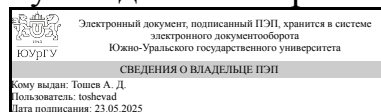


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

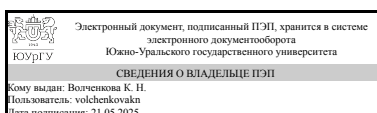
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Иностранные языки

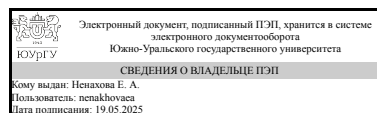
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



К. Н. Волченкова

Разработчик программы,
старший преподаватель



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. 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.О.01 Иностранный язык, 1.О.06 Русский язык и культура речи	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	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. 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.
1.О.06 Русский язык и культура речи	Знает: – о сущности языка как универсальной знаковой системы в контексте выражения мыслей, чувств, волеизъявлений; – формы речи (устной и письменной); – особенности основных функциональных стилей; – языковой материал (лексические единицы и грамматические структуры) русского языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности; – морфологические, синтаксические и лексические особенности с учетом функционально-стилевой специфики языка; Умеет: – ориентироваться в различных речевых ситуациях; – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения. Имеет практический опыт: системной орфографии и пунктуации; – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения; – основными способами построения

	простого, сложного предложений на русском языке
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,5 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>	48	48
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	48	48
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,5	53,5
Мультимедийная презентация	10	10
Глоссарий	10	10
Проектная работа	10	10
Эссе	6,5	6,5
Подготовка к зачёту.	7	7
Устное сообщение	10	10
Консультации и промежуточная аттестация	6,5	6,5
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	8	0	8	0
2	Еда и её составляющие	10	0	10	0
3	Продукты питания	10	0	10	0
4	Хранение и обработка продуктов	10	0	10	0
5	Технология продукции и организация общественного питания	10	0	10	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
-----------	-----------	---	--------------

1-2	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.	4
3-4	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
6-7	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	4
8-9	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.	4
10	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".	2
11-12	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".	4
13-14	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?	4
15	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?	2
16-17	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	4

		Storage. Контроль выполнения самостоятельной работы. Устный доклад: "Методы хранения и обработки продуктов питания".	
18-19	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: "Supermarket". Обсуждение: "How do you choose food in the supermarket?"	4
20	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?"	2
21-22	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.	4
23-24	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".	4
25	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.	2

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	10
Глоссарий	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	10
Проектная работа	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	10
Эссе	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	6,5
Подготовка к зачёту.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	7

Устное сообщение	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	10
------------------	--	---	----

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	Презентация "Этапы становления пищевой промышленности. Структура отрасли"	1,5	10	1. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов. 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. 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. 4. Оформление. Цвет фона и шрифта, размер используемого шрифта удобны для восприятия – 1 балл. Цвет фона и шрифта, размер шрифта затрудняют восприятие – 0 баллов. 5. Манера подачи.	дифференцированный зачет

					Выступающий уложился в отведенное время, рассказывал без опоры на печатный текст – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное время и/или опирался на печатный текст - 0 баллов. 6. Языковая грамотность слайдов презентации. Слайды презентации не содержат языковых ошибок – 1 балл. На слайдах имеются ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов. 7. Языковая грамотность устного сообщения. Лексические, грамматические и фонетические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию– 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов. 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.	
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.	дифференцированный зачет

						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.	
3	4	Текущий контроль	Проект " ГМО, плюсы и минусы"	2	20	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. 2. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов. 3. Визуальное представление работы. Работа визуально представлена (презентация, ментальная карта, раздаточный материал, инфографика и т.д.) – 2 балла. Визуальная информация представлена недостаточно / избыточно – 1 балл. Работа визуально не представлена – 0 баллов. 4. Оформление работы. Визуальная информация понятна и легко воспринимается – 1 балл, визуальная информация непонятна / с трудом воспринимается – 0 баллов.	дифференцированный зачет

					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. 6. Структура представления проекта. Проект логически выстроен в соответствии с заявленной темой, поставленными задачами и полученными результатами – 2 балла. Нарушение логики представления проекта – 1 балл. Логика представления проекта отсутствует – 0 баллов. 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. 8. Время выступления. Выступающий уложился в отведенное преподавателем время (7-10 мин) – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное преподавателем время – 0 баллов. 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. 10. Ответы на вопросы аудитории. Выступающий четко и грамотно ответил на все вопросы - 2 балла. Выступающий ответил не на все вопросы и/или допустил лексико-грамматические ошибки - 1 балл. Выступающий не ответил на вопросы – 0 баллов. 11. Своевременность представления работы. Работа представлена вовремя – 1 балл, работа не представлена вовремя – 0 баллов. 12. Оригинальность представления работы. Работа представлена творчески – 1 балл, представление работы лишено оригинальности – 0 баллов.	
4	4	Текущий контроль	Эссе "Технология продукции и организация общественного питания"	1	5 1. Структура эссе представлена верно – 1 балл. Структура эссе нарушена (нет хотя бы одного из элементов: введения, основной части или заключения) - 0 баллов. 2. Содержание эссе. Тема полностью раскрыта – 1 балл, тема не раскрыта или раскрыта не полностью – 0 баллов. 3. Объем работы. 200-250 слов - 1 балл. Менее 200 или более 300 слов – 0 баллов. 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	дифференцированный зачет

						связи внутри них - 0 баллов. 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.	
5	4	Текущий контроль	Глоссарий	1,5	10	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. Критерий 2. Семантические связи. Семантические связи указаны – 1 балл. Семантические связи не указаны или указаны частично – 0 баллов. Критерий 3. Контекст. Контекст указан – 1 балл. Контекст не указан или указан частично – 0 баллов. Критерий 4. Употребление лексики из словаря в докладе по прочитанной 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	дифференцированный зачет

						баллов. 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.	
6	4	Текущий контроль	Тест	2	24	Тест содержит 24 вопроса. Максимальный балл - 24. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.	дифференцированный зачет
7	4	Промежуточная аттестация	Зачёт	-	20	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. 2. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов. 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. 4. Представление информации. Студент рассказывает, не читая с листа – 2 балла. Студент рассказывает, иногда	дифференцированный зачет

					обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает текст – 0 баллов. 5. Время ответа. Выступающий уложился в отведенное преподавателем время (7-10 мин) – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное преподавателем время – 0 баллов. 6. Языковая грамотность устного сообщения. Лексический аспект. Речь студента не содержит лексических ошибок - 2 балла. Лексические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию– 1 балл. Имеются серьезные лексические ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов. 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. 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. 9. Владение профессиональной терминологией. Студент грамотно пользуется соответствующей терминологией в соответствующем контексте - 3 балла. Студент допускает незначительные ошибки при использовании терминологии – 2 балла. Студент допускает серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 1 балл. Студент не знает терминологии – 0 баллов. 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.	
--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет проводится в устной форме. 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). Использование ИИ при выполнении заданий текущего контроля и промежуточной аттестации регламентировано приказом ЮУрГУ от 15.04.2025 №52-13.09	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
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	+	+	+	+	+	+	+	+

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. 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.
2. 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. 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
2. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 с.

3. 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.
4. How to write abstracts

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. 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
2. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 с.
3. 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.
4. How to write abstracts

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 (иностранный 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

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(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	№	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника,
-------------	---	--

	ауд.	предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	464a (2)	Мультимедийный проектор, проекционный экран, компьютер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Контроль самостоятельной работы	464 (2)	Сервер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Зачет	368a (1)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны
Практические занятия и семинары	457a (2)	Мультимедийный проектор, компьютер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Самостоятельная работа студента	447 (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны, компьютер, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	331 (3)	Кабинет дистанционного обучения: телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный проектор, проекционный экран, компьютер с Интернет подключением и доступом в мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	366 (1)	Компьютер, мультимедийный проектор, проекционный экран, CD магнитофоны, 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