

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. А. Руциц

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

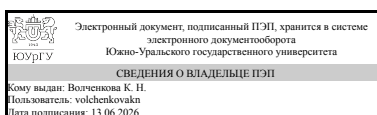
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Иностранные языки

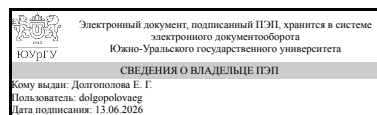
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



К. Н. Волченкова

Разработчик программы,
старший преподаватель



Е. Г. Долгополова

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. Еда и её составляющие Тема 2. Выпечка хлеба Тема 3. Мясо и мясные продукты Тема 4. Молоко и молочные продукты

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	Не предусмотрены

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.

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 12,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		4
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	6	6
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	95,5	95,5
Проектная работа	24	24
Подготовка к зачёту.	6	6

Подготовка к итоговому тесту	6	6
Глоссарий	14	14
Тренажер онлайн	45,5	45.5
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	Еда и её составляющие	2	0	2	0
2	Выпечка хлеба	2	0	2	0
3	Мясо и мясные продукты	1	0	1	0
4	Молоко и молочные продукты	1	0	1	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Еда и ее составляющие; Современная пищевая индустрия. Чтение: “Proteins, Fats and Carbohydrates”, “The Present Day Food Industry”. Видео: “How the Food You Eat Affects Your Brain”. Круглый стол: Food Constituent Its functions and sources.	2
2	2	Тема: Выпечка хлеба. Проблематика: Технология изготовления хлеба. Чтение: “Technology of Bread Making”, “Methods of Mixing Dough”. Видео: "Technology of Bread Making". Круглый стол: "Methods of Mixing Dough".	2
3	3	Тема: Мясо и мясные продукты. Проблематика: Мясо и мясные продукты; Основные компоненты еды; Витамины и минералы; Генно-модифицированные продукты. Чтение: “What is meat?”, “Types of Meat and Their Nutritious Value”. Видео: “The Meat of the Future: How Lab-Grown Meat is Made”. Обсуждение: Genetically modified food.	1
4	4	Тема: Молоко и молочные продукты. Проблематика: Молоко и молочные продукты. Чтение: “Milk”, “Cheese”, "The History of Cheese-Making". Видео: "Pasteurization of Milk and its Benefits". Обсуждение: "Диетология. Здоровое питание в современном мире".	1

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
Проектная работа	ПУМД. осн. лит. 1. Unit 2. Профильные	4	24

	статьи журналов Science Direct. ЭУМД. Профильные статьи журналов Wiley., ПУМД дополнительная печатная литература №1, разделы 3-6; ЭУМД №1, 4, ПУМД, основная литература №2, стр. 4-60, ЭУМД доп.лит. 2 разделы 3,4 стр. 7-24, ЭУМД доп.лит. 4 все разделы.		
Подготовка к зачёту.	ПУМД, основная печатная литература №2 разделы 1-4; ЭУМД №1, 2.	4	6
Подготовка к итоговому тесту	ПУМД, осн. лит. 1. Unit 4; ПУМД, осн. лит. №2 разделы 1-4.	4	6
Глоссарий	ПУМД, осн. лит. 2 стр. 20,32,43; ПУМД №1, дополнительная литература, разделы 3-6, ЭУМД доп.лит. 2 разделы 3,4 стр. 7-24, ЭУМД доп.лит. 4 все разделы.	4	14
Тренажер онлайн	ПУМД, основная литература №2, стр. 4-60.	4	45,5

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	Проект	1,5	20	Надкритериальные условия: 1. Если работа представлена не вовремя, то общий балл снижается на 10%. 2. Работа должна быть выполнена в соответствии с нормами, регламентирующими использование ИИ. В противном случае работа не оценивается и отправляется на доработку. 3. Если нет итогового продукта (в зависимости от целей и задач: сайта, брошюры-гида, видеоролика, вебквеста, серии	дифференцированный зачет

					подкастов), то работа не оценивается. 1. Соответствие теме и структуре Тема полностью раскрыта, структура соблюдена, коммуникативная задача выполнена – 2 балла; тема не полностью раскрыта, структура частично соблюдена, коммуникативная задача частично выполнена – 1 балл; тема не раскрыта, структура не соблюдена, коммуникативная задача не выполнена – 0 баллов. 2. Последовательность, согласованность и логичность представления элементов проекта Части последовательно и логично связаны между собой – 1 балл. Элементы проекта не связаны между собой и/или нет последовательности, логики и связи внутри них – 0 баллов. 3. 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. 4. Языковая грамотность Фонетика. Отсутствие ошибок – 3 балла; незначительные ошибки, не мешающие пониманию – 2 балла; многочисленные ошибки, не мешающие пониманию – 1 балл; системные, грубые ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов. Лексика. Отсутствие ошибок – 3 балла; незначительные ошибки, не мешающие пониманию – 2 балла; многочисленные ошибки, не мешающие пониманию – 1 балл; системные, грубые ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов. Грамматика. Отсутствие ошибок – 3 балла; незначительные ошибки, не мешающие пониманию – 2 балла; многочисленные ошибки, не мешающие пониманию – 1 балл; системные, грубые ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов. 5. Использование профессионально-ориентированной лексики Использование	
--	--	--	--	--	---	--

					соответствующей терминологии – 1 балл; отсутствие соответствующих терминов – 0 баллов. 6. Ответы на вопросы аудитории Выступающие четко и грамотно отвечают на все вопросы – 2 балла. Выступающие отвечают не на все вопросы, допуская лексико-грамматические ошибки – 1 балл. Выступающие не отвечают на вопросы – 0 баллов. 7. Практическая значимость продукта Продукт обладает практической ценностью: содержит полную, достоверную и актуальную информацию; удобен для восприятия и использования; решает реальную задачу (информирование, обучение, мотивация) – 2 балла. Продукт обладает частичной ценностью: информация в целом полезна, но содержит пробелы (неполные данные, устаревшие ссылки, отсутствие ключевых элементов); формат или структура затрудняют использование (сложная навигация, недостаточная наглядность); требуется доработка для реального применения – 1 балл. Продукт не обладает практической ценностью: информация неполная,	
--	--	--	--	--	---	--

					недостовверная или неактуальная; формат не соответствует цели и не решает заявленную задачу, не может быть использован без существенной доработки – 0 баллов. 8. Время выступления Выступающие уложились в отведенное преподавателем время (7-10 мин) – 1 балл. Выступающие не уложились в отведенное преподавателем время – 0 баллов.		
2	4	Текущий контроль	Глоссарий	1	10	Критерий 1. Количество лексических единиц в глоссарии. 42-50 слов и выражений – 3 балла. 36-41 слов и выражений – 2 балла. 30-35 слов и выражений – 1 балл. Менее 30 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	дифференцированный зачет

						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. 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.	
3	4	Текущий контроль	Тренажер онлайн	1,5	10	8,5 -10 баллов - за выполнение 85-100% всех заданий; 7,5-8,4 баллов - за выполнение 75-84% всех заданий; 6-7,4 баллов - за выполнение 60-74% всех заданий; 0 балл - за выполнение менее 60% всех заданий.	дифференцированный зачет
4	4	Текущий контроль	Итоговый тест	1	24	Тест содержит 24 вопроса. Максимальный балл - 24. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.	дифференцированный зачет
5	4	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	20	1. Содержание. Содержание ответа соответствует заявленной теме – 2 балла; содержание ответа отклоняется от заявленной темы – 1 балл, содержание ответа не	дифференцированный зачет

					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 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 серьёзные 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. 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
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.
2. Чиркова О. И. English for Bachelors : Food Biotechnology : учеб. пособие для бакалавров / О. И. Чиркова, Е. А. Ненахова ; под ред. М. В. Цытович ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский центр ЮУрГУ, 2022. - 78, [1] с.. URL: http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=00489199k

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. 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. 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.

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. 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.

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	ЭБС издательства Лань	Shimanovskaya, L. A. Professional Career in Food Industry : учебное пособие / L. A. Shimanovskaya. — Казань : КНИТУ, 2017. — 116 с. — ISBN 978-5-7882-2264-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/138389
4	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Никрошкина, С. В. Food processing equipment. Оборудование для пищевой промышленности : учебное пособие / С. В. Никрошкина. — Новосибирск : НГТУ, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-7782-4647-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/306122

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)
3. 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	464a (2)	Компьютер, мультимедийный проектор, проекционный экран, CD магнитофоны, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	457a (2)	Компьютер, мультимедийный проектор, проекционный экран, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Пересдача	459a (1)	Кабинет дистанционного обучения: Компьютер, телевизор, Интернет, веб камера
Практические занятия и семинары	457 (2)	Мультимедийный компьютерный класс: 16 компьютеров студента + рабочее место преподавателя, телевизор, CD магнитофоны, мультимедийный проектор, проекционный экран, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Дифференцированный зачет	369 (1)	Кабинет дистанционного обучения: компьютер, веб камера, мультимедийный проектор, проекционный экран, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Самостоятельная работа студента	464 (2)	Мультимедийный компьютерный класс: сервер + 16 компьютеров студента, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог, Интернет
Практические занятия и семинары	457 (2)	Мультимедийный компьютерный класс: 16 компьютеров студента + рабочее место преподавателя, телевизор, CD магнитофоны, мультимедийный проектор, проекционный экран, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Самостоятельная работа студента	447 (2)	Компьютер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, Интернет, доступ в мультимедийный каталог, мультимедийный проектор, проекционный экран