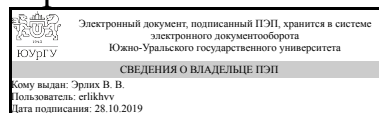


УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

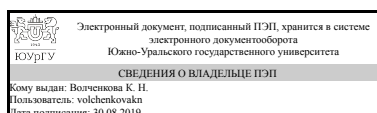
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
к ОП ВО от 26.06.2019 №084-2335

дисциплины В.1.01 Деловой иностранный язык
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень бакалавр **тип программы** Прикладной бакалавриат
профиль подготовки
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Иностранные языки

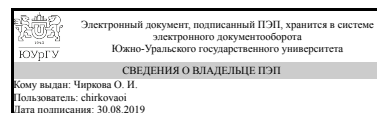
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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



К. Н. Волченкова

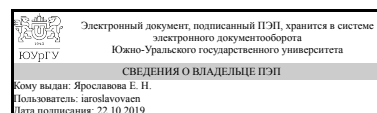
Разработчик программы,
старший преподаватель



О. И. Чиркова

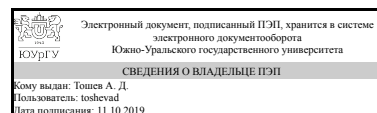
СОГЛАСОВАНО

Директор института
разработчика
к.пед.н., доц.



Е. Н. Ярославова

Зав.выпускающей кафедрой
Технология и организация
общественного питания
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 (ЗУНы)
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: 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, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка и его отличие от родного языка; - особенности собственного стиля

	<p>овладения предметными знаниями; - важнейшие параметры языка конкретной специальности; - основные различия письменной и устной речи.</p>
	<p>Уметь:создавать адекватные в условиях конкретной ситуации общения устные и письменные тексты; - 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.</p>
	<p>Владеть:межкультурной коммуникативной компетенцией в разных видах речевой деятельности; - социокультурной компетенцией для успешного взаимопонимания в условиях общения с представителями другой культуры; - различными коммуникативными стратегиями; - учебными стратегиями для организации своей учебной деятельности; - когнитивными стратегиями для автономного изучения иностранного языка; - стратегиями рефлексии и самооценки в целях самосовершенствования личных качеств и достижений; - разными приемами запоминания и структурирования усваиваемого материала; - интернет-технологиями для выбора оптимального режима получения информации; - презентационными технологиями для предъявления информации; - исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Б.1.02 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
Б.1.02 Иностранный язык	Студент должен знать основные фонетические, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка, уметь

	устанавливать и поддерживать устный и письменный контакт с деловыми партнерами и собеседниками, владеть навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке.
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

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>	96	96	
Мультимедийная презентация	32	16	
Устный доклад	16	16	
Эссе	16	16	
Проектная работа	16	16	
Подготовка к зачёту.	16	16	
Вид итогового 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	2	0	2	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	4	0	4	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: Пищевая промышленность. Моя будущая профессия - инженер-	2

		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.	
2	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
3	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?	2
4	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?" 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
5-6	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". 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

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС	
Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)
Мультимедийная презентация "Этапы становления пищевой промышленности. Структура отрасли"	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 1. 5-8 pp. https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_food_technology , http://www.ift.org/food-technology/current-issue.aspx , http://www.bbc.co.uk/schools/gcsebite-size/design/foodtech/
Устный доклад "Гастрономия и кулинария. Рецепт ура"	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 1, 2. 5-12 pp. http://www.bbc.co.uk/schools/gcsebite-size/design/foodtech/

любимых блюд"	
Мультимедийная презентация "ГМО, плюсы и минусы"	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 2. 9-12 pp. http://en.wikipedia.org/wiki/Genetically_modified_food , • www.purefood.org , http://www.who.int/topics/food_genetically_modified/en/
Эссе "Диетология. Здоровое питание в современном мире".	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 3. 13-16 pp. http://en.wikipedia.org/ http://www.webmd.com/diet/default.htm , http://www.nhs.uk/livewell/goodfood/Pages/
Проектная работа "Методы хранения и обработки продуктов питания".	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 9-10. 37-44 pp. http://www.bbc.co.uk/schools/gcsebitesize/design/foodtech/ , http://www.lsuagcenter.com/en/our_offices/departments/Biological_Ag_Engineering/F , http://www.betterhealth.vic.gov.au/bhcv2/bhcarticles.nsf/pages/Food_processing_and http://www.fao.org/docrep/w0078e/w0078e07.htm
Глоссарий по профессиональной терминологии модуля.	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 5,6. 17-23 pp. http://inventors.about.com/library/inventors/blrefrigerator.htm , http://www.keepitcool.c https://en.wikipedia.org/wiki/Refrigerator
Подготовка к дифференцированному зачёту.	Обзор пройденного материала. Appendices.

6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

Инновационные формы учебных занятий	Вид работы (Л, ПЗ, ЛР)	Краткое описание	Кол-во ауд. часов
Проектная работа	Практические занятия и семинары	Поиск и изучение информации о ГМ продуктах, анализ имеющихся исследований и мнений, выработка собственной позиции по данному вопросу. Тема 3. Разбор кейсов в деловой сфере (учебные материалы)	4
Использование методов, основанных на изучении практики (case studies)	Практические занятия и семинары	Использование готовых кейсов «Культурно обусловленные особенности обработки продуктов», «Перспективы профессии технолога» и др. Тема 5.	6

Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

Не предусмотрены

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины. Разработка учебных материалов и организация среды обучения на кафедре иностранных языков осуществляются в рамках Блока-5 по теме: «Информационная поддержка процессов повышения эффективности научной и инновационной деятельности, совершенствования образовательной деятельности». Цель, реализуемая в контексте данного направления: создание новых научных и образовательных информационных ресурсов по приоритетным направлениям научной деятельности, в частности разработка и внедрение онлайн курса для бакалавров «English for General Purposes. Starter».

7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов дисциплины	Контролируемая компетенция ЗУНы	Вид контроля (включая текущий)	№№ заданий
Все разделы	ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Дифференцированный зачет	1 вопрос – чтение и перевод профессионально ориентированного текста; 2 вопрос – обсуждение прочитанного текста, аргументация своего взгляда на затронутую проблему; 3 вопрос – устное сообщение по теме курса.
Все разделы	ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Контроль выполнения самостоятельной работы.	1-3
Все разделы	ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Лексико-грамматический тест.	1-50 вопросов теста

7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Лексико-грамматический тест.	Тестирование на аудиторном занятии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). 10 баллов – 46-50 правильных ответов. 9 баллов – 41-45 правильных ответов. 8 баллов – 36-40 правильных ответов. 7 баллов – 31-35 правильных ответов. 6 баллов – 26-30 правильных ответов. 5 баллов – 21-25 правильных ответов. 4 балла – 15-20 правильных ответов. 3 балла – 9-14 правильных ответов. 2 балла – 6-8 правильных ответов. 1 балл – 3-5 правильных ответов. 0 баллов – ≤ 2 правильных ответов. Максимальное количество баллов - 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 балла)
Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет проводится в устной форме. Обучающемуся предлагается выполнить следующие задания: 1. а)	Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или

	<p>Прочитать предложенную статью, обсудить с преподавателем тему статьи, её общее содержание и затронутые проблемы, ответить на вопросы по тексту. б) Письменно перевести определённый отрывок текста. 2. Высказать своё мнение по тексту. 3. Сделать устное сообщение на указанную тему курса. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) 10-20 баллов – Освоение всех тем, вынесенных на зачет. Словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания в основном соответствуют поставленной задаче (допускается не более четырёх лексико-грамматических ошибок (из них не более двух грубых) или/и не более четырёх фонетических ошибок (из них не более двух грубых). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы и систематическая активная работа на практических занятиях 0-9 баллов – Недостаточное освоение хотя бы одной темы, вынесенной на зачёт. Крайне ограниченный словарный запас, который не позволяет выполнить коммуникативную задачу. Грамматические правила не соблюдаются, ошибки затрудняют понимание. Максимальное количество баллов – 20</p>	<p>равно 60 % (10-20 баллов) Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % (0-9 баллов)</p>
<p>Контроль выполнения самостоятельной работы.</p>	<p>Доклад. Устное сообщение объёмом не менее 40 предложений. Доклад должен нести в себе научно-познавательную информацию, способную вывести студентов на дискуссию, обсуждение. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) 9-10 баллов – Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Присутствует аналитический подход. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, грамотно представлена) 7-8 баллов – Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников, дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура</p>	<p>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 балла)</p>

	<p>доклада сохранена, но отдельные части недостаточно полно сформулированы (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры) 5-6 баллов – Ограниченно использованы источники базовой информации. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Невнятно отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, выводы и примеры не полностью коррелируют с содержанием, либо частично отсутствуют) ≤ 4 балла – Содержание доклада ограничено информацией только из отдельных пособий. Содержание заданной темы не раскрыто. Максимальное количество баллов – 10</p>	
<p>Контроль выполнения самостоятельной работы.</p>	<p>Эссе. Сочинение объемом 15-20 предложений, отражающее позицию автора по заданной проблеме. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). 9-10 баллов – Высказывание логично, структура текста соответствует предложенному плану; средства логической связи использованы правильно. Используемый словарный запас соответствует поставленной коммуникативной задаче; практически нет нарушений в использовании лексики. 7-8 баллов – Высказывание в основном логично, имеются отдельные отклонения от плана; недостатки при использовании средств логической связи; имеются отдельные недостатки при делении текста на абзацы. Используемый словарный запас соответствует поставленной коммуникативной задаче, однако встречаются отдельные неточности в употреблении слов, либо словарный запас ограничен, но лексика использована правильно. Некоторые аспекты, указанные в задании, раскрыты не полностью; имеются отдельные нарушения стилистического оформления речи. Имеется ряд грамматических ошибок, не затрудняющих понимания текста. 5-6 баллов – Высказывание не всегда логично, есть значительные отклонения от предложенного плана; имеются многочисленные ошибки в использовании средств логической связи, их выбор ограничен; деление текста на абзацы отсутствует. Использован неоправданно ограниченный словарный запас; часто встречаются нарушения в использовании лексики, некоторые из них могут затруднять понимание текста. Многочисленны</p>	<p>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 балла)</p>

	<p>грамматические ошибки элементарного уровня, либо ошибки немногочисленны, но затрудняют понимание текста. ≤ 4 балла –</p> <p>Отсутствует логика в построении высказывания, предложенный план ответа не соблюдается. Крайне ограниченный словарный запас не позволяет выполнить поставленную коммуникативную задачу. Грамматические правила не соблюдаются, ошибки затрудняют понимание текста.</p> <p>Максимальное количество баллов – 10</p>	
<p>Контроль выполнения самостоятельной работы.</p>	<p>Мультимедийная презентация.</p> <p>Представление информации в виде устного сообщения объемом 20-30 предложений с презентацией, выполненной в формате PowerPoint (до 10 слайдов). При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) 9-10 баллов –</p> <p>Выступающий свободно ориентируется в представляемом материале, без опоры на письменный текст, материал логично выстроен, речь без грубых фонетических, грамматических и лексических ошибок, мысль излагается свободно, содержание соответствует теме, идеи сформулированы четко, изложены ясно, логично и полно, выводы обоснованы, на вопросы преподавателя дается полный и развернутый ответ 7-8 баллов –</p> <p>Выступающий достаточно свободно ориентируется в представляемом материале, иногда обращаясь к письменному тексту, логика изложения в целом не нарушена, в речи допускаются незначительные фонетические, грамматические и лексические ошибки, не препятствующие общему пониманию, содержание соответствует теме, идеи сформулированы четко, изложены ясно, выводы сделаны частично или не всегда обоснованы, на вопросы преподавателя дается понятный ответ 5-6 баллов –</p> <p>Выступающий не вполне убедителен и уверен в представляемом материале, текст доклада читается, частично нарушена логика изложения материала, допускаются множественные ошибки, затрудняющие общее понимание, демонстрирует скудный вокабуляр, на вопросы преподавателя даются краткие и несодержательные ответы.</p> <p>Содержание частично соответствует теме, идеи сформулированы не четко, есть недочеты в логике и полноте изложения, выводы обоснованы не убедительно ≤ 4</p>	<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 % (≤ 4 баллов)</p>

	<p>баллов – Материал не проработан, изложен нелогично, представлен с грубыми фонетическими, грамматическими и лексическими ошибками, не выучен, ответы на вопросы выступающий дать затрудняется. Содержание не соответствует теме, идеи сформулированы нечетко, нелогично и обрывочно, выводов нет. Максимальное количество баллов – 10</p>	
<p>Контроль выполнения самостоятельной работы.</p>	<p>Проектная работа. Устная защита командной работы по выполнению учебного проекта. 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 – Текст работы соответствует заявленной теме; тема раскрыта полностью с привлечением интересных фактов по теме. Выполнен требуемый объем презентации; используется разнообразный наглядный материал (фото, картинки, карты, таблицы), на слайдах отсутствует избыточная информация. Выступающий уложился в отведенное для представления проектной работы время; текст работы рассказывался без опоры на печатный текст; четко и грамотно ответил на все заданные аудиторией вопросы. 15-17 баллов – Текст работы соответствует заявленной теме; тема раскрыта не до конца (недостаточное количество интересных фактов, в основном уже известная информация). Объем презентации выполнен недостаточно. Используется избыточная информация. Выступающий уложился в отведенное для представления проектной работы время; текст работы рассказывался с опорой на печатный текст; в целом справился с ответами на вопросы аудитории. 11-14 баллов – Текст работы соответствует заявленной теме; тема раскрыта слабо (мало информации, неинтересно). Требуемый объем презентации не выполнен или мало наглядного материала или практически все слайды перегружены информацией. Выступающий уложился в отведенное для представления проектной работы время, однако текст работы по большей части читался с листа, чем рассказывался; ответил не на все вопросы или ответил не полностью. ≤ 10 баллов – Текст работы не соответствует заявленной теме. Объем презентации не выполнен, однообразие наглядного материала или отсутствует, информация избыточна, либо чрезмерно скудна. Выступающий не</p>	<p>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)</p>

	<p>уложился в отведенное для представления проектной работы время или текст работы полностью читался с листа; не удалось ответить на большинство вопросов аудитории, ответы односложные и неполные. Максимальное количество баллов – 20</p>	
<p>Контроль выполнения самостоятельной работы.</p>	<p>Глоссарий, содержащий ключевые профессиональные термины всех пройденных тем. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). 9-10 баллов – Содержание глоссария соответствует заданной профессиональной тематике, использованы релевантные источники, максимально полно и детально раскрыты ключевые дескрипторы, при необходимости указаны соответствующие семантические связи (антонимия, омонимия и т.д.); приведен контекст. 7-8 баллов – Содержание глоссария в целом соответствует заданной профессиональной тематике, но присутствуют избыточные, либо не совсем соответствующие теме лексические единицы, использованы достаточно релевантные источники, раскрыты ключевые дескрипторы, частично указаны соответствующие семантические связи (антонимия, омонимия и т.д.); контекст не всегда присутствует. 5-6 баллов – Содержание глоссария не в полной мере соответствует заданной профессиональной тематике, но присутствуют избыточные, либо не коррелирующие с профессиональной сферой лексические единицы, использованы не совсем актуальные источники, приведены ключевые дескрипторы в ограниченном количестве, не полностью указаны соответствующие семантические связи (антонимия, омонимия и т.д.); контекст либо не совсем внятный, либо не присутствует. ≤ 4 баллов – Содержание глоссария не соответствует заданной профессиональной тематике, использованы неактуальные источники, количество ключевых дескрипторов в ограниченном количестве, не указаны соответствующие семантические связи (антонимия, омонимия и т.д.); контекст не присутствует. Максимальное количество баллов - 10</p>	<p>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)</p>

7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
--------------	-----------------------------

Лексико-грамматический тест.	Test 1.pdf
Дифференцированный зачет	1. What types of grains are used in cooking? 2. Do you agree that olive oil is better than sunflower seed oil? 3. What products contain starch? 4. Which countries are famous for their wine making industry? 5. What can we mill? 6. What dish can be regarded as the food of gods? 6. What is traditional Russian/British/ French food? 7. What fruit, berries and vegetables can be frozen? 8. In which countries shellfish is a part of national cuisine? 9. What kind of food is considered to be kosher? 10. What do the words "gourmet" and "gastronome" refer to? 11. What products do you consider as delicatessens? 12. Do you think if there is any difference between organic and non-organic food? Карточка для диф.зачета 19.03.04.pdf
Контроль выполнения самостоятельной работы.	Устный доклад "Гастрономия и кулинария. Рецептура любимых блюд"
Контроль выполнения самостоятельной работы.	Эссе "Диетология. Здоровое питание в современном мире".
Контроль выполнения самостоятельной работы.	Мультимедийная презентация "Этапы становления пищевой промышленности. Структура отрасли". Мультимедийная презентация "ГМО, плюсы и минусы".
Контроль выполнения самостоятельной работы.	Проектная работа "Методы хранения и обработки продуктов питания".
Контроль выполнения самостоятельной работы.	Глоссарий по профессиональной терминологии модуля.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

- 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:

- 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.
- 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.
- 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:

- The New Encyclopedia Britannica V.1: V29 A – Bayes: Micropedia: Ready Reference Chicago etc.: Encyclopedia Britannica.
- 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. 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. 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.
3. How to write abstracts
4. 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

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

5. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 с.
6. 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.
7. How to write abstracts
8. 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

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Основная литература	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.	Электронный каталог ЮУрГУ	Интернет / Авторизованный
2	Методические пособия для преподавателя	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	Электронный каталог ЮУрГУ	Интернет / Авторизованный

		ЮУрГУ.		
3	Дополнительная литература	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.	Электронный каталог ЮУрГУ	Интернет / Авторизованный
4	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Нестерова, Н.Б. Английский язык. Food manufacturing processes. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2013. — 90 с.	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Интернет / Авторизованный

9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. 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	576a (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	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	464a (2)	Мультимедийный проектор, проекционный экран, компьютер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Самостоятельная работа студента	447 (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны, компьютер, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	450a (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны
Практические занятия и семинары	444a (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны