

**Компонент ОПОП 16.03.03 Холодильная, криогенная техника и системы
жизнеобеспечения**

**направленность (профиль) Холодильная техника и технологии
наименование ОПОП**

**Б1.О.30
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

филологии, межкультурной коммуникации

и журналистики наименование кафедры

протокол № 6 от 21.03.2024г.

Заведующий кафедрой ФМККиЖ



подпись

Саватеева О.В.

ФИО

**Мурманск
2024**

Пояснительная записка

Объем дисциплины 4 з.е.

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

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.2. Осуществляет коммуникацию, основываясь на системе норм изучаемого иностранного языка, используя коммуникативно приемлемый стиль в соответствии с целью и ситуацией общения УК-4.3. Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный.	Знать: - основные языковые нормы изучаемого иностранного языка; - необходимый профессиональный словарный запас; 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; Владеть: - навыками коммуникаций на изучаемом иностранном языке в соответствии с целью и ситуацией общения; - навыками коммуникаций в процессе официального и публичного общения;

2. Содержание дисциплины (модуля)

Темы устной практики:

1. История холодильных установок и хладагентов.
2. Ранние формы охлаждения.
3. Современные типы морозильных установок.
4. Наиболее популярные виды хладагентов, используемые в производстве пищевых продуктов.
5. Заморозка и холодное хранение рыбы и морепродуктов.
6. Влияние хладагентов на людей и окружающую среду.

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 МАУ;
- методические указания к выполнению практических работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МАУ 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 МАУ 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.)
3. Смирнова, И. В. Холодильное, криогенное и климатическое оборудование: история и современные технологии = Refrigerating, cryogenic and climatic equipment: history and modern technology : учеб. пособие по дисциплинам "Деловой иностранный язык", "Профессиональный иностранный язык" для студентов-бакалавров направления подгот. 16.03.03 "Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения" (профили "Холодильная техника и технологии" и "Климатехника и системы жизнеобеспечения") / И. В. Смирнова, А. В. Малаева; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т" . - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. - 122 с. : ил. - Имеется электрон. аналог 2018 г. - Библиогр.: с. 122. (аб-48, чз-2)
4. Карикова Т. 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)

Дополнительная литература

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. Смирнова, И. В. Новое в технологии переработки рыбы и производстве продуктов из рыбы = Novelties in Technology of Fish Processing and Fish Products : учеб. пособие для вузов / И. В. Смирнова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. (аб-48, чз-2)
8. Смирнова, И. В. Оборудование для пищевой и рыбной промышленности = Food and fish processing and packaging machinery : учеб. пособие / И. В. Смирнова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т. - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2007. (аб-95, чз-2)

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 АБВУ Lingvo x3 Английская версия, Европейская версия, (сетевые версии), 2009 год (договор №ЛЦ-080000623 от 04.12.2009г.)
5. Система оптического распознавания текста АБВУ 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 МАУ;

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
3		
Практические занятия	34	34
Самостоятельная работа	110	110
Всего часов по дисциплине	144	144
/ из них в форме практической подготовки	34	34

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

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

Перечень практических занятий по формам обучения

№ п\п	Темы практических работ
	4 семестр
1	История холодильных установок и хладагентов. Сочетания существительных без предлогов (атрибутивные группы). Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам.
2	Ранние формы охлаждения. Независимые причастные обороты. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам.
3	Современные типы морозильных установок. Условные предложения 1 и 2 типа. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам.
4	Наиболее популярные виды хладагентов, используемые в производстве пищевых продуктов. Условные предложения 3 типа. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам.
5	Заморозка и холодное хранение рыбы и морепродуктов. Условные предложения 3 и смешанного типа. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление рефератов к прочитанным текстам.
6	Влияние хладагентов на людей и окружающую среду. Основные способы словообразования. Аудиторное чтение.. Контроль индивидуального чтения. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление рефератов к прочитанным текстам..