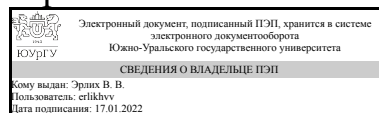


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

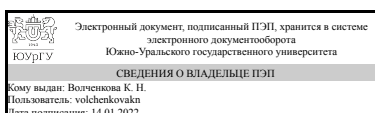
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Иностранные языки

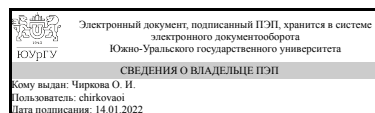
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



К. Н. Волченкова

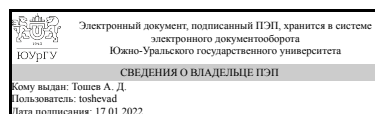
Разработчик программы,
старший преподаватель



О. И. Чиркова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

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

Краткое содержание дисциплины

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

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

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

	письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, 1.О.01 Иностранный язык, 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.05 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: – системой орфографии и пунктуации;– жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения;– основными способами построения простого, сложного предложений на русском языке
1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, – психологию общения, методы развития личности и коллектива;– этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций Умеет:

	<p>Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности, – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом;– понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации, – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности;– находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов. , планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам Имеет практический опыт: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели;– навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., – речевым этикетом межкультурной коммуникации., способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями</p>
1.О.01 Иностранный язык	<p>Знает: – о сущности языка как универсальной знаковой системы в контексте выражения мыслей, чувств, волеизъявлений;– языковой материал иностранного языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности;– морфологические, синтаксические и лексические особенности с учетом функционально-стилевой специфики изучаемого иностранного языка. Умеет: – ориентироваться в различных речевых ситуациях;– воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных</p>

	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 трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 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>	12	12	
Лекции (Л)	0	0	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	12	12	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к зачёту.	20	20	
Проектная работа	14	14	
Мультимедийная презентация	27,75	14	
Эссе	14	14	
Устный доклад	14	14	
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	3	0	3	0
2	Еда и её составляющие	2	0	2	0
3	Продукты питания	2	0	2	0
4	Хранение и обработка продуктов	2	0	2	0
5	Технология продукции и организация общественного питания	3	0	3	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.	3
3	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	2
4	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".	2
5	4	Тема: Хранение и обработка продуктов. Проблематика: Покупка, получение и хранение продуктов; Методы обработки продуктов. Лексика: 40 лексических единиц. Грамматика: Сложное дополнение. Чтение: "Preserving Processes", "Food Safety". Круглый стол: Methods of Food Processing and Food Storage. Контроль выполнения самостоятельной работы. Устный доклад: "Методы хранения и обработки продуктов питания".	2
6-7	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 palnt food". Контроль выполнения самостоятельной работы. Мультимедийная презентация "Технология продукции и организация общественного питания". Подготовка к зачёту. Лексико-грамматический тест. Беседа по пройденным темам.	3

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
Подготовка к зачёту.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	20
Проектная работа	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	14

Мультимедийная презентация	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	14
Эссе	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	14
Мультимедийная презентация	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	13,75
Устный доклад	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	14

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

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

						дисциплине 60...74 % (5-6 баллов) Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (≤ 4 балла)	
3	4	Текущий контроль	Проектная работа " ГМО, плюсы и минусы"	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
4	4	Текущий контроль	Ролевая игра" Здоровое питание в современном мире"	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
5	4	Текущий контроль	Мультимедийная презентация" Технология продукции и организация общественного	7,5	10	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (9-10 баллов) Хорошо: Величина	дифференцированный зачет

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

						балла)	
8	4	Промежуточная аттестация	Зачёт	-	20	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % (18-20 баллов) Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % (14-17 баллов) Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % (8-13 баллов) Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % (≤ 7 балла)	дифференцированный зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Оценочные материалы

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

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

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. 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. 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. 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
4. How to write abstracts

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. 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. 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
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
4	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Нестерова, Н.Б. Английский язык. Food manufacturing processes. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2013. — 90 с. https://e.lanbook.com/book/70804

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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