

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет «Экономика и управление»
Кафедра «Педагогика профессионального обучения
и иностранные языки»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

«Экономика и управление»

Бекаров Г.А.



«27 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.06 «Академические и профессиональные коммуникации»

Направление подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль) **Технология продуктов из растительного сырья**

Квалификация выпускника –**магистр**

Год обучения **1(2)**

Семестр **2 (4)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик-2025

Рабочая программа дисциплины **Б1.О.06 «Академические и профессиональные коммуникации»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1040 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению

Составитель рабочей программы

к.ф.н., доцент  Х.М Курданова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры **«Педагогика профессионального обучения и иностранные языки»**

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой

к.ф.н., доцент  Э.С. Лоова

Одобрено методической комиссией факультета «Экономика и управление»

Протокол от «23 » мая 2025 г. № 9

Председатель методической комиссии факультета «Экономика и управление»

к.э.н., доцент  Г.А.Бекаров

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

« 22 » мая 2025 г

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: повышение уровня академической и профессиональной коммуникации на иностранном языке (английском), достигнутого на предыдущей ступени образования и овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в областях деловой, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, научной работе, а также для дальнейшего самообразования..

Задачи дисциплины:

- совершенствование коммуникативных навыков в профессиональной, деловой и научной деятельности;
- коррекция имеющихся знаний;
- выработка умения анализировать, обобщать, критически воспринимать текстовую информацию;
- формирование навыков общения в устной речи, овладение приёмами, используемыми при подготовке сообщений, презентаций, проектов

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК- 4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия.	ИД-1 _{УК-4} Знает современные коммуникативные технологии на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации	Знать: современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия Уметь: писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.). Владеть: навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.
		ИД-2 _{УК-4} Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения	Знать: коммуникативные технологии и методы и способы делового общения Уметь: осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов Владеть: навыками ведения профессиональной и академической коммуникации на различных уровнях.
		ИД-3 _{УК-4} Владеет методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств	Знать: Национальные особенности делового общения Уметь: Учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними Владеть: Навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.06 «Академические и профессиональные коммуникации» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока-1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 **Продукты питания из растительного сырья**, направленность (профиль) Технология продуктов из растительного сырья

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	
	2	4
	З.е. / часов	З.е. / часов
1. Контактная работа, в том числе:	1,5 / 53(12)*	0,3 / 12(2)*
Практические занятия	48(12)*	10(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2. Самостоятельная работа, в том числе:	1,5 / 55	2,7 / 96
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	50	91
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость	3 / 108	3 / 108

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.1. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Практические занятия	Самост. работа
1.	Раздел 1. Grammar: Сложныепредлоги (as a result of, be means of, in favour of, in spite of, in view of. Предложение с вводящим словом there; Инфинитивная конструкция с предлогом for (способы перевода). Text: Doughmaking. Лексический минимум.	6(2)*	7
2.	Раздел 2. Grammar: Придаточные предложения сравнения. Способы выражения сравнения (Comparative constructions). Вопросительные предложения в различных временах действительного и страдательного залога. Употребление слов most, much. Степени сравнения прилагательных и наречий. Text: Yeast and products with it. Лексический минимум.	6	7
3.	Раздел 3. Grammar: The attribute. Subjunctive Mood. Revision: Модальные глаголы ought to, need, should, dare to. Text: Meat processing.	6(2)*	6

4.	Раздел 4. Grammar: Типы придаточных предложений. Технический перевод и его особенности. Инфинитивная конструкция «сложное дополнение»; Инфинитивная конструкция «сложное дополнение» со сказуемым в страдательном залоге (способы перевода). Text: Vitamins and minerals.	6	6
5.	Раздел 5. Grammar: Инфинитивные конструкции.	6(2)*	6

	Revision: Модальные глаголы в страдательном залоге. Text: Vegetableprocessing. Grammar: Модальные глаголы в действительном залоге. Revision: Отглагольное существительное. Лексический минимум.		
6.	Раздел 6. Grammar: Types of conditional sentences. Revision: Модальные глаголы в страдательном залоге. Text: Food processing. Лексический минимум. Grammar: Модальные глаголы в действительном залоге. Revision: Отглагольное существительное. Лексический минимум.	6(2)*	6
7.	Раздел 7. Grammar: Сложные формы причастия и герундия. Revision: Предложения времени и условия. Text: Bread making industry. Лексический минимум.	6(2)*	6
8.	Раздел 8. Grammar: Условные придаточные; независимый причастный оборот (способы перевода). Герундий. Сравнение V-ing форм (способы перевода). Revision: Отглагольное существительное. Text: Tinned products. Лексический минимум	6(2)*	6
Итого за 1 семестр:		48(12)*	50

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.2. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Практические занятия	Самост. работа
1.	Раздел 1. Grammar: Сложныепредлоги (as a result of, be means of, in favour of, in spite of, in view of. Предложение с вводящим словом there; Инфинитивная конструкция с предлогом for (способы перевода).Text: Doughmaking. Лексический минимум.	2	12
2.	Раздел 2. Grammar: Придаточные предложения сравнения. Способы выражения сравнения (Comparative-constructions). Вопросительные предложения в различных временах действительного и страдательного залогов. Употребление слов most, much. Степени сравнения прилагательных и наречий. Text: Yeas-tandproductswithit. Лексический минимум.	1	12
3.	Раздел 3. Grammar: The attribute. Subjunctive Mood. Revision: Модальныеглаголы ought to, need, should, dare to. Text: Meat processing.	1	12
4.	Раздел 4. Grammar: Типы придаточных предложений. Технический перевод и его особенности. Инфинитивная конструкция «сложное дополнение»; Инфинитивная конструкция «сложное дополнение» со сказуемым в страдательном залоге (способы перевода). Text: Vitamins and minerals.	2(1)*	12
5.	Раздел 5. Grammar: Инфинитивные конструкции. Revision: Модальные глаголы в страдательном залоге. Text: Vegetableprocessing. Grammar: Модальные глаголы в действительном залоге. Revision: Отглагольное существительное. Лексический минимум.	1	12

6.	Раздел 6. Grammar: Types of conditional sentences. Revision: Модальные глаголы в страдательном залоге. Text: Food processing. Лексический минимум. Grammar: Модальные глаголы в действительном залоге. Revision: Отглагольное существительное. Лексический минимум.	1	12
7.	Раздел 7. Grammar: Сложные формы причастия и герундия. Revision: Предложения времени и условия. Text: Bread making industry. Лексический минимум.	1(1)*	12
8.	Раздел 8. Grammar: Условные придаточные; независимый причастный оборот (способы перевода). Герундий. Сравнение V-ing форм (способы перевода). Revision: Отглагольное существительное. Text: Tinned products. Лексический минимум	1	7
Итого за 2 семестр:		10(2)*	91

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3. Содержание разделов дисциплин(модуля)

4.3.1. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер и тема практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Раздел I. Grammar: Сложные предложения с союзами (as a result of, be means of, in favour of, in spite of, in view of. Предложение с вводным словом there; Инфинитивная конструкция с предлогом for (способы перевода). Text: Dough making. Лексический минимум.	Практическое занятие 1. Предлоги их функции и выполняемые в предложении функции. Инфинитивная конструкция с предлогом, способы перевода на русский язык, формулы образования. Способы замешивания теста, разновидности хлебобулочных изделий, основные способы его производства. Особенности замеса теста с целью выпечки различных изделий.	2(1)* 2(1)* 2	2
2.	Раздел 2. Grammar: Придаточные предложения сравнения. Способы выражения сравнения (Comparative constructions). Вопросительные предложения в различных временах действительного и страдательного залогов. Употребление слов most, much. Степени сравнения прилагательных и наречий. Text: Yeast and products with it. Лексический минимум.	Практическое занятие 2. Сравнительные конструкции, способы перевода на русский язык. Степени сравнения прилагательных и наречий, особенности образования, 3 способа. Продукты, созданные с применением дрожжей, виды дрожжей и способы приготовления изделий с дрожжами. Дрожжевое и бездрожжевое тесто. Слова most, much, особенности употребления, способы перевода на русский язык.	2 2 2	1
3.	Раздел 3. Grammar: The attribute. Subjunctive Mood. Revision: Модальные глаголы ought to, need, should, dare to. Text: Meat processing.	Практическое занятие 3. Сослагательное наклонение, образование и употребление, выполняемые в предложении функции, способы перевода на русский язык. Особенности технического перевода, способы и грамматические конструкции типичные для такого перевода. Способы переработки и хранения изделий из мясных продуктов. Полуфабрикаты из мяса, способы заморозки и длительного хранения таких изделий.	2(2)* 2 2	1

4.	Раздел 4. Grammar: Типы придаточных предложений. Технический перевод и его особенности. Инфинитивная конструкция «сложное дополнение»; Инфинитивная конструкция «сложное дополнение» со сказуемым в страдательном залоге (способы перевода). Text: Vitamins and minerals.	Практическое занятие 4. Типы придаточных предложений, употребление, согласование времен при переводе сложноподчиненных предложений. Витамины и минералы, используемых в пищевой промышленности, их безопасность для человека. Text: Vitamins and minerals.	2 2 2	2(1)*
5.	Раздел 5. Grammar: Инфинитивные конструкции. Revision: Модальные глаголы в страдательном залоге. Text: Vegetable processing. Grammar: Модальные глаголы в действительном залоге. Revision: Отглагольное существительное. Лексический минимум.	Практическое занятие 5. Инфинитивные конструкции, использование, образование и основные способы перевода на русский язык в зависимости от функции в предложении. Модальные глаголы, эквиваленты и их особенности, способы перевода на русский язык. Способы и методы переработки овощной продукции. Заморозка, засолка, маринования, особенности и преимущества, сохранение максимального количества полезных элементов.	2(1)* 2(1)* 2	1
6.	Раздел 6. Grammar: Types of conditional sentences. Revision: Модальные глаголы в страдательном залоге. Text: Food processing. Лексический минимум. Grammar: Модальные глаголы в действительном залоге. Revision: Отглагольное существительное. Лексический минимум.	Практическое занятие 6. Типы условных предложений, основные грамматические конструкции, используемые в таких предложениях, способы перевода на русский язык. Производство продуктов питания, основные отрасли пищевой промышленности, технологии и инновации, применяемые в различных областях. Отглагольное существительное	2(1)* 2 2(1)*	1
7.	Раздел 7. Grammar: Сложные формы причастия и герундия. Revision: Предложения времени и условия. Text: Bread making industry. Лексический минимум.	Практическое занятие 7. Сложные формы причастия и герундия. Определение герундия и причастия, выполняемые в предложении функции, способы перевода на русский язык. Способы производства хлеба и хлебобулочных изделий, использование различных видов зерна его помола и других качеств.	2(1)* 2 2(1)*	1(1)*
8.	Раздел 8. Grammar: Условные придаточные; независимый причастный оборот (способы перевода). Герундий. Сравнение V-ing форм (способы перевода). Revision: Отглагольное существительное. Text: Tinned products. Лексический минимум	Практическое занятие 8. Независимый причастный оборот, определение, функции в предложении и способы перевода на русский язык. Условные придаточные предложения, их отличие от русских предложений и способы перевода на русский язык. Консервная промышленность, перспективы развития и сложности в производстве, применение новых передовых технологий, мирового опыта в создании безопасной консервной продукции для человека. Text: Tinned products. Лексический минимум	2(1)* 2(1)* 2	1
Итого по дисциплине			48(12)*	10(2)*

5. Программа самостоятельной работы обучающихся и их учебно-методическое обеспечение

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, необходимо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработаны следующие учебные пособия и методические указания для внутривузовского пользования:

1. Иностранный язык: английский язык : учебно-методический документ к практическим занятиям и самостоятельной работе для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки «Торговое дело» / сост. Х. М. Курданова - Нальчик : КБГАУ, 2018. - 130 с.

2. Урусова М.И., Гедгафова А.М. Учебно - методическое пособие к практическим занятиям и самостоятельной работе по дисциплине «Иностранный язык» (английский) для студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика» всех форм обучения Внутривузовского использования 7,37 118 Электронный ресурс Нальчик: биб-ка КБГАУ, 2018. – 118 с.

3. Практикум по дисциплине “Иностранный язык” (английский) для студентов направления подготовки 38.03.01 “Экономика” всех форм обуч./сост.Д.Д., Хучинаева, Курданова Х.М. - Нальчик : ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М.Кокова, 2016. - 150 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) форме обучения соответственно 55(96) часов, из них 50(91) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем, основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно – образовательных ресурсов. Конспектирование материалов, подготовка к опросу, тестированию, к контрольным бально – рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется на практических занятиях, во время проведения бально – рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации

№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно(заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма контроля
1.	1. Describe a restaurant, tavern, traiteur, and cafe. 2. What service and what product do restaurants and caterers provide? 3. What does franchise refer to in business? 4. What is a special problem of the restaurant business?	7(12)	[1-2]*	Подготовка к сдаче зачета. Ответ во время зачета
2.	1. What is management hierarchy? Show it graphically for a restaurant. 2. What is skilled/semi-skilled/unskilled work? Give examples of such workers in restaurant. 3. What are the major attractions of restaurant work? Give your opinion. 4. What pattern does advancement follow in the large restaurant and hotel chains?	7(12)	[1-3]*	Подготовка к сдаче зачета. Ответ во время зачета

3.	1. Name two ways in which the term menu is used in restaurant business. 2. What is the difference between an entree and an appetizer; table d'hote and a la carte service? 3. What does term menu refer to? Give the scientific definition of menu. 4. Why do customers take menus from restaurants, along with matches and ashtrays? 5. What are direct and overhead costs? 6. What does a short- order cook do? Where would you expect to find one?	6(12)	[1-6]*	Подготовка к сдаче зачета. Ответ во время зачета
4.	1. Describe the front-of-the -house and the back-of-the-house. 2. Give two definitions of the term storage. Define the income. 3. How is turnover calculated? 4. What are deuces used for? 5. What must the owner or manager of a restaurant consider in addition to the appearance of the dining room? Why? 6. What does the turnover in a restaurant depend on? How does it vary according to the category of a restaurant?	6(12)	[1-8]*	Подготовка к сдаче зачета. Ответ во время зачета
5.	1. What should a restaurant operator think over before going for equipment? 2. What are advantages of leasing equipment? 3. Which pieces of equipment used are recommended to buy? Which are not recommended? 4. What are purchasing, receiving and storage? 5. What is the difference between wholesale and retail buying? 6. What information is included on a purchase order?	6(12)	[2-8]*	Подготовка к сдаче зачета. Ответ во время зачета
6.	1. What are some things that can be learned by accounting? 2. What are fixed costs? Give some examples. 3. What are variable costs? What makes them change? 4. When does a business show a profit? 5. What is a restaurant portion?	6(12)	[2-8]*	Подготовка к сдаче зачета. Ответ во время зачета
7.	1. What are two uses of the term <i>bar</i> in the foodservice industry? 2. What does a <i>bartender</i> do? 3. Where did the term <i>pub</i> originate? What is it? 4. What are peculiarities of a wine and champagne bar?	6(12)	[1-7]*	Подготовка к сдаче зачета. Ответ во время зачета
8.	1. How can you define the catering service? 2. List several things a complete catering service can do. 3. What are some different kinds of food stands that provide mobile foodservice? 4. What technical advances have the growth of catering services aided? 5. What are some special facilities and services offered by hotels for banquets and conventions? 6. Why is there a tendency to give food concessions to large foodservice companies?	6(7)	[1 - 6]*	Подготовка к сдаче зачета. Ответ во время зачета
9.	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)	[1 - 8]* Записи во время практических занятий, выполненные тестовые работы	Подготовка к итоговой аттестации. Ответ во время зачета
Итого:		55(96)		

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине(модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Dough making	УК-4	1- рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия(коллоквиумы, тесты).
	Yeast and products with it		
	Meat processing		
2.	Vitamins and minerals	УК-4	2 - рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты).
	Vegetable processing		
	Food processing		
3.	Bread making industry	УК-4	3 - рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты).
	Tinned products		

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на практических занятиях);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули, из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20баллов – обучающийся получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформированности практических навыков, профессиональном применении освоенных знаний

Это позволяет получить студенту зачет «автоматом» (при 49 и более баллов).

10-14баллов – обучающийся получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, в случае, если учебные

задания выполнены, но не оценены максимальным числом баллов, практические навыки в основном сформированы.

До 10баллов – обучающийся получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями, освоении знаний и умений с пробелом, в случае, если учебные задания выполнены некачественно и оценены числом баллов близким к минимальному, практические навыки сформированы частично.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Академические и профессиональные коммуникации» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

В процессе освоения образовательной программы компетенции УК-4 формируются при изучении дисциплин и прохождении практик, в том числе НИР.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируются компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
УК-4	Б1.О.02 Академические и профессиональные коммуникации	2
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита ВКР	4

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.*

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется бально-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу бально-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация - зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета, (получить его «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- набрать по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов.

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр по учебной дисциплине составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов – это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Индикаторы достижения компетенции

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения индикатора компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		оценка			
		незачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-1 _{ук-4}	Знать: современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	Не знает: современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	Частично знает современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	Достаточно хорошо знает - современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	На высоком уровне знает современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия
	Уметь: писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).	Не умеет - писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).	Частично умеет писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).	Достаточно хорошо умеет - писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).	На высоком уровне умеет писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).
	Владеть: навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.	Не владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.	Частично владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.	Достаточно хорошо владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.	На высоком уровне владеет Навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.
ИД-2 _{ук-4}	Знать: коммуникативные технологии и методы и способы делового общения	Не знает коммуникативные технологии и методы и способы делового общения	Частично знает коммуникативные технологии и методы и способы делового общения	Знает коммуникативные технологии и методы и способы делового общения	Знает на высоком уровне коммуникативные технологии и методы и способы делового общения
	Уметь: осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов	Не умеет осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов	Частично умеет осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов	Умеет осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов	На высоком уровне умеет осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов
	Владеть: навыками ведения профессиональной и академической коммуникации на различных уровнях	Владеет навыками ведения профессиональной и академической коммуникации на различных уровнях	Частично владеет навыками ведения профессиональной и академической коммуникации на различных уровнях	Владеет навыками ведения профессиональной и академической коммуникации на различных уровнях	Владеет на высоком уровне навыками ведения профессиональной и академической коммуникации на различных уровнях

ИД-З _{УК-4}	Знать: Национальные особенности делового общения	Не знает национальные особенности делового общения	Частично знает национальные особенности делового общения	Достаточно хорошо знает - национальные особенности делового общения	На высоком уровне знает национальные особенности делового общения
	Уметь: учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними	Не умеет - учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними	Частично умеет учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними	Достаточно хорошо умеет - учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними	На высоком уровне умеет учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними
	Владеть: навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Не владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Частично владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Достаточно хорошо владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	На высоком уровне владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень зачтено	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень зачтено	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень зачтено	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.

Минимальный уровень не зачтено	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.
--------------------------------	------	---

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижения компетенции компетенций ИД-1 УК-4, ИД-2 УК-4, ИД-3 УК-4 в процессе освоения ОПОП

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля обучающихся

Тест 1

1. In the restaurant the _____ brought us the menu.
a) manager
b) waiter
c) security
2. We ordered chocolate ice-cream for the _____.
a) desert
b) dessert
3. This barman makes fantastic _____.
a) cocktails
b) cocktales
4. We had some fish soup as a _____.
a) beginner
b) starter
5. I gave the waiter a good _____.
a) piece
b) bit
c) tip
6. There is too much garlic _____ on this salad
a) clothing
b) dressing
7. The _____ for the dinner was quite big
a) check
b) count
c) bill
8. I'd like a _____ steak with red wine
a) rare
b) seldom
c) not often
9. Mexican food is very _____.
a) spacey
b) spiky
c) spicy
10. My favourite dish is meat stewed in strawberry _____.
a) source
b) sauce
c) course
11. We are going to McDonalds to buy some _____ fries (картофельфри)
a) german
b) english
c) french
12. With this cheese I would like a glass of _____-dry red wine
a) half
b) semi
c) part
13. The _____ of this restaurant is a real magician

- a) chef
 - b) chief
14. **We are going to have a smoke. Could you bring us _____?**
- a) a plate
 - b) an ash-tray
 - c) a saucer
15. **I'd like a bottle of mineral water – Still or _____ (сгазом или без)**
- a) boiling
 - b) bubbling
 - c) sparkling
16. **Please, bring me a cup of tea with a drop of cognac and a _____ of lemon**
- a) piece
 - b) slice
 - c) lump
17. **It is a very good French restaurant with _____ music**
- a) life
 - b) live
 - c) living
 - d) not dead
18. **When our big company gathers, we go to the nearest restaurant. We usually go _____ (каждый платит за себя)**
- a) French
 - b) spanish
 - c) dutch
 - d) swiss
19. **I can't drink juice without a _____**
- a) tube
 - b) straw
 - c) stick
20. **In this restaurant they use tea _____ to make tea. I don't like it**
- a) bags
 - b) packets
 - c) boxes

Тест 2

Выберите подходящий по смыслу вариант

1. **Bring me a _____ of coffee, please.**
- a) cup
 - b) cap
 - c) cop
2. **Can I have another _____ of soup?**
- a) plait
 - b) plain
 - c) plate
3. **The cat is drinking milk from the _____**
- a) soccer
 - b) saucer
4. **Take the cookies from the _____**
- a) Pot
 - b) jar
 - c) tray
5. **I can't eat sushi with sticks. Give me a _____, please**
- a) fork
 - b) spoon
 - c) knife
6. **I can't slice the bread, because this _____ is not sharp**
- a) Fork
 - b) Spoon
 - c) knife

7. **I would like to have a _____ of red wine**
a) cup
b) glass
c) plate
8. **If you want tea, put the _____ on fire**
a) bowl
b) kettle
c) jug
9. **My tea is not sweet enough. Where is the _____?**
a) salt-cellar
b) sugar-basin
c) butter-dish
10. **The child's hands are greasy. Give him a _____**
a) napkin
b) grater
c) tablecloth
11. **Yesterday we bought a new gas _____**
a) cook
b) cooker
c) foodmaker
12. **My granny makes pies on a frying _____**
a) plate
b) tray
c) pan
13. **Do you use a _____ to make cutlets?**
a) mincing machine
b) grating machine
c) cutting machine
14. **Take the _____ and pour some compote**
a) goblet
b) ladle
c) dish
15. **If you want porridge, it is in the _____**
a) jar
b) jug
c) pot
16. **Our child is so messy at the table, that we always use _____**
a) a blanket
b) an oil-cloth
c) a goblet
17. **Help me with the dish-washing, please. Take the _____**
a) show
b) shovel
c) towel
18. **The pies are on the baking _____ in the oven.**
a) sheet
b) shit
c) shield
19. **Let's have some champagne! Put the bottle into the _____**
a) spooler
b) ruler
c) cooler
20. **What a beautiful tea-set you have! Is it _____?**
a) India
b) China
c) Afghanistan

7.4.2. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1 рейтинг контроль

1. What does catering involve? Who provide this service?
2. What is included in the foodservice industry?
3. When did the notion "restaurant" come to apply?
4. Why has the restaurant and catering business become one of the largest and most
5. fast-growing industries in the world?
6. What do waiters and waitresses do?
7. Discuss cuisine.

2 рейтинг контроль

1. How does menu planning enter into merchandising?
2. Give some examples of menus that might please different kinds of customers.
3. What is word-of mouth recommendation? Why is it important for restaurants?
4. What do you think the dining areas are?
5. What is a serving stand?
6. Describe a banquet.

3 рейтинг контроль

1. What is the goal of food storage?
2. Explain what "open dates" on food packages mean.
3. What do you think the "pilferage" is?
4. What are some restaurant costs? Which are fixed and which are variable?
5. What is the difference between gross income and net profit?
6. Name some factors other than purchase price that raise food costs.

7.4.3. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

1. What does catering involve? Who provide this service?
2. What is included in the foodservice industry?
3. When did the notion "restaurant" come to apply?
4. Why has the restaurant and catering business become one of the largest and most
5. fast-growing industries in the world?
6. What do waiters and waitresses do?
7. Discuss cuisine.
8. Describe different styles of menu.
9. How do menus vary? Explain the difference between them.
10. Name two main aspects in menu planning.
11. Why should a menu planner be aware of calories?
12. What is merchandising? Describe some factors in merchandising a restaurant.
13. What are some restaurant costs in addition to food?
14. How does menu planning enter into merchandising?
15. Give some examples of menus that might please different kinds of customers.
16. What is word-of mouth recommendation? Why is it important for restaurants?
17. What do you think the dining areas are?
18. What is a serving stand?
19. Describe a banquet.
20. In what way is the appearance of a restaurant dining room an important factor of merchandising?
21. What formula can be used to arrive at an estimated income for a serving? Give an example.

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультета и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Английский язык для направления подготовки "Товароведение: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Товароведение" / С. В. Антонова. - СПб.: Издательство "Лань", 2014. - 192 с.
2. Дроздова Т.Ю. Английская грамматика: практические упражнения = English Grammar: Reference and Practice : учебное пособие для студ. вузов / Т. Ю. Дроздова, В. Г. Маилова, А. И. Берестова. - 2-е изд. - СПб.: Антология, 2014. - 432 с.

Дополнительная литература:

3. Русско-английский экономический словарь: справочное издание / И. Ф. Жданова. - 8-е изд., стереотип. - М : Медия, 2007. - 879 с.
4. Большой англо-русский экономический словарь: справочное издание / сост. Иванов С.С. - М : ЗАО Центрполиграф, 2007. - 620 с.
5. Русско-английский экономический словарь: справочное издание / И. Ф. Жданова. - 8-е изд., стереотип. - М : Медия, 2007. - 879 с.
6. Англо-русский словарь В.К. Мюллера [Текст] : справочное издание / сост. В. К. Мюллер. - М. : РИПОЛ КЛАССИК, 2010. - 736 с.
7. Новый англо-русский и русско-английский словарь 100 000 слов и словосочетаний [Текст] : справочное издание / сост. С. И. Карантиров. - М. : ООО "Дом Славянской книги", 2014. - 992 с.

Учебно-методические пособия:

8. Иностранный язык: английский язык : учебно-методический документ к практическим занятиям и самостоятельной работе для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки «Торговое дело» / сост. Х. М. Курданова - Нальчик : КБГАУ, 2018. - 130 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCEINDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- **Гарант**

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

Для подготовки и выполнения практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям студенту следует составить краткий ответ (1-2стр.) на контрольные вопросы к практическим работам. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- работу со справочной и методической литературой;
- выступления с докладами, сообщениями на практических занятиях;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- подготовки к практическим занятиям;
- изучения учебной и научной литературы;
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- выделение наиболее сложных и проблемных вопросов по изучаемой теме,
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем

и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Академические и профессиональные коммуникации» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

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

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат. ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<u>«Российское образование» - федеральный портал</u>	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Система «Антиплагиат»	www.antiplagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс.	http://www.consultant.ru.
www.ioso.ru/distant/community - аудио файлы	http://school-collection.edu.ru –
www.britishcouncil.org/learnenglish	http://lessons.study.ru
Лаборатория дистанционного обучения	http://www.ioso.ru/distant/community
Единое окно доступа к образовательным ресурсам	http://www.school.edu.ru/default.asp
Образовательные ресурсы Интернета - Английский язык.	http://www.alleng.ru/english/examsch.htm

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Практические занятия	Аудитории для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук, персональный компьютер, плакаты, эскизы, проспекты и т.д.

3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория с выходом в Интернет для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет
----	------------------------	---	--