

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал

Кафедра иностранных языков и методики их преподавания

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____ С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения данной учебной дисциплины, соотнесенными с общими целями ООП ВПО, являются повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования и овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: 1) речевой компетенции, направленной на развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме); 2) языковой компетенции, подразумевающей овладение новыми языковыми средствами (лексическими, грамматическими, орфографическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, связанными с будущей профессиональной деятельностью обучающихся и решением социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сферах деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Целью данной дисциплины является также создание базы для правильного понимания, перевода и обработки иноязычных текстов. Кроме того, программа предусматривает развитие коммуникативной академической компетентности, позволяющей обучающимся представлять научную продукцию (статьи, рефераты, доклады и т.п.) в академической среде.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам иностранного языка с дальнейшим использованием их в профессиональной деятельности.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции профессионального стандарта: 33.008 Руководитель предприятия питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Иностранный язык» относится к блоку 1 базовой части Б1.Б.01

Изучение дисциплины сопряжено одновременно с изучением дисциплин: «Микробиология». Знания и навыки, приобретённые при изучении курса «Иностранный язык», необходимы при освоении дисциплин «Традиции и культура питания народов мира», «Системы управления технологическими процессами».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие трудовые функции:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6);

Планирование процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ - D/01.6);

Трудовые действия:

Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6.- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);

- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;

- Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).

Повар. ТФ - D/01.6.

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОК-5</u> Знать: систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике. Основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке.	Слабо, фрагментарно знает систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, но допускает множество грубых ошибок. Допускает множественные грубые ошибки при создании устных и письменных речевых произношений на иностранном языке	Удовлетворительно знает систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, но допускает серьезные ошибки. Имеет общее представление о лексических и грамматических нормах иностранного языка, необходимых для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке	Хорошо знает систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, допускает отдельные не грубые ошибки. Хорошо знает лексический минимум и грамматический строй иностранного языка. Допускает отдельные негрубые ошибки в устной и письменной речи.	Демонстрирует свободное и уверенное знание системы норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, не допускает ошибок. Демонстрирует свободное знание иностранного языка. Не допускает ошибок в устной и письменной речи.
Уметь: пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными	Демонстрирует частичное умение пользоваться основной справочной литературой,	Демонстрирует удовлетворительное умение пользоваться основной справоч-	Демонстрирует достаточно устойчивое умение пользо-	Демонстрирует устойчивое умение пользоваться основной справочной литерату-

<p>словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет»; использовать иностранный язык для выражения мнения и мыслей в межличностном и деловом общении, извлекать информацию из текстов</p>	<p>толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет». Допускает множественные грубые ошибки при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения</p>	<p>ной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет». Допускает достаточно серьезные ошибки при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения</p>	<p>справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет». Допускает отдельные не грубые ошибки при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения</p>	<p>рой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет». Не допускает ошибок при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения</p>
<p>Владеть: навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке</p>	<p>Демонстрирует низкий уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке</p>	<p>Демонстрирует удовлетворительный уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке</p>	<p>Демонстрирует хороший уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке</p>	<p>Демонстрирует высокий уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке</p>
<p>ОК-7</p>	<p>Знает отдельные</p>	<p>Знает отдельные</p>	<p>Демонстрирует</p>	<p>Демонстрирует</p>

Знать: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности	приемы самоорганизации, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая временных перспектив развития профессиональной деятельности	приемы организации собственной познавательной деятельности, осознавая перспективы профессионального развития, но не давая аргументированного обоснования адекватности отобранной для усвоения информации целям самообразования	системное знание приемов организации процесса самообразования только в определенной сфере деятельности	возможность переноса технологии организации процесса самообразования, сформированной в одной сфере деятельности, на другие сферы, полностью обосновывая выбор используемых методов и приемов
Уметь: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности	Имея базовые знания о способах принятия решений при выполнении конкретной профессиональной деятельности, не способен устанавливать приоритеты при планировании целей своей деятельности	При планировании и установлении приоритетов целей профессиональной деятельности не полностью учитывает внешние и внутренние условия их достижения	Планируя цели профессиональной деятельности с учетом условий их достижения, дает не полностью аргументированное обоснование соответствия выбранных способов выполнения деятельности намеченным целям	Готов и умеет формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию обоснование применяемым решениям при выборе способов выполнения деятельности
Владеть: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Владеет информацией об отдельных приемах саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но не умеет реализовать их в конкретных ситуациях	Владеет отдельными приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая конкретные условия и свои возможности при принятии решений	Демонстрирует возможность и обоснованность реализации приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Демонстрирует обоснованный выбор приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
<u>ОПК-1</u> Знать: принципы современного программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необхо-	Отсутствие или пробелы в знаниях применения стандартных программных средств для поиска, хранения, об-	Фрагментарное знание основ программного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знаний необходимых для поиска информа-	Сформированные знания программного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; но-

димой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	работки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	ции в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	вейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
Уметь: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Частично освоенное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	В целом успешно, но не систематически применяемое умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Сформированное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владений навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий	В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Свободное владение работой на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные модели словообразования в изучаемом иностранном языке
- основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке.

- коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

уметь:

- понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и деловые темы

- работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
- писать деловые письма на иностранном языке

владеть:

- навыками разговорной речи
- навыками подготовки презентаций по изучаемой тематике на иностранном языке
- базовыми навыками перевода профессионального текста
- способностью к самоорганизации и самообразованию
- навыками пользования электронными ресурсами для совершенствования знаний иностранного языка и работы с профессионально-ориентированными материалами на иностранном языке.

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них общекультурных и общепрофессиональных компетенций

№	Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
		ОК-5	ОК-7	ОПК-1	
	Раздел 1. Знакомство. Моя семья.				
1	Я и моя семья	x	x	x	3
2.	Порядок слов в простом повествовательном, вопросительном и отрицательном предложениях	x	x	x	3
3.	Настоящее время слабых, сильных и неправильных глаголов	x	x	x	3
	Раздел 2. Моя учеба в университете	x	x	x	3
4.	Мой университет	x	x	x	3
5.	Настоящее время модальных и возвратных глаголов. Указательные, личные и притяжательные местоимения.	x	x	x	3
	Раздел 3. Учеба за границей.				
6.	Сложное прошедшее время. Сложное предпрошедшее время.	x	x	x	3
7.	Система высшего образования в стране изучаемого языка. Университеты страны изучаемого языка Будущее время. Инфинитив.	x	x	x	3
8.	Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка. Инфинитивные конструкции. Инфинитивные группы. Повелительное наклонение.	x	x	x	3
	Раздел 4. Частные сельскохозяйственные предприятия.				
9.	Сельскохозяйственные факторы производства.	x	x	x	3
10.	О пользе биопродуктов	x	x	x	3
11.	Общие сведения о хозяйстве.	x	x	x	3
	Раздел 5. Здоровая пища				
12.	Распространенное определение. Косвенная речь	x	x	x	3
13.	Пассив (простое настоящее время, простое прошедшее время, сложное прошедшее время).	x	x	x	3

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы, 324 акад. часа.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Количество акад. часов				
	Всего часов	по очной форме обучения			по заочной форме обучения
		Курс			
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	1 курс
Общая трудоемкость дисциплины	324	108	144	72	324
Контактная работа обучающихся с преподавателем	108	32	44	32	26
Аудиторные занятия, в т.ч.	108	32	44	32	26
лекции	-	-			-
практические занятия	108	32	44	32	26
лабораторные занятия	-	-			-
Самостоятельная работа, в т.ч.	180	76	100	4	289
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	92	40	50	2	160
подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	88	36	50	2	129
Контроль	36			36	9
Вид итогового контроля		Зачет	Зачет	Экзамен	Экзамен

4.2 Лекции не предусмотрены

4.3 Практические занятия

Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
	очная форма обучения	заочная форма обучения	
Раздел 1. Знакомство. Моя семья.			
Я и моя семья	7	2	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Порядок слов в простом повествовательном, вопросительном и отрицательном предложениях	9	2	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Настоящее время слабых, сильных и неправильных глаголов	9	2	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Раздел 2. Моя учеба в университете			
Мой университет	9	2	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Настоящее время модальных и возвратных глаголов. Указательные, личные и притяжательные местоимения	10	4	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Раздел 3. Учеба за границей.			
Сложное прошедшее время. Сложное предпрошедшее время.	9	-	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Система высшего образования страны изучаемого языка. Университеты страны изучаемого языка. Будущее время. Инфинитив	7	2	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка. Инфинитивные конструкции. Инфинитивные группы. Повелительное наклонение.	9	2	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Раздел 4. Частные сельскохозяйственные предприятия.			
О пользе биопродуктов	9	2	ОК-5, ОК-7, ОПК-1

Сельскохозяйственные факторы производства	5	-	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Общие сведения о хозяйстве	7	2	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Раздел 5. Здоровая пища			
Распространенное определение. Косвенная речь	9	3	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Пассивный залог	9	3	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Итого	108	26	

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем, акад. часов	
		по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Раздел 1.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	12	24
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	14	24
	Выполнение индивидуальных заданий	12	26
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета	16	24
Раздел 2.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	24
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	10	24
	Выполнение индивидуальных заданий	14	26
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета	16	24
Раздел 3.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	22
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	14	22
	Выполнение индивидуальных заданий	14	26
	подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета	16	23
Раздел 4	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)		
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	24	26
	Выполнение индивидуальных заданий		
Раздел 5.	подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета		
	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)		
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	26	22
	Выполнение индивидуальных заданий		
	подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета		
	Итого	180	289

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Попова, Н.В. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Иностранный язык», направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н.В. Попова, Ю.С. Корсакова. - Мичуринск, 2023.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Выполнение контрольной работы способствует углубленному усвоению положений дисциплины, показывает возможности обучающегося к самостоятельной работе над литературой.

Контрольная работа представляет собой форму самостоятельной работы обучающегося, позволяющую овладеть знаниями и навыками аналитической и исследовательской работы в рамках программы изучаемой учебной дисциплины. Контрольная работа выполняется в виде письменных ответов на вариант, который содержит текст, задания к нему, и несколько грамматических заданий. Номер варианта обучающиеся определяют по учебному шифру.

Письменные работы должны быть подготовлены самостоятельно, содержать совокупность аргументированных ответов.

4.7 Содержание разделов дисциплины (модуля)

Раздел 1. Знакомство. Моя семья.

Тема 1. Моя семья.

Проработка лексического материала по теме, чтение текстов, рассказ о своей семье, интересах, совместном времяпровождении. Составление диалогов на заданную тему

Тема 2. Порядок слов в простом повествовательном, вопросительном и отрицательном предложениях.

Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.

Тема 3. Настоящее время слабых, сильных и неправильных глаголов

Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.

Раздел 2. Моя учеба в университете

Тема 4. Мой университет

Проработка лексического материала по теме, чтение текстов, написание писем друзьям, в которых рассказывается об университете, составление монологов на предложенную тему. Знакомство с университетами России и стран изучаемого языка.

Тема 5. Настоящее время модальных и возвратных глаголов. Указательные, личные и притяжательные местоимения.

Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.

Раздел 3. Учеба за границей.

Тема 6. Сложное прошедшее время. Сложное предпрошедшее время.

Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.

Тема 7. Система высшего образования в стране изучаемого языка. Университеты страны изучаемого языка.

Проработка лексического материала по теме, чтение текстов, изучение системы высшего образования в стране изучаемого языка.

Тема 8. Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка.

Инфинитивные конструкции. Инфинитивные группы. Повелительное наклонение.

Проработка лексического материала по теме, чтение текстов, знакомство с географическим положением и политической системой страны изучаемого языка, использование географических карт, просмотр учебных фильмов по теме.

Раздел 4. Частные сельскохозяйственные предприятия.

Тема 9. О пользе биопродуктов.

Проработка лексического материала по теме, чтение текстов, беседа по теме с применением полученного лексического материала.

Классификация биопродуктов. Характеристика отдельных видов биопродуктов (состав, достоинства и недостатки)

Тема 11. Общие сведения о хозяйстве. Структура и виды хозяйств, производящих экологически чистую продукцию.

Раздел 5. Здоровая пища

*Тема 12. Распространенное определение. *Zu+PartizipI* в качестве определения. конъюнктив в косвенной речи*

Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.

Тема 12. Пассив (простое настоящее время, простое прошедшее время, сложное прошедшее время).

Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.

5. Образовательные технологии

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Практические занятия	Презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов сочетание традиционной и интерактивной форм обучения (работа в малых группах по выполнению заданий). Занятия, проводимые в интерактивных формах: ролевая игра, круглый стол, деловая игра, проекты, дебаты, мозговой штурм.
Самостоятельная работа	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата Выполнение индивидуальных заданий Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета, экзамена

1. Проведение практических занятий в форме ролевой игры.

Перед началом игры перед обучающимися ставятся цели и задачи занятия, проводимого в форме ролевой игры. Моделируются условия, приближенные к реальным и распределяются роли между участниками игры. Выбирается группа экспертов (3-4 человека), которая, внимательно наблюдая за ходом игры, выносит решение об оценке деятельности каждого участника игры. Все участники знакомятся с правилами ролевой игры, своими правами и обязанностями. Затем участники игры выполняют задания в соответствии со схемой сотрудничества в командах и своими ролевыми функциями. На этапе обмена информацией между членами команд, участники игры доброжелательно выслушивают мнения, готовят вопросы, дополняют выступления, активно участвуют в обсуждениях. На этом этапе преподаватель должен строго следить за соблюдением регламента. На этапе подведения итогов экспертная группа оценивает деятельность участников деловой игры в

соответствии с разработанными критериями и готовит заключение по оценке деятельности команд, обсуждая его с преподавателем. Преподаватель организует подведение итогов. Затем экспертная группа сообщает итоги и результаты оценки деятельности команд. После этого преподаватель выступает с обобщением результатов ролевой игры.

2. Проведение круглого стола в форме дискуссии.

Проведению круглого стола должна предшествовать подготовительная работа: 1) преподаватель вместе с обучающимися определяют тему и формулируют вопросы, обсуждение которых позволит всесторонне рассмотреть проблему; 2) обучающиеся создают мини группы или команды для работы и изучения темы; 3) тема и вопросы распределяются по мини группам или командам и раздаются участникам для целенаправленной подготовки; 4) определяются ведущие в группе, которые готовят выступления по изучаемой теме. Преподаватель вместе со обучающимися определяют регламент выступлений. Выступления ведущих обсуждаются и дополняются всеми участниками «Круглого стола». Преподаватель должен следить за тем, что выступить должен каждый обучающийся, чтобы выступающие употребляли только хорошо понятные термины и не употребляли малопонятные слова. В ходе круглого стола, преподаватель задает вопросы, тем самым стимулируя обучающихся высказывать свои мнения, спорить, обмениваться мнениями. В своих выступлениях с обучающимися рекомендуется использовать различные наглядные материалы (компьютерные презентации, графики, видеозаписи, фотодокументы, буклеты) при обосновании своей точки зрения. На этапе рефлексии преподаватель совместно с обучающимися должны проанализировать и оценить проведенный круглый стол, подвести итоги, оценить результаты.

3. Проведение деловой игры.

Проведению деловой игры должна предшествовать подготовительная работа: преподаватель определяет целевую установку проведения игры; разрабатывает сценарий всех этапов деловой игры, структуру конкретных ситуаций, отражающих моделируемый процесс или явление, критерии оценки результатов, полученных в ходе деловой игры. Преподаватель также готовит дидактический материал, карточки-задания для каждого участника деловой игры. На первом этапе проведения деловой игры перед участниками ставятся цели, задачи игры и формируются команды. Затем выбираются эксперты (2-3 человека) из числа обучающихся, не участвующих в игре. На втором этапе преподаватель знакомит обучающихся с правилами деловой игры, правами и обязанностями членов команд. Третий этап – этап непосредственного выполнения заданий участниками игры. На четвертом этапе участники игры обмениваются информацией между парами участников в команде, обсуждают выступления. После этого эксперты оценивают деятельность участников деловой игры в соответствии с разработанными критериями. На пятом этапе выступает преподаватель, делая научное обобщение деловой игры. На заключительном этапе выступают эксперты с результатами оценки деятельности команд, и по согласованию с преподавателем распределяет места между командами.

4. Подготовка проектных работ.

На этапе подготовки проектной работы преподаватель вместе с обучающимися выбирают тему проекта, определяют тип проекта и основные цели и задачи, оговаривают количество обучающихся в проектной группе и определяют оппонентов из числа обучающихся, не участвующих в подготовке проекта. Затем обсуждают структуру проекта, составляют примерный план работы. Первый этап – этап сбора информации (обращение к уже имеющимся знаниям и жизненному опыту, работа с источниками информации); работа в группах (определение ролевых функций). На этом этапе преподаватель координирует действия обучающихся. Обучающиеся, представляют регулярные отчеты о проделанной работе, сообщают о промежуточных результатах. Преподаватель оценивает, комментирует проделанную работу, корректирует ошибки. На этом же этапе происходит анализ собранной информации и координация действий внутри групп. Следующий этап работы над проектом – это подготовка презентации проекта: написание доклада, изготовление букле-

тов, постеров с комментариями на языке, компьютерная презентация и т.д. Основной этап – демонстрация проекта. После этого оппоненты обсуждают результаты проекта, дают экспертное заключение проектной работе и оценивают проект. В качестве оценки берутся критерии внешней оценки, т.е. содержание проекта, соответствие теме, конечный результат. Заключительный этап – этап рефлексии (анкетирования) – включает в себя: самооценку, оценку умения работать в группе (команде), оценку уровня сформированности языковых компетенций.

5. Дебаты.

Проведения занятия в форме дебатов начинается с разработки подготовительного этапа. Для этого вместе с инициативными обучающимися, определяются: тема дебатов, основные цели и задачи, порядок проведения дебатов, количество обучающихся в командах. Выбирается две команды. Одна команда поддерживает тему дебатов, другая – опровергает ее. Заранее определяются роли участников команд и регламент дебатов. Обучающиеся, не участвующие в дебатах в период подготовки к игре помогают составлять кейс (все материалы к игре) своей команде. Следующий этап подготовки команд к дебатам – это сбор информации по теме дебатов, анализ информации, подготовка опорных конспектов, аннотаций, тезисов, заметок, подборка цитат, краткая запись речевых оборотов, используемых в дебатах. Члены команд заранее готовят вопросы, которые можно было бы ставить на обсуждение. На подготовительном этапе также обучающиеся, выбирают таймкипера, который следит за соблюдением регламента дебатов и судейскую коллегию (3-5 человек), Преподаватель вместе с обучающимися, готовит протоколы для судей и разрабатывает критерии определения (аргументы и, способ доказательства какой команды были наиболее убедительными).

Непосредственно дебаты начинаются с выступления утверждающей команды по такому плану: формулировка темы, и обоснование ее актуальности; определение ключевых понятий, входящих в тему дебатов; выдвижение ценности или цели команды; представление кейса утверждающей стороны; заключение (ответы на перекрестные вопросы). Затем представление отрицающей команды; формулировка тезиса команды отрицания; принятие определений ключевых понятий; атака или принятие цели или ценности оппонентов; опровержение позиции утверждения; представление кейса отрицающей стороны; заключение (перекрестные вопросы). На заключительном этапе судьи оценивают выступления команд по выбранным критериям: выделяют основные моменты дебатов, проводят сравнительный анализ позиций сторон по ключевым вопросам; объясняют, почему и какие приводимые каждой командой аргументы были более убедительны; объявляют команду победителя. На этапе рефлексии преподаватель вместе с обучающимися, анализируют подготовку команд к дебатам, способы выдвижения аргументов и ответов на вопросы оппонентов, делают выводы о деятельности всех участников дебатов.

6. Мозговой штурм.

На подготовительном этапе перед обучающимися, ставится задача выбора важной темы и выделение основной проблемы. Затем составляется список основных характеристик темы и перед обучающимися, ставится проблема, которая имеет множество правильных решений. Обучающиеся, делятся на три группы (5-10 человек) - одна группа – «генераторы» идей, они высказывают различные предложения, направленные на разрешение проблемы; другая группа - «критики», которые пытаются найти отрицательное в предложенных идеях и третья группа – «эксперты», которой предстоит проанализировать все выдвинутые идеи и отобрать лучшие. Из числа обучающихся, выбирается спикер, который записывает все высказанные идеи и решения (могут быть два обучающихся, выполняющие роль спикера) и ведущий, который организует мозговой штурм, следит за регламентом и ходом мозгового штурма, следит за тем, чтобы все участники штурма имели равную возможность высказаться, обеспечивает непрерывность выдвижения идей.

На первом этапе проведения «генераторы» предлагают свои пути решения, выделенной проблемы; спикер записывает все предложения и оглашает их. На втором этапе

высказанные предложения обсуждаются, анализируются. Участникам мозгового штурма необходимо найти в каждом предложении что-либо полезное, рациональное. На третьем этапе происходит выбор предложенных идей. Выбор происходит по принципу: самое оптимальное, самое интересное, самое необычное решение проблемы. Заключительный этап – этап рефлексии.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Иностранный язык»

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1.	Знакомство. Моя семья. Порядок слов в простом повествовательном, вопросительном и отрицательном предложениях. Настоящее время слабых, сильных и неправильных глаголов.	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Разноуровневые задания	2
			Тестовые задания	1
			Эссе	5
			Вопросы к зачету	
2.	Моя учеба в университете Настоящее время модальных и возвратных глаголов. Указательные, личные и притяжательные местоимения.	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Разноуровневые задания	2
			Тестовые задания	1
			Мультимедийные презентации	1
			Вопросы к зачету	3
3.	Учеба за границей. Сложное прошедшее время. Сложное предпрошедшее время.	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Тестовые задания	1
			Разноуровневые задания	2
			Вопросы к зачету	3
4.	Система высшего образования в стране изучаемого языка. Университеты страны изучаемого языка Будущее время. Инфинитив.	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Тестовые задания	1
			Разноуровневые задания	2
			Эссе	1
			Вопросы к зачету	3
5.	Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка. Инфинитивные конструкции. Инфинитивные группы. Повелительное наклонение	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Разноуровневые задания	2
			Тестовые задания	1
			Вопросы к зачету	3
6.	Частные сельскохозяйственные предприятия. Пассив (простое настоящее время, простое прошедшее время, сложное прошедшее время).	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Разноуровневые задания	2
			Тестовые задания	1
			Вопросы к зачету	2
7.	О пользе биопродуктов.	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Тестовые задания	1
			Разноуровневые задания	2
			Реферат	1
			Вопросы к зачету	5
8.	Сельскохозяйственные факторы производства	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Разноуровневые задания	2
			Тестовые задания	1
			Вопросы к зачету	6
9.	Общие сведения о хозяйстве	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Тестовые задания	1
			Разноуровневые задания	2
			Реферат	1
			Вопросы к экзамену	8
10.	Сельскохозяйственная работа и рабочие	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Разноуровневые задания	2
			Тестовые задания	1
			Вопросы к экзамену	8

11.	Здоровая пища Распространенное определение. Косвенная речь.	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Тестовые задания	1
			Разноуровневые задания	2
			Реферат	1
			Вопросы к экзамену	8
12.	Пассивный залог	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Разноуровневые задания	2
			Тестовые задания	1
			Реферат	1
			Вопросы к экзамену	8
13.	Сельскохозяйственные факторы производства.	ОК-5 ОК-7 ОПК-1	Тестовые задания	1
			Разноуровневые задания	2
			Реферат	1
			Вопросы к экзамену	8

6.2 Перечень вопросов для зачета

1. Рассказ о себе и своей семье. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
2. Распорядок дня. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
3. Учеба в университете. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
4. Университеты страны изучаемого языка. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
5. Мой родной город. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
6. Географическое положение страны изучаемого языка. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
7. Политическая система страны изучаемого языка. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
8. Учеба за границей. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
9. Здоровая пища. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
10. О пользе биопродуктов. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
11. Сельскохозяйственные предприятия. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
12. Условия хранения продуктов питания. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
13. Биологические добавки. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
14. Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
15. Особенности деятельности предприятий общественного питания. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
16. Классификация услуг общественного питания. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1).
17. Общие требования к услугам общественного питания. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1).
18. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
19. Сравнительная характеристика ресторанов разных классов. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1).
20. Сравнительная характеристика баров разных классов. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1).
21. Характеристика кафе. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1).
22. Характеристика столовых. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1).
23. Характеристика закусочных. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1).
24. Характеристика предприятий быстрого обслуживания (ПБО) (ОК-5, ОК-7, ОПК-1).
25. Характеристика кофеен. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
26. Характеристика магазина кулинарии и буфетов. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
27. Структура предприятий питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
28. Требования к размещению предприятий общественного питания. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
29. Виды торговых помещений, их характеристика. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
30. Оборудование торговых помещений: виды, характеристика. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)

6.3 Перечень вопросов для экзамена

1. Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
2. Столовое белье: характеристика по материалу, назначению. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
3. Информационное обеспечение торгового процесса: общая характеристика. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
4. Принципы составления меню. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
5. Виды меню, особенности. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
6. Карта вин, принципы составления. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
7. Правила подбора напитков к блюдам и закускам. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
8. Общие правила сервировки стола. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
9. Предварительная и дополнительная сервировка стола. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
10. Этикет еды. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
11. Методы подачи блюд. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
12. Правила обслуживания в предприятиях общественного питания. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
13. Расчет за питание, чаевые. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
14. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
15. Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
16. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
17. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами: организация проведения. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
18. Банкеты-фуршеты: организация проведения. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
19. Банкеты-коктейль: организация проведения. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
20. Комбинированные банкеты: особенности проведения. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
21. Организация обслуживания питанием в гостиницах. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
22. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
23. Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
24. Мерчендайзинг в общественном питании: виды, характеристика. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
25. Современные формы обслуживания в ПОП: фри-фло, фуд-корт. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
26. Концептуальные ПОП: характеристика. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
27. Виртуальные ПОП: характеристика. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
28. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: шведский стол. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
29. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: репинский стол. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
30. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: экспресс-стол. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
31. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
32. Организация обслуживания питанием на авиатранспорте. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
33. Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
34. Организация обслуживания питанием на водном транспорте. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
35. Организация обслуживания питанием на автовокзалах. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
36. Требования к предприятиям питания для туристов. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)

37. Документальное оформление питания туристов. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
 38. «Условия» питания туристов, характеристика и виды национальных завтраков. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
 39. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)
 40. Контроль в общественном питании. (ОК-5, ОК-7, ОПК-1)

6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе освоения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг –100 баллов, который складывается из рубежного (50 баллов), промежуточного (50 баллов). Итоговая оценка знаний обучающихся по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол. баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «зачтено», «отлично»	<p>знает: основные модели словообразования в изучаемом иностранном языке; основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке; коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p> <p>умеет: понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и деловые темы; работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия; писать деловые письма на иностранном языке;</p> <p>владеет: навыками разговорной речи; навыками подготовки презентаций по изучаемой тематике на иностранном языке; базовыми навыками перевода профессионального текста; способностью к самоорганизации и самообразованию; навыками пользования электронными ресурсами для совершенствования знаний иностранного языка и работы с профессионально-ориентированными материалами на иностранном языке</p>	<p>Тестовые и разноуровневые задания (19-25 баллов), Реферат (10-15 баллов), Компетентностно-ориентированные задания (8-10 баллов) Вопросы для зачета, экзамена (38-50 баллов)</p>
Базовый (50-74 балла) «зачтено», «хорошо»	<p>Хорошо знает: основные модели словообразования в изучаемом иностранном языке; основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке; коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p> <p>Демонстрирует хорошие умения: понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и деловые те-</p>	<p>Тестовые и разноуровневые задания (13-19 баллов), Реферат (6-9 баллов), Компетентностно-ориентированные задания (6-9 баллов), Вопросы для зачета, экзамена (25-37баллов)</p>

	<p>мы; работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия; писать деловые письма на иностранном языке;</p> <p>Демонстрирует хорошие владения: навыками разговорной речи; навыками подготовки презентаций по изучаемой тематике на иностранном языке; базовыми навыками перевода профессионального текста; способностью к самоорганизации и самообразованию; навыками пользования электронными ресурсами для совершенствования знаний иностранного языка и работы с профессионально-ориентированными материалами на иностранном языке</p>	
<p>Пороговый (35-49 баллов) «зачтено», «удовлетворительно»</p>	<p>Удовлетворительно знает: основные модели словообразования в изучаемом иностранном языке; основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке; коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p> <p>В целом успешное, но частично применяемое умение понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и деловые темы; работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия; писать деловые письма на иностранном языке;</p> <p>Частичное владение навыками разговорной речи; навыками подготовки презентаций по изучаемой тематике на иностранном языке; базовыми навыками перевода профессионального текста; способностью к самоорганизации и самообразованию; навыками пользования электронными ресурсами для совершенствования знаний иностранного языка и работы с профессионально-ориентированными материалами на иностранном языке</p>	<p>Тестовые и разноуровневые задания (5-10 баллов), Реферат (4-5 баллов), Компетентностно-ориентированные задания (8-10 баллов), Вопросы для зачета, экзамена (18-24 балла)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «не зачтено», «неудовлетворительно»</p>	<p>Не знает: основные модели словообразования в изучаемом иностранном языке; основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке; коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p> <p>Не умеет: понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и деловые темы; работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия; писать деловые письма на</p>	<p>Тестовые и разноуровневые задания (0-8 баллов), Реферат (0-4 балла), Компетентностно-ориентированные задания (0-4 балла), Вопросы для зачета, экзамена (0-14 баллов)</p>

	иностранном языке; Не владеет: навыками разговорной речи; навыками подготовки презентаций по изучаемой тематике на иностранном языке; базовыми навыками перевода профессионального текста; способностью к самоорганизации и самообразованию; навыками пользования электронными ресурсами для совершенствования знаний иностранного языка и работы с профессионально-ориентированными материалами на иностранном языке	
--	--	--

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная учебная литература

1. Попова, Н.В. УМКД «Иностранный язык» для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология продуктов функционального и профилактического питания / Н.В. Попова, Ю.С. Корсакова. – Мичуринск.: Издательство Мичуринского ГАУ, 2024.

2. Ситникова, И.О. Деловой немецкий язык. Der mensch und seine berufswelt. Уровень в2-с1: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / И.О. Ситникова, М. Н. Гузь. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 181 с. — (Серия: Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-02352-7. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/8B81CB50-6C33-4162-BEC3-FBF061A0387D.

3. Якушева, И.В. Деловой английский язык. Introduction into professional english: учебник и практикум / И.В. Якушева, О.А. Демченкова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 221 с. — ISBN 978-5-534-03705-0. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/7889CA96-AACF-4398-98BA-921FDF10BE90.

4. Белоусова, А.Р. Английский язык для студентов сельскохозяйственных вузов: учебник для вузов / А.Р. Белоусова, О.П. Мельчина. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7107-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155672> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Волкова, С.А. Английский язык для аграрных вузов: учебное пособие / С.А. Волкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-2059-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168931> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Тартынов, Г.Н. Тематический русско-немецкий — немецко-русский словарь сельскохозяйственных терминов: словарь / Г.Н. Тартынов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-1538-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168562> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Натпит, А.А. Landwirtschaft (Сельское хозяйство): учебное пособие / А.А. Натпит, Ю.Д. Оюн. — Кызыл: ТувГУ, 2018. — 46 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156281> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Дополнительная учебная литература

1. Воробьева, С.А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса. Businessenglishforrestaurantsandcatering: учебное пособие / С.А. Воробьева, А.В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 274 с. — ISBN 978-5-534-

04202-3. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/EEEEF412E-1FF5-4A52-8386-9A5C2F88D3C2.

2. Зиновьева, А.Ф. Немецкий язык: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / А.Ф. Зиновьева, Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина; под ред. А.Ф. Зиновьевой. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 348 с. — (Серия: Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00969-9. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/1D65E9E4-0BCA-4528-8B6F-AC1CE2E53EBB.

3. Лытаева, М.А. Немецкий язык для делового общения + cd: учебник и практикум для академического бакалавриата / М. А. Лытаева, Е. С. Ульянова. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 409 с. — ISBN 978-5-9916-3508-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/18DADDC1-6995-4394-8A96-8A1FAE1FDA52.

4. Попова, Н.В. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Деловой иностранный язык» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология продуктов функционального и профилактического питания / Н.В. Попова, Ю.С. Корсакова. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2024.

5. Пушнова П.М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей: учеб. пособие / П.М. Пушнова, В.А. Стороженко, А.С. Тяпкина. - 2-е изд. испр. – М.: Высш. школа, 2005. – 94 с.

Аудиоматериалы

1. Повседневный немецкий в ситуации общения. 1 и 2 часть
2. Н.Ф. Бориско. Самоучитель немецкого языка. 1 и 2 часть
3. Курс немецкого языка для дистанционного обучения.
4. Н.Ф. Бориско. Бизнес – курс немецкого языка.
5. DeutschPlatinum. Самоучитель немецкого языка.
6. Немецкий за рулем. Мультимедийный компьютерный курс.
7. О.М. Галай, В.Н. Кирий, М.А. Черкес. Тексты по аудированию.
8. В.М. Завьялова, Л.В. Ильина. Практический курс немецкого языка. 1, 2, 3 часть
9. Современный немецкий язык 1,2,3,4,5,6,7,8 части
10. Песни для уроков немецкого языка
11. Программное обеспечение в Интернет-ресурсы skypelessons.ru

Видеоматериалы

1. Быстрый учитель суггестологическая обучающая программа для самостоятельного изучения немецкого языка 1,2,3 части
2. Видеокурс ускоренного изучения иностранного языка 21 века

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Попова, Н.В. Методические указания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Иностранный язык», для обучающихся заочной формы обучения, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Н.В. Попова, Ю.С. Корсакова. - Мичуринск, 2024.

2. Попова, Н.В. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Иностранный язык», направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н.В. Попова, Ю.С. Корсакова. - Мичуринск, 2024.

3. Попова, Н.В. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Иностранный язык» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. / Н.В. Попова, Ю.С. Корсакова. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2024.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 036410000082300000

					7 срок действия: бес- срочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Практические занятия Самостоятельная работа	ОПК-1

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (кабинет иностранных языков) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д. 101, 3/416)

1. Компьютер 8М (инв. № 2101040553).
2. Проектор Acer P203 (инв. № 41013400038).
3. Экран переносной на штативе (инв. № 41013400039).
4. Обучающие аудиопрограммы, мультимедийные приложения, художественные и документальные фильмы на английском языке с субтитрами:
 - Лондонский лингафонный курс (аудиокассеты).
 - Английский в диалогах (аудиокассеты).

Учебная аудитория для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/2396)

1. Доска классная (инв. № 2101063508)
2. Жалюзи (инв. № 2101062717)
3. Жалюзи (инв. № 2101062716)
4. Компьютер Celeron E3500, мат. плата ASUS, опер.память 2048Mb, монитор 19" АОС (инв.№ 2101045283, 2101045284, 2101045285)
5. Компьютер Pentium-4 (инв.№ 2101042569)

6. Моноблок iRU308 21.5 HD i3 3220/4Gb/500gb/GT630M 1Gb/DVDRW/MCR/DOS/WiFi/white/Web/ клавиатура, мышь (инв. № 21013400521, 21013400520)

7. Компьютер Dual Core E 6500 (инв.№ 1101047186)

8. Компьютер торнадо Core-2 (инв.№ 1101045116, 1101045118, 1101045117)

9. Экран на штативе (инв.№ 1101047182)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Иностранный язык» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры иностранных языков и методики их преподавания, к.фил.н., Корсакова Ю.С.

Рецензент: доцент кафедры управления и делового администрирования, к.э.н., Трунова С.Н.

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и методики их преподавания, протокол № 01 от 29 августа 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и методики их преподавания протокол, протокол № 11 от 14 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и методики их преподавания протокол, протокол № 8 от 6 апреля 2018г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и методики их преподавания, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и методики их преподавания, протокол № 7 от 27 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Социально-педагогического института Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 13 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и методики их преподавания, протокол № 7 от 30 марта 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Социально-педагогического института Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 12 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и методики их преподавания, протокол № 7 от 09 марта 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Социально-педагогического института Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 11 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и методики их преподавания, протокол № 10 от 5 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Социально-педагогического института Мичуринского ГАУ, протокол № 10 от 13 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков и методики их преподавания, протокол № 9 от 6 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Социально-педагогического института Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 13 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре иностранных языков и методики их преподавания.