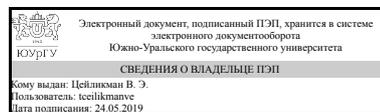


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Высшая медико-биологическая
школа



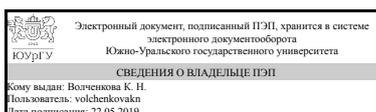
В. Э. Цейликман

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА к ОП ВО от 26.06.2019 №007-03-2010

дисциплины В.1.01 Деловой иностранный язык
для направления 19.03.01 Биотехнология
уровень бакалавр тип программы Академический бакалавриат
профиль подготовки Пищевая и биотехнология
форма обучения очная
кафедра-разработчик Иностранные языки

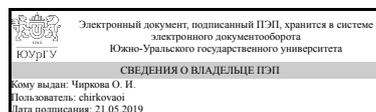
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утверждённым приказом Минобрнауки от 11.03.2015 № 193

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



К. Н. Волченкова

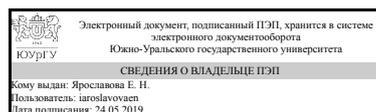
Разработчик программы,
старший преподаватель



О. И. Чиркова

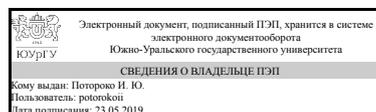
СОГЛАСОВАНО

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



Е. Н. Ярославова

Зав.выпускающей кафедрой
Пищевые и биотехнологии
д.техн.н., проф.



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. Пищевая промышленность; Тема 2. Гастрономия и кулинария; Тема 3. Еда и её составляющие; Тема 4. Продукты питания из растительного сырья; Тема 5. Хранение и обработка продуктов питания из растительного сырья; Тема 6. 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)
ПК-2 способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами	Знать: основные принципы организации процессов биотехнологии; статистические методы планирования экспериментальных исследований и обработки их результатов; методы математического моделирования в оптимизации и проектировании процессов биотехнологии;
	Уметь: реализовывать и управлять биотехнологическими процессами;
	Владеть: методами анализа эффективности работы биотехнологических производств, определения технологических показателей

процесса, методами определения оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования.

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>	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>	60	60
Мультимедийная презентация.	16	16
Постер-презентация.	8	8
Проектная работа.	8	8
Эссе.	8	8
Устный доклад.	8	8
Подготовка к зачёту.	12	12
Вид итогового контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	диф.зачет

5. Содержание дисциплины

№	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам
---	----------------------------------	-----------------------------------

раздела		в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Пищевая промышленность	8	0	8	0
2	Гастрономия и кулинария	8	0	8	0
3	Еда и её составляющие	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 продукции и организация общественного питания	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	Тема: Пищевая промышленность. Моя будущая профессия - инженер-технолог в пищевой промышленности. Проблематика: История пищевой индустрии; Современная пищевая индустрия; Структура пищевой индустрии. Лексика: 35 лексических единиц. Грамматика: Функции и перевод "it". Чтение: "From the History of Food Industry", "The Present Day Food Industry". Аудирование: "Job Categories". Круглый стол: The Problems of Food Industry.	4
3-4	1	Тема: Пищевая промышленность. Моя будущая профессия - инженер-технолог в пищевой промышленности. Проблематика: История пищевой индустрии; Современная пищевая индустрия; Структура пищевой индустрии. Лексика: 35 лексических единиц. Грамматика: (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 Ingeneering".	4
5-6	2	Тема: Гастрономия и кулинария. Проблематика: Что такое гастрономия?; История гастрономии; Кухни народов мира. 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
7-8	2	Тема: Гастрономия и кулинария. Проблематика: Что такое гастрономия?; История гастрономии; Кухни народов мира. 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).	4
9-10	3	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	4
11-12	3	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Что такое еда?; Основные компоненты еды; Витамины и минералы; Генно-модифицированные	4

		продукты. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Инфинитив и герундий. Чтение: "The Main Sources of Food", "Vitamins and Minerals". Аудирование: "Healthy Diet". Обсуждение: Food and Diet.	
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". Ролевая игра: Why does a person follow a diet?	4
15-16	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".	4
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
19-20	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".	4
21-22	6	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".	4
23	6	Тема: Технология продукции и организация общественного питания. Проблематика: История продуктов питания; виды продуктов питания; организация общественного питания. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Сложное подлежащее. Чтение: "Methods of Plant Food Processing". Обсуждение: "Life without palnt food". Контроль выполнения самостоятельной работы. Мультимедийная презентация "Технология продукции и организация общественного питания".	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	
Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)
Этапы	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 1. 5-8 pp. https://en.wikipedia.org

становления пищевой промышленности. Структура отрасли. Мультимедийная презентация.	http://www.ift.org/food-technology/current-issue.aspx , http://www.bbc.co.uk/schools/gcsebite
Гастрономия и кулинария. Рецептuru любимых блюд из продуктов питания растительного происхождения. Постер-презентация.	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 1, 2. 5-12 pp. http://www.food.c http://www.bbc.co.uk/schools/gcsebite/design/foodtech/
ГМО, плюсы и минусы. 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/
Эссе "Диетология. Здоровое питание в современном мире".	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 3. 13-16 pp. http://en.wikipedia . http://www.webmd.com/diet/default.htm , http://www.nhs.uk/livewell/goodfood/Pages/Good
Устный доклад: "Методы хранения и обработки продуктов питания растительного происхождения".	Нестерова Н. Б. Английский язык. Food technology. Unit 9-10. 37-44 pp. http://www.bbc.co.uk/schools/gcsebite/design/foodtech/ , http://www.lsuagcenter.com/en/our_offices/departments/Biological_Ag_Engineering/Feature , http://www.betterhealth.vic.gov.au/bhcv2/bhcarticles.nsf/pages/Food_processing_and_nutri http://www.fao.org/docrep/w0078e/w0078e07.htm
Мультимедийная презентация "Технология продукции и организация общественного питания".	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/h https://en.wikipedia.org/wiki/Refrigerator
Подготовка к 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
Метод проектов	Практические занятия и семинары	Поиск и изучение информации о ГМ продуктах, анализ имеющихся исследований и мнений, выработка собственной позиции по данному вопросу. Тема 2,3.	4

Компьютерная симуляция	Практические занятия и семинары	Работа в компьютерной программе «In the World of Grammar» (интрасеть), изучение грамматических структур и тестирование, кабинет дистанционного обучения 576a/2, используется во всех разделах и темах.	4
Вебквест (webquest)	Практические занятия и семинары	Проблемные задания, проекты с использованием интернет-ресурсов по теме "Современные тенденции в гастрономии". Тема 2.	2
Использование методов, основанных на изучении практики (case studies)	Практические занятия и семинары	Использование готовых кейсов «Культурно обусловленные особенности обработки продуктов питания растительного происхождения», и др. Тема 5.	2

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	ПК-2 способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами	Контроль самостоятельной работы	В зависимости от вида задания

7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
	Лексико-грамматический тест. Беседа с преподавателем.	Отлично: правильные ответы составляют 86% и выше Хорошо: правильные ответы составляют 71-85% Удовлетворительно: правильные ответы составляют 51-70% Неудовлетворительно: правильные ответы составляют менее 51%

	<p>Зачёт проводится в устной форме. Каждому студенту предлагается ответить на вопросы, связанные с профессионально-деловой тематикой курса, поддержать беседу с преподавателем.</p>	<p>Отлично: за логически обоснованные развернутые ответы на вопросы экзаменатора, выражает свое мнение, приводит примеры в подтверждение своего мнения, использует широкий набор общеразговорной и профессиональной лексики; допускаются отдельные мелкие ошибки, не нарушающие коммуникацию.</p> <p>Хорошо: развернутые ответы на вопросы экзаменатора, но не выражает своего мнения или не приводит доводов в его подтверждение; владеет общеразговорной и профессиональной лексикой в пределах программы, допускает ошибки, используя сложные речевые конструкции, однако коммуникация не нарушается.</p> <p>Удовлетворительно: краткие ответы на вопросы экзаменатора, испытывает трудности при высказывании своего мнения, не приводит примеров в подтверждение своего мнения, использует относительно простые грамматические средства и ограниченный запас лексики, допускает ошибки, мешающие коммуникации.</p> <p>Неудовлетворительно: неадекватные ответы, демонстрируя непонимание вопросов экзаменатора, использует ограниченный запас грамматических и лексических средств, допускает большое количество ошибок, что приводит к нарушению коммуникации.</p>
--	---	---

7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
	Issues to be discussed.pdf; Test 1.pdf
	<p>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?</p> <p>Диф зачет Пищевики Билеты</p>

8. 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. - 9-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 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. 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 [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:

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 [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 разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Основная литература	Волченкова, К.Н. Английский язык:	Электронный	Интернет /

		учеб. пособие к электрон. учеб. "English for Teachers" / К. Н. Волченкова; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Англ. яз.; ЮУрГУ. Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2009.	каталог ЮУрГУ	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 ЮУрГУ.	Электронный каталог ЮУрГУ	Интернет / Авторизованный
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:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)

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