые региональные различия в изучаемом языке; - выступать в роли медиатора культур. Имеет практический опыт: Применения межкультурной коммуникативной компетенции в разных видах речевой деятельности; социокультурной компетенции для успешного взаимопонимания в условиях общения с представителями другой культуры; различных коммуникативных стратегий; учебных стратегий для организации своей учебной деятельности; когнитивных стратегий для автономного изучения иностранного языка; стратегий рефлексии и самооценки самосовершенствования личных качеств и достижений; разными приемами запоминания и структурирования усваиваемого материала; интернеттехнологий для выбора оптимального режима получения информации.</p>

1.О.05 Русский язык и культура речи	Знает: Особенности коммуникации как вида межличностного и межкультурного общения, специфику устной и письменной форм русского языка; нормы русского языка и правила построения грамотной письменной и устной речи. Умеет: Воспринимать устные и письменные тексты в разных жанрах и стилях на русском языке; использовать информацию - знания русского языка, культуры речи и навыков общения - в профессиональной деятельности; логически верно и аргументированно использовать устную и письменную речь в личном и профессиональном общении. Имеет практический опыт: Применения коммуникативных средств для решения задач межличностного и межкультурного общения; грамотной письменной и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности.
-------------------------------------	---

#### 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		
Устный доклад.	2	2	
Проектная работа.	4	4	
Подготовка к дифференцированному зачёту.	5	5	
Глоссарий по профессиональной терминологии модуля.	2	2	
Мультимедийная презентация.	6,75	6.75	
Эссе.	2	2	
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	12	0	12	0
2	Гастрономия и кулинария	12	0	12	0
3	Еда и её составляющие	12	0	12	0
4	Продукты питания растительного происхождения	12	0	12	0
5	Хранение и обработка продуктов питания растительного происхождения	12	0	12	0
6	Технология обработки продукции	20	0	20	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 Ingeneering".	6
7-9	2	Тема: Гастрономия и кулинария. Проблематика: Что такое гастрономия?; История гастрономии; Кухни народов мира. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Причастие. Чтение: "What is Gastronomy", "The History of Gastronomy", "What is Cuisine". Обсуждение: "The influence of culture on cuisine".	6
10-12	2	Тема: Гастрономия и кулинария. Проблематика: Что такое гастрономия?; История гастрономии; Кухни народов мира. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Причастие. Чтение: "The Art of Gastronomy", "Russian Cuisine". Аудирование: "Eating Out". Вебквест: "Modern trends in gastronomy" ( <a href="http://zunal.com/webquest.php?w=78987">http://zunal.com/webquest.php?w=78987</a> ).	6
13-15	3	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
16-18	3	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	6

		Vitamins and Minerals	
15-16	4	Тема: Продукты питания растительного происхождения. Проблематика: Виды продуктов питания;. Продукты животного происхождения Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Относительные предложения. Чтение: "Fats and Oils". Аудирование: "Ordering in a Restaurant". Контроль выполнения самостоятельной работы. Эссе "Диетология. Здоровое питание в современном мире".	6
19-21	4	Тема: Продукты питания растительного происхождения. Проблематика: Виды продуктов питания;. Продукты животного происхождения Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Относительные предложения. Чтение: "Dairy Products", "Cheesemaking", "Vegetables". Аудирование: "Interview with a Vegetarian". Ролевая игра: Why does a person follow a diet?	6
19-20	5	Тема: Хранение и обработка продуктов питания растительного происхождения. 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 животного происхождения".	6
22-24	5	Тема: Хранение и обработка продуктов питания растительного происхождения. Проблематика: Покупка, получение и хранение продуктов; Методы обработки продуктов. Лексика: 40 лексических единиц. Грамматика: Сложное дополнение. Чтение: "Purchasing", "Receiving", "Storage", "Food Processing". Аудирование: "Supermarket". Обсуждение: "How do you choose food in the supermarket?"	6
25-27	6	Тема: Технология обработки продукции. Проблематика: История продуктов питания; виды продуктов питания; организация общественного питания. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Сложное подлежащее. Чтение: "Methods of Meat Processing". Обсуждение: "Life without meat products". Контроль выполнения самостоятельной работы. Мультимедийная презентация "Технология продукции и организация общественного питания".	6
28-30	6	Тема: Технология обработки продукции. Проблематика: виды продуктов питания; организация общественного питания. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Сложное подлежащее. Чтение: "History of Products", "Types of Products". Обсуждение: "Vegetarian Products in Everyday Life".	6
31	6	Подготовка к дифференцированному зачёту. Лексико-грамматический тест. Беседа по пройденным темам.	2
32-34	6	Дифференцированный зачёт.	6

### 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
Устный доклад.	Винникова, Т. А. Unit 1-4, стр. 3-35; Профильные статьи журналов Science Direct. ЭУМД. Профильные статьи журналов Wiley.	4	2
Проектная работа.	ЭУМД, 4 Unit 3 - 4 стр. 14 - 23	4	4

Подготовка к дифференцированному зачёту.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1	4	5
Глоссарий по профессиональной терминологии модуля.	Нестерова, Н.Б. Language practice Units 1–6, стр. 32; Language practice Units 7–12 стр. 59; Language practice Units 13–19 стр. 90	4	2
Мультимедийная презентация.	ПУМД. осн. лит. 1. Unit 2. Профильные статьи журналов Science Direct. ЭУМД. Профильные статьи журналов Wiley.	4	6,75
Эссе.	ЭУМД, 4 Unit 3 - 4 стр. 14 - 23	4	2

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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	Учитывается в ПА
1	4	Текущий контроль	Устное сообщение "Биотехнология как наука. Основные определения и исследователи"	1	5	1. Раскрытие темы. Тема раскрыта – 1 балла. Тема не раскрыта – 0 баллов. 2. Структура. Текст сообщения выстроен логично, присутствует вступление, основное содержание, заключение – 1 балл. Не соблюдена структура: отсутствует вступление и/или заключение – 0 баллов. 3. Объем устного сообщения. Сообщение объемом 20-25 предложений – 1 балл, менее 20 предложений – 0 баллов. 4. Представление информации. Студент рассказывает, лишь иногда обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает доклад – 0 баллов.	дифференцированный зачет

						5. Языковая грамотность устного сообщения. Речь студента не содержит ошибок, препятствующих пониманию– 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.	
2	4	Текущий контроль	Устное сообщение " Методы хранения и обработки продуктов питания"	1	5	1. Раскрытие темы. Тема раскрыта– 1 балла. Тема не раскрыта – 0 баллов. 2. Структура. Текст сообщения выстроен логично, присутствует вступление, основное содержание, заключение– 1 балл. Не соблюдена структура: отсутствует вступление и/или заключение– 0 баллов. 3. Объем устного сообщения. Сообщение объемом 20-25 предложений – 1 балл, менее 20 предложений – 0 баллов. 4. Представление информации. Студент рассказывает, лишь иногда обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает доклад – 0 баллов. 5. Языковая грамотность устного сообщения. Речь студента не содержит ошибок, препятствующих пониманию– 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.	дифференцированный зачет
3	4	Текущий	Презентация "Этапы	1,5	10	1. Раскрытие темы.	дифференцированный

		контроль	становления пищевой промышленности. Структура отрасли"		<p>Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов.</p> <p>2. Структура. Текст работы выстроен логично, присутствует вступление, основное содержание, заключение, титульный слайд – 1 балл. Не соблюдена структура: отсутствует вступление и/или заключение и/или титульный слайд – 0 баллов.</p> <p>3. Наполнение слайдов: наличие основных терминов, таблиц, графиков, фото, диаграмм, изображений – 1 балл. Избыток текста на слайдах, отсутствие основных терминов, таблиц, графиков, фото, диаграмм, изображений – 0 баллов.</p> <p>4. Оформление. Цвет фона и шрифта, размер используемого шрифта удобны для восприятия – 1 балл. Цвет фона и шрифта, размер шрифта затрудняют восприятие – 0 баллов.</p> <p>5. Манера подачи. Выступающий уложился в отведенное время, рассказывал без опоры на печатный текст – 1 балл. Выступающий не уложился в</p>	зачет
--	--	----------	--	--	---	-------

					<p>отведенное время и/или опирался на печатный текст - 0 баллов.</p> <p>6. Языковая грамотность слайдов презентации. Слайды презентации не содержат языковых ошибок – 1 балл. На слайдах имеются ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>7. Языковая грамотность устного сообщения. Лексические, грамматические и фонетические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>8. Вопросы аудитории. Выступающий четко и грамотно ответил на все вопросы - 2 балла. Выступающий ответил не на все вопросы - 1 балл. Выступающий не ответил на вопросы – 0 баллов.</p>		
4	4	Текущий контроль	<p>Эссе "Биотехнологии. Продукты растительного происхождения. Методы исследования в биотехнологии"</p>	1	5	<p>1. Структура эссе представлена верно – 1 балл. Структура эссе нарушена (нет хотя бы одного из элементов: введения, основной части или заключения) - 0 баллов.</p> <p>2. Содержание эссе. Тема полностью раскрыта – 1 балл, тема не раскрыта или</p>	дифференцированный зачет

					<p>раскрыта не полностью – 0 баллов.</p> <p>3. Объем работы. 200-250 слов - 1 балл. Менее 200 или более 300 слов – 0 баллов.</p> <p>4. Последовательность и согласованность изложения. Части связаны между собой, а также есть связи внутри них – 1 балл. Части эссе не связаны между собой и/или нет связи внутри них - 0 баллов.</p> <p>5. Грамотность. Ошибки отсутствуют или незначительны, единичны, не мешают пониманию – 1 балл. Многочисленные ошибки (более 5 лексико-грамматических или речевых) или ошибки, мешающие пониманию – 0 баллов.</p>		
5	4	Текущий контроль	Проект "Проект производства"	2	20	<p>1. Содержание. Содержание работы соответствует заявленной теме – 2 балла; содержание работы отклоняется от заявленной темы – 1 балл, содержание работы не соответствует заявленной теме – 0 баллов.</p> <p>2. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов.</p> <p>3. Визуальное представление работы. Работа визуально представлена</p>	дифференцированный зачет

					<p>(презентация, ментальная карта, раздаточный материал, инфографика и т.д.) – 2 балла. Визуальная информация представлена недостаточно / избыточно – 1 балл. Работа визуально не представлена – 0 баллов.</p> <p>4. Оформление работы. Визуальная информация понятна и легко воспринимается – 1 балл, визуальная информация непонятна / с трудом воспринимается – 0 баллов.</p> <p>5. Грамотность визуально представленной информации. Информация на слайдах, ментальных картах и т.д. представлена без ошибок – 2 балла. Информация представлена с ошибками, не препятствующими пониманию – 1 балл. Информация представлена с ошибками, препятствующими пониманию – 0 баллов.</p> <p>6. Структура представления проекта. Проект логически выстроен в соответствии с заявленной темой, поставленными задачами и полученными результатами – 2</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>балла. Нарушение логики представления проекта – 1 балл. Логика представления проекта отсутствует – 0 баллов.</p> <p>7. Представление информации. Студент рассказывает, не читая с листа – 2 балла. Студент рассказывает, иногда обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает доклад – 0 баллов.</p> <p>8. Время выступления. Выступающий уложился в отведенное преподавателем время (7-10 мин) – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное преподавателем время – 0 баллов.</p> <p>9. Языковая грамотность устного сообщения. Речь студента не содержит ошибок - 2 балла. Лексические, грамматические и фонетические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>10. Ответы на вопросы аудитории. Выступающий четко и грамотно ответил на все вопросы - 2 балла. Выступающий ответил не на все вопросы и/или</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>допустил лексико-грамматические ошибки - 1 балл. Выступающий не ответил на вопросы – 0 баллов.</p> <p>11. Своевременность представления работы. Работа представлена вовремя – 1 балл, работа не представлена вовремя – 0 баллов.</p> <p>12. Оригинальность представления работы. Работа представлена творчески – 1 балл, представление работы лишено оригинальности – 0 баллов.</p>		
6	4	Текущий контроль	Глоссарий	1,5	10	<p>Критерий 1. Количество лексических единиц в глоссарии. 86-100 слов и выражений – 3 балла. 71-85 слов и выражений – 2 балла. 50-70 слов и выражений – 1 балл. Менее 50 слов и выражений – 0 баллов.</p> <p>Критерий 2. Семантические связи. Семантические связи указаны – 1 балл. Семантические связи не указаны или указаны частично – 0 баллов.</p> <p>Критерий 3. Контекст. Контекст указан – 1 балл. Контекст не указан или указан частично – 0 баллов.</p> <p>Критерий 4. Использование лексики из словаря в докладе по прочитанной</p>	дифференцированный зачет

					<p>статье. Лексика употреблена верно и в правильном контексте – 3 балла. Лексика употребляется в правильном контексте в достаточном для правильного понимания количестве, возможны незначительные и единичные замены – 2 балла. Лексика употреблена частично или заменена на более простую – 1 балл. Лексика не употреблена – 0 баллов.</p> <p>Критерий 5. Качество лексики. Лексика не содержит слов непрофессиональной тематики – 2 балла. Лексика содержит до 25% слов, несоответствующих профессиональной тематике – 1 балл. Лексика содержит до 50% слов, несоответствующих профессиональной направленности – 0 баллов.</p>		
7	4	Текущий контроль	Тест	2	24	<p>Тест содержит 24 вопроса. Максимальный балл - 24. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.</p>	дифференцированный зачет
8	4	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	20	<p>1. Содержание. Содержание ответа соответствует заявленной теме – 2 балла; содержание ответа отклоняется от заявленной темы – 1 балл, содержание ответа не соответствует заявленной теме – 0 баллов.</p> <p>2. Раскрытие темы.</p>	дифференцированный зачет

					<p>Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов.</p> <p>3. Структура представления ответа. Ответ логически выстроен в соответствии с заявленной темой и поставленными задачами – 2 балла. Нарушение логики представления ответа – 1 балл. Логика представления ответа отсутствует – 0 баллов.</p> <p>4. Представление информации. Студент рассказывает, не читая с листа – 2 балла. Студент рассказывает, иногда обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает текст – 0 баллов.</p> <p>5. Время ответа. Выступающий уложился в отведенное преподавателем время (7-10 мин) – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное преподавателем время – 0 баллов.</p> <p>6. Языковая грамотность устного сообщения. Лексический аспект. Речь студента не содержит лексических ошибок - 2 балла. Лексические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>Имеются серьезные лексические ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>7. Языковая грамотность устного сообщения. Грамматический аспект. Речь студента не содержит грамматических ошибок - 2 балла. Грамматические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл. Имеются серьезные грамматические ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>8. Языковая грамотность устного сообщения. Фонетический аспект. Речь студента не содержит фонетических ошибок - 2 балла. Фонетические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл. Имеются серьезные фонетические ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>9. Владение профессиональной терминологией. Студент грамотно пользуется соответствующей терминологией в соответствующем контексте - 3 балла. Студент допускает</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>незначительные ошибки при использовании терминологии – 2 балла. Студент допускает серьёзные ошибки, препятствующие пониманию – 1 балл. Студент не знает терминологии – 0 баллов.</p> <p>10. Выступающий четко и грамотно ответил на все вопросы - 2 балла. Выступающий ответил не на все вопросы - 1 балл. Выступающий не ответил на вопросы – 0 баллов.</p>
--	--	--	--	--	---

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
дифференцированный зачет	Рейтинг обучающегося по дисциплине определяется только по результатам текущего контроля. Студент вправе пройти контрольное мероприятие в рамках промежуточной аттестации (дифференцированный зачет) для улучшения своего рейтинга и получить оценку по дисциплине согласно п. 2.4 Положения о БРС (приказ ректора от 10.03.2022 г № 25-13/09). Контрольное мероприятие дифференцированного зачёта состоит из двух этапов. 1. Беседа с преподавателем, ответы на вопросы 2. Раскрытие указанного тезиса (темы).	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ							
		1	2	3	4	5	6	7	8
УК-4	Знает: Особенности профессиональной коммуникации в области пищевых технологий, специальную терминологию.	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-4	Умеет: Осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах, владеть специальной терминологией в области пищевых технологий.	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-4	Имеет практический опыт: Осуществления коммуникации в устной и письменной формах в сфере профессиональной деятельности, опыт применения специальной терминологии в области пищевых технологий.	+	+	+	+	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. 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:

1. 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.
2. 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.
3. 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.

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

1. 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.
2. 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. 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.
2. Волченкова, К. Н. Английсктй 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. How to write abstracts
4. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 с.

#### из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. 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.
2. Волченкова, К. Н. Английсктй 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. How to write abstracts
4. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 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. <a href="http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000473064">http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000473064</a>
2	Методические пособия для преподавателя	Электронный каталог ЮУрГУ	Ярославова, Е. Н. Методические рекомендации для преподавателей по составлению контрольно-измерительных материалов (иностранный язык) / Е. Н. Ярославова, Л. Т. Дегтярева, С. М. Колова; Челябинск: Издательство ЮУрГУ. <a href="http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000304646">http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000304646</a>
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Винникова, Т. А. Биотехнология = Biotechnology : учебное пособие / Т. А. Винникова, Е. Н. Трифонова, И. Ю. Булгакова. — Омск : ОмГТУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-8149-2776-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/186845">https://e.lanbook.com/book/186845</a> (дата обращения: 14.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
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. <a href="https://e.lanbook.com/book/186845">https://e.lanbook.com/book/186845</a>

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ РАН(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	444а (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны
Практические занятия и семинары	457а (2)	Мультимедийный проектор, компьютер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Контроль	464	Сервер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD

самостоятельной работы	(2)	магнитофоны, мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	464a (2)	Мультимедийный проектор, проекционный экран, компьютер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, Интернет, доступ в 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
Самостоятельная работа студента	447 (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны, компьютер, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	450a (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны
Практические занятия и семинары	457 (2)	Мультимедийный компьютерный класс: телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный проектор, проекционный экран, Интернет, доступ в мультимедийный каталог