

Компонент ОПОП 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль) Пищевая биотехнология
наименование ОПОП

ФТД.03
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Дисциплины
(модуля)**

Деловой иностранный язык

Разработчик (и):

Смирнова И.В.

ФИО

доцент кафедры СГД

должность

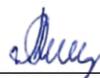
-

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
социально-гуманитарных дисциплин
наименование кафедры

протокол № 10 от 10.06.2022г.

Заведующий кафедрой социально-
гуманитарных дисциплин



подпись

Волкова Т.П.
ФИО

**Мурманск
2022**

Пояснительная записка

Объем дисциплины 2з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

| Компетенции | Индикаторы достижения компетенций | Результаты обучения по дисциплине (модулю) |
|--|--|---|
| <p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> | <p>ИД-1УК-4 Использует различные формы, виды устной и письменной деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации ИД-2УК-4 Осуществляет коммуникацию, основываясь на системе норм изучаемого иностранного языка, используя коммуникативно приемлемый стиль в соответствии с целью и ситуацией общения ИД-3УК-4 Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный.</p> | <p>Знать: - основные языковые нормы изучаемого иностранного языка; - необходимый профессиональный словарный запас;</p> <p>Уметь: - четко, сжато, убедительно обосновать свою позицию на изучаемом иностранном языке, выбирая подходящие для аудитории стиль и содержание; - анализировать материал для перевода и выбирать стиль переводимого текста;</p> <p>Владеть: - навыками коммуникаций на изучаемом иностранном языке в соответствии с целью и ситуацией общения; - навыками коммуникаций в процессе официального и публичного общения;</p> |

2. Содержание дисциплины (модуля)

Темы устной практики:

1. Пищевая биотехнология: современные методы, основные направления и перспективы. (Food biotechnology: modern methods, main directions and prospects)
2. Виды промышленной биотехнологии. (Types of industrial biotechnology)
3. Биотехнология продукции хлебопекарного производства. Сырьё для хлебопечения. Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий. (Biotechnology of bakery products. Raw materials for baking. Technology of making bread and bakery products.)
4. Технологии мясных продуктов, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами. (Technologies of meat products enriched with polyunsaturated fatty acids.)
5. Технологии кисломолочных продуктов с пробиотическими микроорганизмами. (Technologies of fermented milk products with probiotic microorganisms.)

6. Экологические преимущества пищевой биотехнологии. (Environmental benefits of food biotechnology.)

Чтение: изучающее, ознакомительное, просмотровое, поисковое чтение текстов научно-популярного характера и тексты по специальности.

Аудирование: прослушивание текстов и диалогов, время звучания 1-3 минуты; просмотр видеофильмов, продолжительность видеозаписи – 2-3 минуты.

Письмо: выполнение письменных упражнений, составление аннотаций, рефератов, тезисов к текстам; создание презентаций, написание деловых писем.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические указания к выполнению практических работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература

1. Волкова, Т. П. Английский язык для студентов-бакалавров = English for Bachelor`s Degree Students : учеб.пособие по дисциплине "Иностранный язык" для студентов мл. курсов всех направлений подгот. / Т. П. Волкова, А. В. Малаева, И. В. Смирнова; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. (аб. - 95 экз., ч/з. - 5 экз.)
2. Волкова, Т. П. Практикум по английскому языку для студентов-бакалавров = English for Bachelor`s Degree Students : Practice Book : учеб.пособие по дисциплине "Иностранный язык" для обучающихся мл. курсов всех направлений подгот. / Т. П. Волкова, А.В. Малаева, И. В. Смирнова; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. (аб. - 95 экз., ч/з. - 5 экз.)

Дополнительная литература

3. Смирнова, И.В. Новое в технологии продуктов общественного питания =Novelties in Technology of Food Stuff Production : учеб.пособие для вузов / И.В. Смирнова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск :Изд-во МГТУ,2008-158(аб-97, чз-3)
4. КариковаТ. Ю.Переработка и производство мяса и рыбы = Meat and fish processing and

- production : учеб.пособие / Т. Ю. Карикова; Федер. агентство по рыболовству, ФГОУВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск :Изд-во МГТУ, 2011. (аб-97, чз-3)
5. Кожухова, М. Е.Производство и консервация пищевых продуктов = Producing and preserving foodstuffs : учеб.пособие для вузов / М. Е. Кожухова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск :Изд-во МГТУ, 2011. (аб-96, чз-3)
6. Пушнова, П. М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей : учеб.пособие для вузов и колледжей / П. М. Пушнова, В. А. Стороженко, А. С. Тяпкина. - Изд. 2-е, испр. - Москва : Высш. шк., 2005. (аб-141,чз-5)
7. Бобылева, С. В. Английский язык для экологов и биотехнологов : учеб. пособие / С. В. Бобылева, Д. Н. Жаткин. - 2-е изд. - Москва : Флинта : Наука, 2010. - 191. (аб. - 22 экз., ч/з. - 3 экз.)
8. Малаева, А. В. Науки о жизни : из прошлого в будущее = Life sciences : backgrounds and perspectives : учеб. пособие для вузов / А. В. Малаева; Федер. агентство по рыболовству, ФГОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2009. - 183 с. : ил. - Библиогр.: с. 183. (аб. - 211 экз., ч/з. - 3 экз.)

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Электронный каталог библиотеки МГТУ с возможностью ознакомиться с печатным вариантом издания в читальных залах библиотеки – <http://ito.edu.ru/>
2. ЭБС «Университетская библиотека онлайн (Договор № 19/99 от 20.10.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн».Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии») – <http://biblioclub.ru/>
3. ЭБС «IPRbooks» (Лицензионный договор № 7866/21К от 28.04.2021 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks».Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа») – <http://iprbookshop.ru/>
4. ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека технического вуза»Договор № 19/48 от 17.04.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс») – <http://www.studentlibrary.ru/>
5. ЭБС «Издательство Лань. Договор № 45/60 от 10.09.2021 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань». С 10.09.2021 г. по 01.10.2022 г. <https://e.lanbook.com/>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Операционная система MicrosoftWindowsVistaBusinessRussianAcademicOPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)
2. Офисный пакет MicrosoftOffice 2010 RussianAcademic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)
3. Электронный переводчик PROMT NET 8.5 лицензионный договор от 01.12.2009 (договор №ЛЦ-080000624 от 04.12.2009), PROMT NET 9.5 от 27.06.2012 (сетевая версия) (договор №41 от 27.06.2012), (договор №52 от 27.08.2012)
4. Электронные словари АВВУ Lingvo x3 Английская версия, Европейская версия, (сетевые версии), 2009 год (договор №ЛЦ-080000623 от 04.12.2009г.)
5. Система оптического распознавания текста АВВУ FineReaderCorporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор №ЛЦ-080000510 от 28.04.2009)

6. SANAKO STUDY 1200, госконтракт №32/230 от 15.06.2010, госконтракт №32/338 от 22.12.2010 (сетевые версии) (договор №32/230 от 15.06.2010)
7. Договор сопровождения экземпляров системы КонсультантПлюс (договор №1681/2020/ЭЦ от 01.01.2020, договор №1401/2019/ЭЦ от 25.12.2018, договор №1138/2017/ЭЦ от 01.01.2018, договор №817/2016/ЭЦ от 01.01.2017, договор №569/2015/ЭЦ от 29.12.2015, договор №276/2015/ЭЦ от 15.01.2015, договор №41/2014 от 01.01.2014.
8. Договор об информационной поддержке образовательного процесса КонсультантПлюс (договор №1710-РДД от 01.01.2020, договор №1404-РДД от 01.01.2019, договор №1147-РДД от 01.01.2018, договор №819-РДД от 01.01.2017, договор №571-РДД от 01.01.2016, договор №322-РДД от 01.01.2015, договор №12-РДД от 01.01.2014.
9. Договор сопровождения электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ» (договор №ИПО/20/16 от 11.12.2019, договор №ИПО/19/04 от 24.04.2019, договор №ИПО/18/83 от 01.01.2018, договор №ИПО/13/173 от 15.02.2013)

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата/специалитета/магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

| Вид учебной деятельности | Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения | |
|--|---|-------------|
| | Очная | |
| | Семестр | Всего часов |
| | 4 | |
| Практические занятия | 26 | 26 |
| Самостоятельная работа | 46 | 46 |
| Всего часов по дисциплине | 72 | 72 |
| / из них в форме практической подготовки | | - |

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

| | | |
|------------------------------|-----|-----|
| Зачет/зачет с оценкой | +/- | 1/- |
| Количество контрольных работ | - | - |

Перечень практических занятий по формам обучения

| № п\п | Темы практических работ |
|-------|--|
| | 4 семестр |
| 1 | Пищевая биотехнология: современные методы, основные направления и перспективы. (Food biotechnology: modern methods, main directions and prospects) Сочетания существительных без предлогов (атрибутивные группы). Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам. |
| 2 | Виды промышленной биотехнологии. (Types of industrial biotechnology) . Независимые причастные обороты. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам. |
| 3 | Биотехнология продукции хлебопекарного производства. Сырьё для хлебопечения. Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий. (Biotechnology of bakery products. Raw materials for baking. Technology of making bread and bakery products.). Условные предложения 1 и 2 типа. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам. |
| 4 | Технологии мясных продуктов, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами. (Technologies of meat products enriched with polyunsaturated fatty acids.). Условные предложения 3 типа. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам. |
| 5 | Технологии кисломолочных продуктов с пробиотическими микроорганизмами. (Technologies of fermented milk products with probiotic microorganisms.). Условные предложения 3 и смешанного типа. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление рефератов к прочитанным текстам. |
| 6 | Экологические преимущества пищевой биотехнологии. (Environmental benefits of food biotechnology.). Основные способы словообразования. Аудиторное чтение.. Контроль индивидуального чтения. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление рефератов к прочитанным текстам.. |

