ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Высшая медико-биологическая школа

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Цейликман В. Э.
Пользователь: tceilikmanve
Дата подписания: 15.01.2022

В. Э. Цейликман

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.04 Деловой иностранный язык
для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
уровень Бакалавриат
форма обучения очная
кафедра-разработчик Иностранные языки

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённым приказом Минобрнауки от 11.08.2020 № 936

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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Волченкова К. Н.
Пользователь: volchenkovakn
Дата подписания: 14.01.2022

К. Н. Волченкова

Разработчик программы,
старший преподаватель

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Чиркова О. И.
Пользователь: chirkovaoi
Дата подписания: 14.01.2022

О. И. Чиркова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Потороко И. Ю.
Пользователь: potorokoii
Дата подписания: 15.01.2022

И. Ю. Потороко

Челябинск

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: 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; интернет-технологий для выбора оптимального режима получения информации;

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	ФД.01 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

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: особенности коммуникации как вида межличностного и межкультурного общения, специфику устной и письменной форм русского 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
1.О.03 Иностранный язык	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, лексико-грамматические, 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; интернет-технологий для выбора оптимального режима получения информации

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость 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
Аудиторные занятия:	80	80
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	80	80
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	21,75	21,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Эссе.	3	3
Устный доклад.	3	3
Постер-презентация.	3	3
Проектная работа.	3	3
Мультимедийная презентация.	2,75	2.75
Подготовка к зачёту.	7	7
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	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)	4

		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".	
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" (http://zunal.com/webquest.php?w=66371).	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 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.	6
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 кисло-молочных продуктов. Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Безличные формы глагола. Герундий. Чтение: “From the History of Fermented Dairy Products". Эссе "Диетология. Роль кисло-молочных 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”.	6

		Круглый стол: Methods of Choosing a Diet". Контроль выполнения самостоятельной работы. Устный доклад: "Виды диеты. Какой выбрать?".	
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
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
Постер-презентация.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	3
Проектная работа.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	3
Мультимедийная презентация.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	2,75
Подготовка к зачёту.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	7

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	7,5	10	Отлично: Величина рейтинга	дифференцированный зачет

			едим, влияет на организм"			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)	
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) Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60…74 % (5-6 баллов) Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0…59 % (≤ 4 баллов)	дифференцированный зачет
3	4	Текущий контроль	Эссе "Почему нужно есть мясо"	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

						Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60…74 % (5-6 баллов) Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0…59 % (≤ 4 балла)	
4	4	Текущий контроль	Мультимедийная презентация "Производство молочных продуктов"	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 % (≤ 4 баллов)	дифференцированный зачет
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 %	дифференцированный зачет

						(≤ 10 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 балла)	дифференцированный зачет
8	4	Проме-жуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	20	Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85…100 % (18-20 баллов) Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по	дифференцированный зачет

						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)	

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

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

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ							
		1	2	3	4	5	6	7	8
УК-4	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								
УК-4	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	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-4	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; интернет-технологий для выбора оптимального режима получения информации;	+	+	+	+	+	+	+	+

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. 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 [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
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 [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
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	Электронно-библиотечная система	Нестерова, Н.Б. Английский язык. Food manufacturing processes. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2013. — 90 с. https://e.lanbook.com/book/70804

	работы студента	издательства Лань	

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
Контроль самостоятельной работы	464 (2)	Сервер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	464а (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	444а (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	457а (2)	Мультимедийный проектор, компьютер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	450а (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны