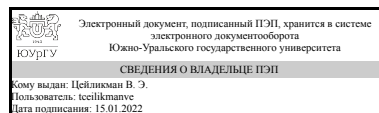


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Высшая медико-биологическая  
школа



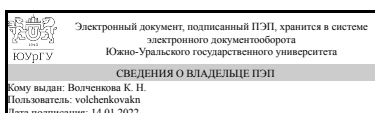
В. Э. Цейликман

## 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

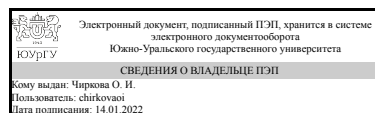
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1041

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



К. Н. Волченкова

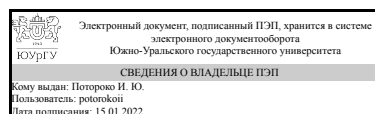
Разработчик программы,  
старший преподаватель



О. И. Чиркова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления  
д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

## 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. Хлеб и хлебопродукты; Тема 3. Мясо и мясопродукты; Тема 4. Молоко и молочные продукты; Тема 5. Диета человека; Тема 6. Способы консервации продуктов 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.03 Иностранный язык, 1.О.05 Русский язык и культура речи	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.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	<p>Знает: Особенности коммуникации как вида межличностного и межкультурного общения, специфику устной и письменной форм русского</p>

	<p>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.</p>
--	--

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость 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.	2,75	2,75	
Постер-презентация.	3	3	
Подготовка к зачёту.	7	7	
Проектная работа.	3	3	
Эссе.	3	3	
Устный доклад.	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	Объём аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Еда и её составляющие	14	0	14	0
2	Хлеб и хлебопродукты	12	0	12	0

3	Мясо и мясопродукты	14	0	14	0
4	Молоко и молочные продукты	14	0	14	0
5	Диета человека	12	0	12	0
6	Способы консервации продуктов питания.	14	0	14	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: Еда и её составляющие. Проблематика: Что такое еда?; Основные компоненты еды; Витамины и минералы; Генно-модифицированные продукты. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: (повторение) действительный залог. Чтение: "Food and Its Constituents", "Proteins, Fats and Carbohydrates". Аудирование: "How The Food You Eat Affects Your Brain". Круглый стол: The Importance of Vitamins and Minerals.	6
4-5	1	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Что такое еда?; Витамины и минералы. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: (повторение) действительный залог. Чтение: "The Main Sources of Food". Аудирование: "Discovering Fats, Carbs and Protein in Common Foods". Обсуждение: "The Importance of Balanced Food. Food and Diet".	4
6-7	1	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Что такое еда?; Генно-модифицированные продукты. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: (повторение) действительный залог. Чтение: "Vitamins and Minerals". Контроль самостоятельной работы.	4
8-10	2	Тема: Хлеб и хлебопродукты. Проблематика: Технология производства хлеба. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Причастие. Чтение: "Technology of Breadmaking", "Methods of Mixing Dough", "The History of Bread". Обсуждение: "What is the role of bread in the human diet?".	6
11-13	2	Тема: Хлеб и хлебопродукты. Проблематика: Технология производства хлеба. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Причастие. Чтение: "The Art of Breadmaking". Аудирование: "How the Process of Bread Making Occurs". Вебквест: "Modern trends in breadmaking" ( <a href="http://zunal.com/webquest.php?w=66371">http://zunal.com/webquest.php?w=66371</a> ).	6
14-16	3	Тема: Мясо и мясопродукты. Проблематика: Основные компоненты мяса; Искусственно выращенное мясо. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Пассивный залог. Чтение: "Types of Meat and Their Nutritious Value", "Important Materials in Meat". Аудирование: "The Meat of the Future: How Lab-Grown Meat is Made". Обсуждение: The Importance of Meat in the Human Diet.	6
17-18	3	Тема: Мясо и мясопродукты. Проблематика: Производство мяса; Искусственно выращенное мясо. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Пассивный залог. Чтение: "No More Meat". Аудирование: "Interview with a Vegetarian". Обсуждение: Meat and Diet.	4
19-20	3	Тема: Мясо и мясопродукты. Проблематика: Основные компоненты мяса; Искусственно выращенное мясо. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Инфинитив. Чтение: "Types of Meat Products". Контроль самостоятельной работы.	4
21-23	4	Тема: Молоко и молочные продукты. Проблематика: Производство молока и	6

		молочных продуктов. Типы молочных продуктов. Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Безличные формы глагола. Чтение: "Milk", "Types of Dairy Products". Аудирование: "Pasteurization of Milk and its Benefits". Ролевая игра: Cheese and its Types.	
24-25	4	Тема: Молоко и молочные продукты. Проблематика: Производство молока и молочных продуктов. Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Безличные формы глагола. Герундий. Чтение: "The History of Cheese-Making". Аудирование: "Cheese-Making".	4
26-27	4	Тема: Молоко и молочные продукты. Проблематика: Производство кисломолочных продуктов. Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Безличные формы глагола. Герундий. Чтение: "From the History of Fermented Dairy Products". Эссе "Диетология. Роль кисломолочных продуктов в питании современного человека". Контроль самостоятельной работы студентов.	4
28-30	5	Тема: Диета человека. Проблематика: Что включает в себя диета? Разновидности диеты. Как подобрать диету? Лексика: 40 лексических единиц. Грамматика: Сложное дополнение. Чтение: "Good Nutrition". Аудирование: "How The Food You Eat Affects Your Gut (TED Talk)". Обсуждение: "Why is it necessary to follow a diet? What are the principle of choosing a diet?"	6
31-33	5	Тема: Диета человека. Проблематика: Что включает в себя диета? Разновидности диеты. Принципы подбора диеты. Лексика: 40 лексических единиц. Грамматика: Сложное дополнение. Чтение: "Intermittent Fasting". Круглый стол: Methods of Choosing a Diet". Контроль выполнения самостоятельной работы. Устный доклад: "Виды диеты. Какой выбрать?".	6
34-36	6	Тема: Способы консервации продуктов. Проблематика: Виды консервации продуктов питания; правила консервации. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Сложное подлежащее. Чтение: "Food Preservation: Methods and Guidance". Аудирование: "Food Preservation". Обсуждение: "Food Preservation in Everyday Life".	6
37-38	6	Тема: Способы консервации продуктов. Проблематика: Виды консервации продуктов питания; правила консервации. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Сложное подлежащее. Чтение: "Microbial Contamination". Аудирование: "Control of Microbial Contamination". Обсуждение: "Life without food preservation". Контроль выполнения самостоятельной работы. Мультимедийная презентация "Консервация продуктов питания: за и против".	4
39-40	6	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
Постер-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
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

## 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	Устный доклад "Как пища, которую мы едим, влияет на организм"	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 % ( $\leq 4$ балла)	дифференцированный зачет
2	4	Текущий контроль	Мультимедийная презентация "Роль хлеба в питании человека"	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)	дифференцированный зачет

						<p>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (5-6 баллов)</p> <p>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (<math>\leq 4</math> баллов)</p>	
3	4	Текущий контроль	Эссе "Почему нужно есть мясо"	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 % (<math>\leq 4</math> балла)</p>	дифференцированный зачет
4	4	Текущий контроль	Мультимедийная презентация "Производство молочных продуктов"	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</p>	дифференцированный зачет



						дисциплине 0...59 % (≤ 4 баллов)	
5	4	Текущий контроль	Проект "Здоровое питание в современном мире"	15	20	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (18-20 баллов)  Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (15-17 баллов)  Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (11-14 баллов)  Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (≤ 10 баллов)	дифференцированный зачет
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	дифференцированный зачет

						<p>обучающегося по дисциплине 75...84 % (7-8 баллов)</p> <p>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (4-6 баллов)</p> <p>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (<math>\leq 3</math> балла)</p>	
8	4	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	20	<p>Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (18-20 баллов)</p> <p>Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (14-17 баллов)</p> <p>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (8-13 баллов)</p> <p>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (<math>\leq 7</math> балла)</p>	дифференцированный зачет

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
дифференцированный зачет	<p>Дифференцированный зачет проводится в устной форме. Обучающемуся предлагается выполнить следующие задания: 1. ответить на вопрос, связанный с профессионально-деловой тематикой курса 2. принять участие в беседе с преподавателем по данной теме. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) 18-20 баллов – Логически обоснованные развернутые ответы на вопросы преподавателя, выражение своего мнения, приведение примеров в подтверждение своего мнения, широкий набор</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	<p>общеразговорной и деловой лексики; допускаются отдельные мелкие ошибки, не нарушающие коммуникацию. 14-17 баллов – Развернутые ответы на вопросы преподавателя, но нет своего мнения или нет доводов в его подтверждение; владение общеразговорной и деловой лексикой в пределах программы, ошибки, используя сложные речевые конструкции, однако коммуникация не нарушается. 8-13 баллов – Краткие ответы на вопросы преподавателя, трудности при высказывании своего мнения, нет примеров в подтверждение своего мнения, относительно простые грамматические средства и ограниченный запас лексики, ошибки, мешающие коммуникации. ≤ 7 баллов – Неадекватные ответы, непонимание вопросов преподавателя, ограниченный запас грамматических и лексических средств, большое количество ошибок, что приводит к нарушению коммуникации. Максимальное количество баллов – 20</p>	
--	--	--

### 6.3. Оценочные материалы

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.	+	+	+	+	+	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. 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.

#### 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. 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. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 с.
2. Волченкова, К. Н. Английский язык [Текст]: метод. указания по самостоят. работе студентов (бакалавриат) / К. Н. Волченкова, Е. Г. Шрайбер ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ Выходные данные Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2017
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. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 с.
2. Волченкова, К. Н. Английский язык [Текст]: метод. указания по самостоят. работе студентов (бакалавриат) / К. Н. Волченкова, Е. Г. Шрайбер ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ Выходные данные Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2017
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. <a href="http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000396550">http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000396550</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	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.

			<a href="http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000473569">http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000473569</a>
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/70804">https://e.lanbook.com/book/70804</a>

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	457 (2)	Мультимедийный компьютерный класс: телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный проектор, проекционный экран, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	444a (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны
Практические занятия и семинары	457a (2)	Мультимедийный проектор, компьютер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Контроль самостоятельной работы	464 (2)	Сервер, 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
Самостоятельная работа студента	447 (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны, компьютер, Интернет, доступ в 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	450a (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны