

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЕТИ _____
Петрова Л.А. _____

(подпись) _____
" 07 " ноября 2020 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина _____
Б1.В.07. Деловой иностранный язык
код и наименование дисциплины

Направление подготовки _____
15.03.02 "Технологические машины и оборудование"
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность (профиль) _____
Пищевая инженерия малых предприятий
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника _____
бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик _____
кафедра иностранных языков
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск

2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

Доцент иностраннных языков  Смирнова И.В.
должность кафедра подпись Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы

кафедры иностранных языков 11.11.2020 г.
наименование кафедры дата

протокол № 3

 Волкова Т.П.
подпись Ф.И.О. заведующего кафедры – разработчика

3. Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с выпускающей кафедрой по направлению подготовки /специальности.

Заведующий выпускающей кафедры технологического и холодильного оборудования
наименование кафедры

23.06.2020г  Похольченко В.А
дата подпись Ф.И.О.

Лист актуализации и изменений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине (модулю) **Б1.В.07 «Деловой иностранный язык»**, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности **15.03.02 Технологические машины и оборудование**, направленности (профилю)/специализации **Пищевая инженерия малых предприятий**, **2020** года начала подготовки.

Таблица 1 - Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения	Дата внесения дополнения или изменения
1	Титульного листа, по тексту документа	Переименование типа образовательной организации ФГБОУ ВО «МГТУ» в ФГАОУ ВО «МГТУ»	1.Приказ Министерства науки и высшего образования №854 от 31.07.2020г. 2. Внесение изменений в компоненты ОПОП решением Ученого совета (протокол №3 от 30.10.2020)	30.10.2020
2	Методического обеспечения дисциплины			
3	Структуры и содержания ФОС			
4	Перечня лицензионного программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Обновление перечня ИСС	Обновление перечня баз данных и ИСС на сайте МГТУ	30.10.2020
5	Рекомендуемой литературы	Обновление списка	Обновление библиографического каталога Университета	30.10.2020

Дополнения и изменения внесены « 30 » октября 2020 г

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов, дисциплин, модулей, практик	Наименование циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточной аттестации)
1	2	3
Б1.В.07	Деловой иностранный язык	<p>Цель дисциплины – формирование комплекса компетенций в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», профиля «Инжиниринг технологического оборудования».</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расширение словарного запаса за счёт введения специализированной лексики по новым темам делового профессионального общения; - дальнейшее развитие и активизация навыков чтения и перевода на базе оригинальной литературы по специальности со словарём, с полным охватом содержания, и без словаря, с целью поиска информации; - развитие и совершенствование и активизация умений и навыков монологической и диалогической деловой профессиональной речи, - совершенствование навыков аудирования и письма; - развитие умений и навыков реферирования и аннотирования. <p><u>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</u></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум в объеме 3500 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (500 лексических единиц, усвоенных в результате изучения дисциплины, 1600 лексических единиц, усвоенных в процессе обучения на 1-2 курсе, и 1400 лексических единиц школьного лексического минимума); свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы; - основные особенности технического и научного стиля литературы; - основные способы словообразования; - коммуникативные особенности устной и письменной речи на иностранном языке при осуществлении работы в коллективе; - правила речевого этикета. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять межличностное и профессиональное общение, правильно используя систему языковых и речевых норм; - сообщать информацию в виде монологического высказывания профессионально-ориентированного характера; - передавать своими словами содержание прочитанного или прослушанного специального текста; - вести ситуативную беседу на изученные темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умениями и навыками всех видов чтения и перевода; - речевыми умениями и навыками, обеспечивающими коммуникацию профессионального характера без искажения смысла при письменном и устном общении; - умениями и навыками реферирования и аннотирования. <p>Содержание разделов дисциплины: Темы устной практики:</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные этапы в развитии пищевых производств, история пищевой промышленности. 2. Производство пищевых продуктов как отрасль промышленности. 3. Преимущества и недостатки процессов пищевых производств. 4. Понятие «технологическая линия». 5. Технологическая линия обработки мяса. 6. Производство ветчины. 7. Технологическая линия производства пастеризованного молока. 8. Производство молочных продуктов. 9. Классификация машин и аппаратов пищевых производств. <p>Лексический минимум: доведение лексического минимума до 3500 лексических единиц общего и терминологического характера.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сочетания существительных без предлогов (атрибутивные группы) 2. Условные предложения. 3. Основные способы словообразования <p>Аудиторное и индивидуальное чтение: научно-популярные и специальные тексты.</p> <p>Аудирование: прослушивание текстов и диалогов, время звучания 2-3 минуты; просмотр видеофильмов, продолжительность видеозаписи – 2-3 минуты.</p> <p>Письмо: выполнение письменных упражнений, составление аннотаций, рефератов, тезисов к текстам; создание презентаций.</p> <p>Реализуемые компетенции: ОК-6; ПК-6; ПК-1</p> <p>Формы промежуточной аттестации: Очная форма обучения Семестр 6– экзамен Заочная форма обучения Курс 4, семестр 8 –экзамен.</p>
--	--	--

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», утвержденного (код и наименование направления подготовки)

12. 03. 2015 г. Приказом Министерства образования и науки РФ № 198, учебного плана (дата, номер приказа Минобрнауки РФ)

в составе ОПОП по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», профилю «Пищевая инженерия малых предприятий», 2020 года начала подготовки.

2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью дисциплины является формирование комплекса компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», профиля «Пищевая инженерия малых предприятий».

Задачи дисциплины:

- расширение словарного запаса за счёт введения специализированной лексики по новым темам профессионального общения;
- дальнейшее развитие и активизация навыков чтения и перевода на базе оригинальной литературы по специальности со словарём, с полным охватом содержания, и без словаря, с целью поиска информации;
- развитие и совершенствование и активизация умений и навыков монологической и диалогической деловой профессиональной речи,
- совершенствование навыков аудирования и письма;
- развитие умений и навыков реферирования и аннотирования.

3. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», профилю «Пищевая инженерия малых предприятий»

Таблица 2. – результаты обучения.

№ п/п	Код и содержание компетенции	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компетенции
1	ОК-6. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины и реализуются в пределах целей и задач данной рабочей программы	Знать: - коммуникативные особенности устной и письменной речи на иностранном языке при осуществлении работы в коллективе; - правила речевого этикета. Уметь: - осуществлять межличностное и профессиональное общение, правильно используя систему языковых и речевых норм; - вести ситуативную беседу на изученные темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью. Владеть: -речевыми умениями и навыками, обеспечивающими коммуникацию профессионального характера без искажения смысла при письменном и устном общении.
2	ПК-1. Способность к систематическому	Компоненты компетенции	Знать: - лексический минимум в объеме 3500

	<p>изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки</p>	<p>частично соотносятся с содержанием дисциплины и реализуются в пределах целей и задач данной рабочей программы</p>	<p>учебных лексических единиц общего и терминологического характера (500 лексических единиц, усвоенных в результате изучения дисциплины, 1600 лексических единиц, усвоенных в процессе обучения на 1-2 курсе, и 1400 лексических единиц школьного лексического минимума); свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные особенности технического и научного стиля литературы; - основные способы словообразования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - передавать своими словами содержание прочитанного или прослушанного специального текста; - вести ситуативную беседу на изученные темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умениями и навыками всех видов чтения и перевода; - умениями и навыками реферирования и аннотирования.
3	<p>ПК-6. Способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам</p>	<p>Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины и реализуются в пределах целей и задач данной рабочей программы</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные особенности технического и научного стиля литературы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - передавать своими словами содержание прочитанного или прослушанного специального текста. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умениями и навыками всех видов чтения и перевода; - умениями и навыками реферирования и аннотирования.

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3- Распределение учебного времени дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения			
	Очная		Заочная	
	Семестр	Всего часов	Курс	Всего часов
	6		4	
Аудиторные часы				
Лекции	-	-	-	
Практические работы	34	34	4	4
Лабораторные работы	-	-	-	-
Часы на самостоятельную и контактную работу				
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта)	-	-	-	-
Прочая самостоятельная и контактная работа	38	38	95	95
Подготовка к промежуточной аттестации	36	36	9	9
Всего часов по дисциплине	108	108	108	108

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	+	1	+	1
Зачет/зачет оценкой	-/-	-	-	-
Курсовая работа (проект)	-	-	-	-
Количество расчетно-графических работ	-	-	-	-
Количество контрольных работ	1	1	1	1
Количество рефератов	-	-	-	-
Количество эссе	-	-	-	-

Таблица 4 -Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов, тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной работы по формам обучения	
	Очная ПЗ/СР	Заочная ПЗ/СР
	6 семестр	3 курс
Темы устной практики		
1.1 Основные этапы в развитии пищевых производств, история пищевой промышленности. Производство пищевых продуктов как отрасль промышленности. (The history and development of food production. Food industry.)	3/6	0,5/9
1.2 Преимущества и недостатки процессов пищевых производств. Понятие «технологическая линия». (Advantages and disadvantages of food production processes. Technological processes and lines.)	3/6	0,5/9
1.3 Технологическая линия обработки мяса. Производство ветчины. (Equipment for meat processing. Ham production)	4/8	0,5/9
1.4 Технологическая линия производства пастеризованного молока. Производство молочных продуктов. (Equipment for pasteurization of milk. Dairy products manufacture.)	3/6	0,5/9
1.5 Классификация машин и аппаратов пищевых производств. (Classification of food processing equipment.)	3/6	1/9
Лексический минимум		
1.6 Лексический минимум в объеме 500 учебных лексических единиц	3/6	0,5/9
Грамматический материал		
1.7 Сочетания существительных без предлогов (атрибутивные группы)	4/8	0,5/9
1.8 Условные предложения.	1/2	0,25/4
1.9 Основные способы словообразования	1/2	0,25/5
Аудиторное и индивидуальное чтение		
1.10 Аудиторное чтение научно-популярных и специальных текстов. Индивидуальное чтение и текстов по специальности.	5/10	0,5/9
Аудирование		
1.11 Аудирование: прослушивание текстов и диалогов профессионального содержания, время звучания 3 минуты; просмотр видеофильмов	3/6	0,5/2
Письмо		
1.12 Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций, рефератов, тезисов к текстам; создание презентаций.	3/6	0,5/10
Итого за 6 семестр /3 курс:	34/38	4/95
Всего за 6 семестр /3 курс:	34/38	4/95

Таблица 5. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм текущего контроля

Перечень компетенций	Виды занятий и оценочные средства							Формы текущего контроля
	Л	ЛР	ПР	КР/КП	СР	к/р	РГР	
ОК-6	-	-	+	-	+	+	-	-монологическое/диалогическое высказывание по теме, - презентация, - контрольная работа
ПК-1			+		+	+		-отчет по индивидуальному чтению, -тест на проверку лексического минимума, - презентация,
ПК-6			+		+	+		-отчет по индивидуальному чтению, - презентация, - контрольная работа

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПР – практические работы, КР/КП – курсовая работа (проект), р – реферат, к/р – контрольная работа, э - эссе, СР – самостоятельная работа

Таблица 6. -Перечень лабораторных работ

Не предусмотрены учебным планом

Таблица 7. -Перечень практических работ

№ п/п	Темы практических работ	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
		6 семестр	3 курс
1	Основные этапы в развитии пищевых производств, история пищевой промышленности. Производство пищевых продуктов как отрасль промышленности. Сочетания существительных без предлогов (атрибутивные группы). Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам.	8	1
2	Преимущества и недостатки процессов пищевых производств. Понятие «технологическая линия». Условные предложения 1и 2 типа. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление аннотаций к прочитанным текстам.	8	1
3	Технологическая линия обработки мяса. Производство ветчины. Условные предложения 3 и смешанного типа. Аудиторное чтение. Аудирование. Выполнение письменных упражнений, составление рефератов к прочитанным текстам.	9	1
4	Технологическая линия производства пастеризованного молока. Производство молочных продуктов. Классификация машин и	9	1

аппаратов пищевых производств. Основные способы словообразования. Аудиторное чтение. Контроль индивидуального чтения. Выполнение письменных упражнений, составление рефератов к прочитанным текстам..		
Итого: за 6 семестр/3 курс:	34	4
Всего за 6 семестр/за 3 курс:	34	4

5. Перечень примерных тем курсовой работы /проекта

Не предусмотрены учебным планом

6. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины

1. Методические указания к практическим работам.
2. Методические указания к самостоятельной работе обучающихся.
3. Методические указания к выполнению контрольных работ.

7. Фонд оценочных средств является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа.

Фонд оценочных средств является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

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. 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)

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)

9. Перечень ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»

Лексика, аудирование

1. www.englishclub.com
2. <http://www.bbc.co.uk/podcasts>
3. www.eslcafe.com
4. www.study.ru
5. www.soft-one.com/words
6. <http://www.wordsmyth.net>
7. www.merriam-webster.com
8. <http://www.bibliomania.com/1/7/299/2034/frameaset.html>
9. <http://www.usingenglish.com/>
10. <http://www.ef.com/english-resources/english-usage>

Грамматика

11. <http://www.englishgrammarssecrets.com/>
12. <http://www.english-grammar-lessons.com/>
13. <http://learnenglish.britishcouncil.org/en/quick-grammar>
14. www.learnenglish.de/grammarpage.htm
15. www.edufind.com/english/grammar/index.cfm
16. www.lib.ru/ENGLISH/glagol.txt
17. <http://www.ef.com/english-resources/english-test>

Энциклопедии

18. Encyclopedia Britannica Online <http://www.britannica.com/>
19. Wikipedia, the free encyclopedia http://en.wikipedia.org/wiki/Main_Page

Образовательные ресурсы

20. *MacmillanEducation*
21. <http://www.macmillandictionary.com/>
22. <http://www.macmillandictionaryblog.com/>
23. <http://www.youtube.com/macmillanelt>
24. *OxfordUniversity Press*
25. <http://www.oup.co.uk>
26. <http://www.oup.com/elt/students/?cc=ru>
27. *CambridgeUniversity Press - Worldwide*
28. <http://www.cambridge.org/uk/international>
29. *CUP ELT resources*
30. <http://www.cambridge.org/elt/resources>
31. *Express Publishing*
32. <http://www.expresspublishing.co.uk>

10. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа.

1. Операционная система MicrosoftWindowsVistaBusinessRussianAcademicOPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)
2. Офисный пакет MicrosoftOffice 2007 RussianAcademicOPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.)
3. Система оптического распознавания текста АBBYYFineReaderCorporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008
4. Электронный переводчик PROMTNET 8.5 лицензионный договор от 01.12.2009, PROMTNET 9.5 от 27.06.2012 г.
5. Электронные словари АBBYYLingvox3 Английская версия, Европейская версия, 2009 год
6. SANAKOSTUDY 1200, госконтракт 32/230 от 15.06.2010, госконтракт 32/338 от 22.12.2010 г.

**Международные реферативные базы данных научных изданий:
Перечень договоров ЭБС**

(за период, соответствующий сроку получения образования по ПООП)

2020/2021 уч. год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
	Договор № 19/85 от 12.09.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 29.07.2020 г. по 01.10.2021 г.
	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2019 г. по 15.11.2020 г.
	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2020 г. по 20.04.2021 г.
	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 24.03.2020 г. по 24.03.2021 г.
	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 20.03.2020г. по 01.04.2021 г.
	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 14.02.2020 г. по 31.12.2020 г.
	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.
	Договор № 085-10/7Б19 от 23.11.2019 на оказание услуг по доступу к ресурсам НТБ. Исполнитель РГУ нефти и газа (НИУ) имени И.М. Губкина	с 23.11.2019 г. по 23.11.2020 г.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Таблица 8. - Материально-техническое обеспечение

№ п./п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	405 П. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 10 шт.; - доска аудиторная – 1 шт.; - аудиоманитофон Panasonic RX-FS430 - 1 шт.; - телевизор LG CF-21D – 1 шт.; - DVD+VHS видеопроигрыватель LG -1шт.; - персональный компьютер Aquarius Std S20 H61– 1 шт.; - монитор Viewsonic 21,5" VA2246-LED– 1 шт.; - учебно-наглядные пособия (грамматические таблицы). <p>Посадочных мест – 20.</p>
2	410П. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 7 шт.; - доска аудиторная – 1 шт.; - аудиоманитофон Panasonic RX-M70K - 1 шт.; - телевизор LG 21 FS2CG – 1 шт.; - видеоманитофон Samsung DVD-V7100K-1шт.; - учебно-наглядные пособия (грамматические таблицы). <p>Посадочных мест – 14.</p>
3	417П. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 8 шт.; - доска аудиторная – 1 шт.; - аудиоманитофон Panasonic RX-FE530 - 1 шт.; - телевизор Toshiba 21CZ5R – 1 шт.; - учебно-наглядные пособия (грамматические таблицы). <p>Посадочных мест – 16.</p>
4	25Па. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 8 шт.; - доска аудиторная – 1 шт.; - учебно-наглядные пособия (грамматические таблицы). <p>Посадочных мест – 16.</p>
5	307В. Кабинет мультимедийного обучения иностранным языкам Специальное помещение для проведения занятий семинарского типа, практических занятий,	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 11 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. - персональный компьютер Formoza ASUS P8H61-M – 11 шт.; - телефонно-микрофонная гарнитура (мультимедийные

	групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы.	стереонаушники с микрофоном в комплекте) CreativeHS 450 -10 шт.; CreativeFatality - 1 шт.; Посадочных мест – 11.
6	312В. Лингафонный кабинет Специальное помещение для проведения занятий семинарского типа, проведения групповых консультаций, индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы.	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - столы – 12 шт.; - доска аудиторная – 1 шт.; - персональные компьютеры: MartPlanetS 775 - 3 шт., Pegatron IPM-41 -8 шт., компьютер Pentium 3 530 - 1 шт.; - телефонно-микрофонная гарнитура (мультимедийные стереонаушники с микрофоном в комплекте) CreativeHS 450 - 8 шт., DialogM-780HV - 3 шт., CreativeFatality -1 шт. Посадочных мест – 12.
7	227В Помещение для самостоятельной работы	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: - персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета – 6 шт.; - копировальный аппарат XEROX CopyCentre C118 – 1 шт.; - принтер HP LJ Pro P1566 – 2 шт.; - сканер EPSON Perfection V10 – 1 шт. Посадочных мест – 6.
8	408П Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Помещение оснащено специализированной мебелью.

Таблица 9. -Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация — экзамен).

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
Текущий контроль				
1	Подготовка монологического/диалогического высказывания по теме (5 тем)	15	25	2 - 16 недели
2	Выполнение письменных домашних заданий (15 заданий)	15	17	2 - 16 недели
3	Своевременность сдачи контрольных точек	4	6	2 - 16 недели
4	Отчет по индивидуальному чтению	7	8	12 неделя
5	Контроль лексического минимума (тест)	5	7	4-16 недели
6	Выполнение контрольных работ (1 к.р.)	10	12	16 неделя
7	Посещение практических занятий	4	5	более 75% - 5 баллов 75-50% - 4 балла менее 50% - 0

				баллов
	Итого за работу в семестре:	60	80	60 баллов и более – допуск к экзамену
Промежуточная аттестация				
	Экзамен	10	20	Сессия
	Оценка «5» - 20 баллов Оценка «4» - 15 баллов Оценка «3» - 10 баллов			
	Итоговые баллы по дисциплине	70	100	
	<p>Итоговая оценка определяется по итоговым баллам за дисциплину и складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля (итога за работу в семестре) и промежуточной аттестации (экзамен)</p> <p>Шкала баллов для определения итоговой оценки: 91 - 100 баллов - оценка «5» 81-90 баллов - оценка «4» 70- 80 баллов - оценка «3» 69 и менее баллов - оценка «2»</p> <p>Итоговая оценка проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося</p>			