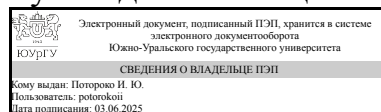


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель специальности



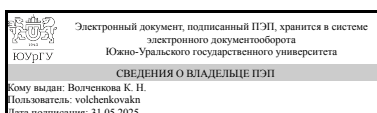
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.02 Деловой иностранный язык
для специальности 06.05.01 Биоинженерия и биоинформатика
уровень Специалитет
форма обучения очная
кафедра-разработчик Иностранные языки

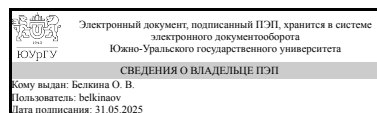
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 06.05.01 Биоинженерия и биоинформатика, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.08.2020 № 973

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



К. Н. Волченкова

Разработчик программы,
доцент



О. В. Белкина

1. Цели и задачи дисциплины

Цель курса – формирование иноязычной профессионально-ориентированной коммуникативной компетенции в области биоинженерии в пищевой промышленности. 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 области биоинженерии в пищевой промышленности. 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

Тема 1. Биоинженерия в пищевой промышленности. Тема 2. Молекулярная гастрономия. Тема 3. Нутрициология, биохимический состав пищи. Тема 4. Продукты питания из растительного сырья. Тема 5. Хранение и обработка продуктов питания из растительного сырья. Тема 6. Технология производства инновационной биотехнологической продукции.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	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, 1.О.06 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.06 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.01 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, 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
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,5 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>	48	48
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	48	48
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,5	53,5
Мультимедийная презентация.	10	10
Эссе.	6	6
Подготовка к зачёту.	12,5	12.5
Проектная работа.	18	18
Устное сообщение.	7	7
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	Биоинженерия в пищевой промышленности.	8	0	8	0
2	Молекулярная гастрономия.	8	0	8	0

3	Нутрициология, биохимический состав пищи.	8	0	8	0
4	Продукты питания из растительного сырья.	8	0	8	0
5	Хранение и обработка продуктов питания из растительного сырья.	8	0	8	0
6	Технология производства инновационной биотехнологической продукции.	8	0	8	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	Биоинженерия в пищевой промышленности. 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.	4
3	1	Биоинженерия в пищевой промышленности. Моя будущая профессия - инженер-технолог в пищевой промышленности. Проблематика: История пищевой индустрии. Современная пищевая индустрия. Структура пищевой индустрии. Лексика: 35 лексических единиц. Грамматика: (повторение) категория глагола, действительный залог. Чтение: "Education and Training of Personnel for the Food Industry", "Personnel Structure", "Engineering". Аудирование: "History of engineering". Обсуждение: "The Importance of Engineering".	2
4	1	Биоинженерия в пищевой промышленности. Контроль самостоятельной работы.	2
5-6	2	Молекулярная гастрономия. Проблематика: Что такое молекулярная гастрономия? История гастрономии. Кухни народов мира. применение физико-химических механизмов во время обработки продуктов и приготовления. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Причастие. Чтение: "What is Gastronomy", "The History of Gastronomy", "What is Cuisine". Обсуждение: "The influence of culture on cuisine".	4
7	2	Молекулярная гастрономия. Проблематика: технологии молекулярной гастрономии. Технология sous-vide. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Причастие. Чтение: "The Art of Gastronomy", "Russian Cuisine". Аудирование: "Eating Out". Вебквест: "Modern trends in gastronomy" (http://zunal.com/webquest.php?w=78987).	2
8	2	Молекулярная гастрономия. Контроль самостоятельной работы.	2
9-10	3	Нутрициология, биохимический состав пищи. 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	4
11	3	Нутрициология, биохимический состав пищи. Проблематика: Что такое еда? Основные компоненты еды. Витамины и минералы. Генно-модифицированные продукты. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика:	2

		Инфинитив и герундий. Чтение: "The Main Sources of Food", "Vitamins and Minerals". Аудирование: "Healthy Diet". Обсуждение: Food and Diet.	
12	3	Нутрициология, биохимический состав пищи. Контроль самостоятельной работы.	2
13-14	4	Тема: Продукты питания из растительного сырья. Проблематика: Виды продуктов питания. Продукты растительного происхождения. Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Относительные предложения. Чтение: "Breadmaking", "Methods of mixing dough", "From the history of bread". Аудирование: "Interview with a Vegetarian". Полевая игра: Why does a person follow a diet?	4
15	4	Тема: Продукты питания из растительного сырья. Проблематика: Виды продуктов питания. Продукты растительного происхождения. Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Относительные предложения. Чтение: "Fats and oils", "Confections", "From the history of chocolate". Аудирование: "Ordering in a Restaurant". Контроль выполнения самостоятельной работы. Эссе "Диетология. Здоровое питание в современном мире".	2
16	4	Продукты питания из растительного сырья. Контроль самостоятельной работы.	2
17-18	5	Тема: Хранение и обработка продуктов питания из растительного сырья. 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?"	4
19	5	Тема: Хранение и обработка продуктов питания из растительного сырья. 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 растительного происхождения".	2
20	5	Хранение и обработка продуктов питания из растительного сырья. Контроль самостоятельной работы.	2
21	6	Технология производства инновационной биотехнологической продукции. 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".	2
22	6	Технология производства инновационной биотехнологической продукции. 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 plant food". Контроль выполнения самостоятельной работы. Мультимедийная презентация "Технология продукции и организация общественного питания".	2
23	6	Технология производства инновационной биотехнологической продукции. Контроль самостоятельной работы.	2
24	6	Подготовка к зачёту. Лексико-грамматический тест. Беседа по пройденным темам.	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС	
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка
Мультимедийная презентация.	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 5,6. 17-23 pp. http://inventors.about.com/library/inventors/blrefrigerator.htm , http://www.keepitcool.com/history.htm , https://en.wikipedia.org/wiki/Refrigerator Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 3. 13-16 pp. https://en.wikipedia.org/wiki/Food_technology , http://www.ift.org/food-technology/current-is-issues , http://www.bbc.co.uk/schools/gcsebitesize/design/foodtech/
Эссе.	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 3. 13-16 pp. http://en.wikipedia.org/wiki/Food_technology , http://www.webmd.com/diet/default.htm , http://www.nhs.uk/livewell/goodfood/Pages/Goodfood.aspx
Подготовка к зачёту.	Обзор пройденного материала. Appendices.
Проектная работа.	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/
Устное сообщение.	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/Features , http://www.betterhealth.vic.gov.au/bhcv2/bhcarticles.nsf/pages/Food_processing_and_nutrition , http://www.fao.org/docrep/w0078e/w0078e07.htm

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	Учитывается в ПА
1	4	Текущий контроль	Устное сообщение	1	5	1. Раскрытие темы. Тема раскрыта – 1 балла. Тема не раскрыта – 0 баллов. 2. Структура. Текст сообщения выстроен логично, присутствует вступление, основное содержание, заключение – 1 балл. Не соблюдена структура: отсутствует вступление и/или заключение – 0 баллов. 3. Объем устного сообщения.	дифференцированный зачет

					Сообщение объемом 20-25 предложений – 1 балл, менее 20 предложений – 0 баллов. 4. Представление информации. Студент рассказывает, лишь иногда обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает доклад – 0 баллов. 5. Языковая грамотность устного сообщения. Речь студента не содержит ошибок, препятствующих пониманию – 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.		
2	4	Текущий контроль	Презентация	1,5	10	1. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов. 2. Структура. Текст работы выстроен логично, присутствует вступление, основное содержание, заключение, титульный слайд – 1 балл. Не соблюдена структура: отсутствует вступление и/или заключение и/или титульный слайд – 0 баллов. 3. Наполнение слайдов: наличие основных терминов, таблиц, графиков, фото, диаграмм, изображений – 1 балл. Избыток текста на слайдах, отсутствие основных терминов, таблиц, графиков,	дифференцированный зачет

					фото, диаграмм, изображений – 0 баллов. 4. Оформление. Цвет фона и шрифта, размер используемого шрифта удобны для восприятия – 1 балл. Цвет фона и шрифта, размер шрифта затрудняют восприятие – 0 баллов. 5. Манера подачи. Выступающий уложился в отведенное время, рассказывал без опоры на печатный текст – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное время и/или опирался на печатный текст - 0 баллов. 6. Языковая грамотность слайдов презентации. Слайды презентации не содержат языковых ошибок – 1 балл. На слайдах имеются ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов. 7. Языковая грамотность устного сообщения. Лексические, грамматические и фонетические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов. 8. Вопросы аудитории. 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.	
3	4	Текущий контроль	Эссе	1	5	1. Структура эссе представлена верно – 1 балл. Структура эссе нарушена (нет хотя бы одного из элементов: введения, основной части или заключения) - 0 баллов. 2. Содержание эссе. Тема полностью раскрыта – 1 балл, тема не раскрыта или раскрыта не полностью – 0 баллов. 3. Объем работы. 200-250 слов - 1 балл. Менее 200 или более 300 слов – 0 баллов. 4. Последовательность и согласованность изложения. Части связаны между собой, а также есть связи внутри них – 1 балл. Части эссе не связаны между собой и/или нет связи внутри них - 0 баллов. 5. Грамотность. Ошибки отсутствуют или незначительны, единичны, не мешают пониманию – 1 балл. Многочисленные ошибки (более 5 лексико-грамматических или речевых) или ошибки, мешающие пониманию – 0 баллов.	дифференцированный зачет
4	4	Текущий контроль	Проектная работа	2	20	1. Содержание. Содержание работы соответствует заявленной теме – 2 балла; содержание работы отклоняется от заявленной темы –	дифференцированный зачет

					1 балл, содержание работы не соответствует заявленной теме – 0 баллов. 2. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов. 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. 4. Оформление работы. Визуальная информация понятна и легко воспринимается – 1 балл, визуальная информация непонятна / с трудом воспринимается – 0 баллов. 5. Грамотность визуально представленной информации. Информация на слайдах, ментальных картах и т.д. представлена без ошибок – 2 балла. Информация представлена с ошибками, не 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.		
5	4	Текущий контроль	Глоссарий	1,5	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 указаны частично – 0 баллов. Критерий 3. Контекст. Контекст указан – 1 балл. Контекст не указан или указан	дифференцированный зачет

					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.	
6	4	Текущий контроль	Тест	2	24 Тест содержит 24 вопроса. Максимальный балл - 24. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.	дифференцированный зачет
7	4	Бонус	Участие в олимпиадах.	-	15 Студент представляет копии документов, подтверждающие победу или участие в предметных олимпиадах по темам дисциплины. Максимально возможная величина бонус-рейтинга +15	дифференцированный зачет

						%. +15 % за победу в олимпиаде международного уровня; +10 % за победу в олимпиаде российского уровня; +5 % за победу в олимпиаде университетского уровня; +1 % за участие в олимпиаде.	
8	4	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт	-	20	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. 2. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов. 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. 4. Представление информации. Студент рассказывает, не читая с листа – 2 балла. Студент рассказывает, иногда обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает текст – 0 баллов. 5. Время ответа. Выступающий	дифференцированный зачет

					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. 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. 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 серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 1 балл. Студент не знает терминологии – 0 баллов. 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.	
--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет проводится для тех студентов, которые при выполнении контрольных мероприятий не набрали необходимые баллы в течение семестра. Дифференцированный зачет проводится в устной форме и предполагает выполнение следующих заданий: ответ на вопрос, связанный с профессионально-деловой тематикой курса, беседа с преподавателем по данной теме. Использование ИИ при выполнении заданий текущего контроля и промежуточной аттестации регламентировано приказом ЮУрГУ от 15.04.2025 №52-13.09.	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	7	8
УК-4	Знает: особенности профессиональной коммуникации в области пищевых технологий, специальную терминологию	+	+	+	+	+	+	+	+
УК-4	Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах, владеть специальной терминологией в области пищевых технологий	+	+		+			+	+
УК-4	Имеет практический опыт: осуществления коммуникации в устной и письменной формах в сфере профессиональной деятельности, опыт применения специальной терминологии в области пищевых технологий	+	+		+	+		+	+

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 для технических вузов [Текст] учеб. пособие для высш. проф. образования И. П. Агабекян, П. И. Коваленко. - 15-е изд., стер. - Ростов н/Д.: Феникс, 2015. - 347 с.

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. Food & Wine. Intern. Rev. of Food and Wine Associates. New York ,American Express Publishing Corporation, 2007-2008 V. 30-31 № 1-12.
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. Journal of biomechanical engineering ,trans. of the ASME: New York, N.Y., American Society of Mechanical Engineers ,1990-

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. Английский язык [Текст] : учеб-метод. пособие для по биотехнологиям в пищевой индустрии / Н. С. Рукавишникова, Е. Н. Ярославова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ

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

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. Английский язык [Текст] : учеб-метод. пособие для по биотехнологиям в пищевой индустрии / Н. С. Рукавишникова, Е. Н. Ярославова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ

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

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для преподавателя	Электронный каталог ЮУрГУ	Ярославова, Е. Н. Методические рекомендации для преподавателей по измерительных материалов (иностранный язык) / Е. Н. Ярославова, Л. Челябинск: Издательство ЮУрГУ. https://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000304646?base=SUSU
2	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Шевырдяева, Л. Н. Английский язык для биологов. Naturally Speaking / Л. Н. Шевырдяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство ИИТ, 2017. https://urait.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-biologov-naturally-speaking-b1

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. EBSCO Information Services-EBSCOhost Research Databases(28.02.2017)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Контроль самостоятельной работы	464 (2)	Сервер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог

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