

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе  
электронного документооборота  
Южно-Уральского государственного университета  
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП  
Кому выдан: Потороко И. Ю.  
Пользователь: ректорок  
Дата подписания: 29.05.2025

И. Ю. Потороко

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.0.02 Деловой иностранный язык  
для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
уровень Бакалавриат  
форма обучения заочная  
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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе  
электронного документооборота  
Южно-Уральского государственного университета  
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП  
Кому выдан: Волченкова К. Н.  
Пользователь: volchenkovan  
Дата подписания: 14.05.2025

К. Н. Волченкова

Разработчик программы,  
старший преподаватель

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе  
электронного документооборота  
Южно-Уральского государственного университета  
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП  
Кому выдан: Долгополова Е. Г.  
Пользователь: dolgopolovaeg  
Дата подписания: 14.05.2025

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. Злаки. Выпечка хлеба Тема 3. Переработка фруктов и овощей Тема 4. Хранение пищевых продуктов

## 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.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	<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>

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,5 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>			
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>	89,5	89,5	
Подготовка к итоговому тесту	6	6	
Подготовка к зачёту.	6	6	
Проектная работа	20	20	
Глоссарий	14	14	
Тренажер онлайн	43,5	43,5	
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	3	0	3	0
2	Злаки. Выпечка хлеба	3	0	3	0
3	Переработка фруктов и овощей	3	0	3	0
4	Хранение пищевых продуктов	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	1	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Еда и ее составляющие; Современная пищевая индустрия. Лексика: 35 лексических единиц. Грамматика: Complex Subject. 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.	3
2	2	Тема: Злаки. Выпечка хлеба. Проблематика: Злаковые культуры. Технология изготовления хлеба. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: The Participle. Чтение: "Crops", "Technology of Bread Making", "Methods of Mixing Dough". Видео: "Technology of Bread Making". Круглый стол: "Methods of Mixing Dough".	3

3	3	Тема: Переработка фруктов и овощей. Проблематика: фрукты и овощи; витамины и минералы; Генетически модифицированные продукты. Лексика: 32 лексических единиц. Грамматика: Passive Voice. Чтение: "Methods of fruit and vegetables preservation", "Canning". Обсуждение: Genetically modified food.	3
4	4	Тема: Хранение пищевых продуктов. Проблематика: Хранение пищевых продуктов. Лексика: 25 лексических единиц. Грамматика: The Complex Object. Чтение: "Food Conservation", "The Importance of Food Preservation". Видео: "Food preservation". Обсуждение: "Методы хранения пищевых продуктов".	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 итоговому тесту	ПУМД. доп. лит. 1. Unit 3,4,9; ПУМД, основная печатная литература №2 разделы 1,2,5,6.	4	6
Подготовка к зачёту.	ПУМД, осн. лит. №2 разделы 1,2,5,6; ПУМД №1, до.лит.1,3,4,9.	4	6
Проектная работа	ПУМД. осн. лит. 1. Unit 2. Профильные статьи журналов Science Direct. ЭУМД. Профильные статьи журналов Wiley., ПУМД дополнительная печатная литература №1, разделы 1,3,4,9; ЭУМД №1, 4, ПУМД, основная литература №2, стр. 4-33, 60-89.	4	20
Глоссарий	ПУМД, осн. лит. 2 стр. 20,57-58,70; ПУМД №1, доп. лит., разделы 4,9.	4	14
Тренажер онлайн	ПУМД, основная литература №2, стр. 4-32, 60-89.	4	43,5

### 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	Учи-тыва-ется в ПА
1	4	Текущий контроль	Проект	1	20	1. Содержание. Содержание работы соответствует	дифференцированный зачет

					<p>заявленной теме – 2 балла; содержание работы отклоняется от заявленной темы – 1 балл, содержание работы не соответствует заявленной теме – 0 баллов.</p> <p>2. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов.</p> <p>3. Визуальное представление работы. Работа визуально представлена (презентация, ментальная карта, раздаточный материал, инфографика и т.д.) – 2 балла. Визуальная информация представлена недостаточно / избыточно – 1 балл. Работа визуально не представлена – 0 баллов.</p> <p>4. Оформление работы. Визуальная информация понятна и легко воспринимается – 1 балл, визуальная информация непонятна / с трудом воспринимается – 0 баллов.</p> <p>5. Грамотность визуально представленной информации. Информация на слайдах, ментальных картах и т.д. представлена без ошибок – 2 балла. Информация представлена с ошибками, не</p>	
--	--	--	--	--	--	--

препятствующими пониманию – 1 балл. Информация представлена с ошибками, препятствующими пониманию – 0 баллов.

6. Структура представления проекта. Проект логически выстроен в соответствии с заявленной темой, поставленными задачами и полученными результатами – 2 балла. Нарушение логики представления проекта – 1 балл. Логика представления проекта отсутствует – 0 баллов.

7. Представление информации. Студент рассказывает, не читая с листа – 2 балла. Студент рассказывает, иногда обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает доклад – 0 баллов.

8. Время выступления. Выступающий уложился в отведенное преподавателем время (7-10 мин) – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное преподавателем время – 0 баллов.

9. Языковая грамотность устного сообщения. Речь студента не содержит ошибок - 2 балла. Лексические, грамматические и фонетические ошибки незначительны и не

							препятствуют пониманию – 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов. 10. Ответы на вопросы аудитории. Выступающий четко и грамотно ответил на все вопросы – 2 балла. Выступающий ответил не на все вопросы и/или допустил лексико-грамматические ошибки – 1 балл. Выступающий не ответил на вопросы – 0 баллов. 11. Своевременность представления работы. Работа представлена вовремя – 1 балл, работа не представлена вовремя – 0 баллов. 12. Оригинальность представления работы. Работа представлена творчески – 1 балл, представление работы лишено оригинальности – 0 баллов.	
2	4	Текущий контроль	Глоссарий	1	10	Критерий 1. Количество лексических единиц в глоссарии. 86-100 слов и выражений – 3 балла. 71-85 слов и выражений – 2 балла. 50-70 слов и выражений – 1 балл. Менее 50 слов и выражений – 0 баллов.  Критерий 2. Семантические связи. Семантические связи указаны – 1 балл. Семантические связи не указаны или	дифференцированный зачет	

						указаны частично – 0 баллов.	
						Критерий 3. Контекст. Контекст указан – 1 балл. Контекст не указан или указан частично – 0 баллов.	
						Критерий 4. Употребление лексики из словаря в докладе по прочитанной статье. Лексика употреблена верно и в правильном контексте – 3 балла. Лексика употребляется в правильном контексте в достаточном для правильного понимания количестве, возможны незначительные и единичные замены – 2 балла. Лексика употреблена частично или заменена на более простую – 1 балл. Лексика не употреблена – 0 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	Тест по видеоролику	1	7	Тест содержит 7 вопросов, каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.	дифференцированный зачет
4	4	Текущий контроль	Итоговый тест	1	24	Тест содержит 24 вопроса. Максимальный балл -	дифференцированный зачет

						24. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.	
5	4	Бонус	Тренажер онлайн	-	15	15 баллов - за выполнение 85-100% всех заданий; 10 баллов - за выполнение 75-84% всех заданий; 5 баллов - за выполнение 60-74% всех заданий; 1 балл - за выполнение 50-59% всех заданий.	дифференцированный зачет
6	4	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	20	<p>1. Содержание. Содержание ответа соответствует заявленной теме – 2 балла; содержание ответа отклоняется от заявленной темы – 1 балл, содержание ответа не соответствует заявленной теме – 0 баллов.</p> <p>2. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов.</p> <p>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.</p> <p>4. Представление информации. Студент рассказывает, не читая с листа – 2</p>	дифференцированный зачет

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.

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

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
дифференцированный зачет	<p>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.</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		1	2	3	4	5	6
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.	+++	+++	+++	+++	+++	+++

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](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. 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: 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. 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.

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: 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. 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.

## 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>
---	--	---------------------------	--

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 ВИНИТИ РАН(бессрочно)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Пересдача	459а (1)	Кабинет дистанционного обучения: Компьютер, телевизор, Интернет, веб камера
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	457а (2)	Компьютер, мультимедийный проектор, проекционный экран, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Зачет	459 (1)	Кабинет дистанционного обучения: Компьютер, мультимедийный проектор, проекционный экран, веб камера, 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
Экзамен	367 (1)	Компьютер, телевизор, Интернет, CD магнитофоны
Практические занятия и семинары	464а (2)	Компьютер, мультимедийный проектор, проекционный экран, CD магнитофоны, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Самостоятельная работа студента	447 (2)	Компьютер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, Интернет, доступ в мультимедийный каталог, мультимедийный проектор, проекционный экран
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