

**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**  
И.о. декана факультета  
доцент Г.А. Бекаров



«27» мая 2025г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1. О.03 Иностранный язык для профессионального общения**

Направление подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Квалификация выпускника – **магистр**

Курс обучения           **1 (1)**  
Семестр                   **1,2 (1,2)**  
Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа дисциплины Б1.О.03 «Иностранный язык для профессионального общения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 сентября 2017 г. № 974 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

К.ф.н., доцент



Ф.М. Ордокова

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

Протокол от «22» мая 2025 г. № 11

Заведующий кафедрой

к.ф.н., доцент



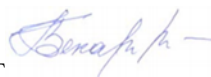
Э. С. Лоова

Одобрено методической комиссией факультета «Экономика и Управление» Протокол от «23» мая 2025 г. №9

Председатель МК факультета « Экономика и

Управление»

к.э.н., доцент



Г.А.Бекаров

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025г.

### Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** повышение уровня владения иностранным языком (английским), 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 работы, а также для дальнейшего самообразования..

#### **Задачи дисциплины:**

- совершенствование грамматики, морфологии, фонетики и синтаксиса 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.

Код 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(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1 УК-4. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	<b>Знать:</b> современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия <b>Уметь:</b> писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.). <b>Владеть:</b> навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.
		ИД-2 УК-5. Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные	<b>Знать:</b> Национальные особенности делового общения <b>Уметь:</b> Учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними <b>Владеть:</b> Навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык для профессионального общения» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока-1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация общественного питания

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

Учебные занятия	Очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	Всего		семестр				Всего		семестр			
			1		2				1		2	
	З.е.	часов	З.е.	часов	З.е.	часов	З.е.	часов	З.е.	часов	З.е.	часов
1. Контактная работа, в том числе:	2,1	76	0,9	33	1,2	43	0,7	26	0,3	10	0,4	16
Практические занятия		56(16)		28(8)*		28(8)*		16(4)*		8(2)*		8(2)*
групповые консультации		4		1		3		4		1		3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия		6		3		3				-		-
промежуточная аттестация: зачет, экзамен		10		1		9		6		1		5
2. Самостоятельная работа в том числе:	3,9	140	2,1	75	1,8	65	5,3	190	2,7	98	2,6	92
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам и т.п.;		113		75		38		181		93		88
подготовка к промежуточной аттестации		27		-		27		9		5		4
Общая трудоемкость	6	216	3	108	3	108	6	216	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
<b>1 семестр</b>			
1.	<b>Раздел 1.</b> Grammar: Сложные предлоги (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: Dough making. Лексический минимум.	8(2)*	18
2.	<b>Раздел 2.</b> 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.	8(2)*	20
3.	<b>Раздел 3.</b> Grammar: The attribute. Subjunctive Mood. Revision: Модальные глаголы ought to, need, should, dare to. Text: Meat processing.	6(2)*	18
4.	<b>Раздел 4.</b> 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(2)*	19
<b>Итого:</b>		<b>28(8)*</b>	<b>75</b>
<b>2 семестр</b>			
5.	<b>Раздел 5.</b> Grammar: Инфинитивные конструкции. Revision: Модальные глаголы в страдательном залоге. Text: Vegetable processing. Grammar: Модальные глаголы в действительном залоге. Revision: Отглагольное существительное. Лексический минимум.	6(2)*	10
6.	<b>Раздел 6.</b> Grammar: Types of conditional sentences.	8(2)*	8

	Revision: Модальные глаголы в страдательном залоге. Text: Food processing.Лексический минимум. Grammar: Модальные глаголы в действительном залоге. Revision: Отглагольное существительное. Лексический минимум.		
7.	<b>Раздел 7.</b> Grammar: Сложные формы причастия и герундия. Revision: Предложения времени и условия. Text: Bread making industry. Лексический минимум.	6(2)*	10
8.	<b>Раздел 8.</b> Grammar: Условные придаточные; независимый причастный оборот (способы перевода). Герундий. Сравнение V-ing форм (способы перевода). Revision: Отглагольное существительное. Text: Tinned products. Лексический минимум	8(2)*	10
<b>Итого:</b>		<b>28(8)*</b>	<b>38</b>
<b>Итого за 1-2 семестры:</b>		<b>56(16)*</b>	<b>113</b>

( )\* - 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
<b>1 семестр</b>			
1.	<b>Раздел 1.</b> Grammar: Сложные предлоги (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.	2	24
2.	<b>Раздел 2.</b> 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.	2	24
3.	<b>Раздел 3.</b> Grammar: The attribute. Subjunctive Mood. Revision: Модальные глаголы ought to, need, should, dare to. Text: Meat processing.	2(2)*	23
4.	<b>Раздел 4.</b> 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	22
<b>Итого:</b>		<b>8(2)*</b>	<b>93</b>
<b>2 семестр</b>			
5.	<b>Раздел 5.</b> Grammar: Инфинитивные конструкции. Revision: Модальные глаголы в страдательном залоге. Text: Vegetable processing. Grammar: Модальные глаголы в действительном залоге. Revision: Отглагольное существительное. Лексический минимум.	2	22
6.	<b>Раздел 6.</b> 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.	2	22
7.	<b>Раздел 7.</b> Grammar: Сложные формы причастия и герундия. Revision: Предложения времени и условия. Text: Bread making industry. Лексический минимум.	2	22
8.	<b>Раздел 8.</b> Grammar: Условные придаточные; независимый причастный оборот (способы перевода). Герундий. Сравнение V-ing форм (способы перевода).	2(2)*	22

	Revision: Отглагольное существительное. Text: Tinned products. Лексический минимум		
<b>Итого:</b>		<b>8(2)*</b>	<b>88</b>
<b>Итого за 1-2 семестры:</b>		<b>16(4)*</b>	<b>181</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

### 4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля)

#### 4.3.1. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер и тема практических занятий Содержание	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	<b>Раздел 1.</b> Grammar: Сложные предлоги (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: Dough making. Лексический минимум.	<b>Практическое занятие 1.</b> 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
2.	<b>Раздел 2.</b> 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.	<b>Практическое занятие 2.</b> 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(1)*  2  2(1)*	2
3.	<b>Раздел 3.</b> Grammar: The attribute. Subjunctive Mood. Revision: Модальные глаголы ought to, need, should, dare to. Text: Meat processing.	<b>Практическое занятие 3.</b> 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	2(2)*
4.	<b>Раздел 4.</b> 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	<b>Практическое занятие 4.</b> 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(1)*  2(1)*  2	2

	minerals.			
<b>Итого:</b>			<b>28(8)*</b>	<b>8(2)*</b>
5.	<b>Раздел 5. Grammar:</b> Инфинитивные конструкции. Revision: Модальные глаголы в страдательном залоге. Text: Vegetable processing. Grammar: Модальные глаголы в действительном залоге. Revision: Отглагольное существительное. Лексический минимум.	<b>Практическое занятие 5.</b> 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	2
6.	<b>Раздел 6. Grammar:</b> 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.	<b>Практическое занятие 6.</b> 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  2(1)*	2
7.	<b>Раздел 7. Grammar:</b> Сложные формы причастия и герундия. Revision: Предложения времени и условия. Text: Bread making industry. Лексический минимум.	<b>Практическое занятие 7.</b> 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)*	2
8.	<b>Раздел 8. Grammar:</b> Условные придаточные; независимый причастный оборот (способы перевода). Герундий. Сравнение V-ing форм (способы перевода). Revision: Отглагольное существительное. Text: Tinned products. Лексический минимум	<b>Практическое занятие 8.</b> 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  2	2(2)*
<b>Итого:</b>			<b>28(8)*</b>	<b>8(2)*</b>
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>56(16)*</b>	<b>8(4)*</b>

*\*занятия, проводимые в интерактивной форме*

### 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Деловой иностранный язык» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разрабатываются на кафедре для внутривузовского пользования учебные пособия и методические указания:

1. Методические указания по выполнению контрольных работ по английскому языку для совершенствования навыков чтения, письма и перевода [Текст]: методические указания для внутривузовского пользования для бакалавров очной и заочной форм обучения / сост. Д.Д.Хучинаева – Нальчик: ФГБОУ ВПО КБГАУ им.В.М.Кокова, 2012. – 44 с.

2. Методические указания по английскому языку для совершенствования навыков аудирования [Текст]: методические указания для внутривузовского пользования для бакалавров очной и заочной форм обучения / сост. Д.Д.Хучинаева – Нальчик: ФГБОУ ВПО КБГАУ им.В.М.Кокова, 2013. – 28с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной и заочной форме обучения соответственно 140(190) часов, из них 113(181) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. 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 балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме обучения и 4 ч. по заочной форме), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзаменам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ разделов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно/заочно	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	1. Describe a restaurant, tavern, traiteur, and café. 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?	18(24)	[1-3]*	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?	20(24)	[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 entrée and an appetizer; table d'hôte 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?	18(23)	[1-5]*	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?	19(22)	[1-5]*	Подготовка к сдаче зачета. Ответ во время зачета
5.	Подготовка к промежуточной аттестации	-(5)	[1-5]* Материалы практических занятий	Подготовка к промежуточной аттестации. Ответ во время зачета
<b>Итого:</b>		<b>75 (98)</b>		



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?	10(22)	[2-6]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Ответ во время проведения контрольных мероприятий и 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?	8(22)	[2-6]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Ответ во время проведения контрольных мероприятий и 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?	10(22)	[1-6]*	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?	10(22)	[1 - 6]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета. Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета
9.	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)	[1 - 6]* Записи во время практических занятий, выполненные тестовые работы	Подготовка к промежуточной аттестации. Ответ во время экзамена
<b>Итого:</b>		<b>65(92)</b>		
<b>Итого за 2 семестра:</b>		<b>140(190)</b>		

\* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

## 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 сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков, а также освоения общекультурных, общепрофессиональных и 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. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение тестовых заданий, 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 30 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 20 баллов, а остальные 10 баллов магистрант 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 руководствуемся следующим:

**15-20 баллов** – магистрант 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; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

**10-14 баллов** – магистрант получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10 баллов** – магистрант получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков

## 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 «Иностранный язык для профессионального общения» 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 формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
УК-4	Б1.О.02 Деловые коммуникации и лидерство	1

	<b>Б1.О.03 Иностранный язык для профессионального общения</b>	2
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита ВКР	4

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

## 7.2 Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

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

### Промежуточная аттестация - экзамен.

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

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Каждая контрольная точка, (согласно календарного учебного графика в семестре их 3), оценивается в 20 баллов, из которых 10 приходится на текущий контроль, 10 баллов на промежуточный. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

## Индикаторы достижения компетенций\*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения 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	<b>Знать:</b> современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	<b>Не знает:</b> современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	<b>Частично знает</b> современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	<b>Достаточно хорошо знает</b> - современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	<b>На высоком уровне знает</b> современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия
	<b>Уметь:</b> писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).	<b>Не умеет</b> - писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).	<b>Частично умеет</b> писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).	<b>Достаточно хорошо умеет</b> - писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).	<b>На высоком уровне умеет</b> писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).

	<b>Владеть:</b> навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.	<b>Не владеет</b> навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.	<b>Частично владеет</b> навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.	<b>Достаточно хорошо владеет</b> навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.	<b>На высоком уровне владеет</b> навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.
ИД-2 ук-4	<b>Знать:</b> Национальные особенности делового общения	<b>Не знает</b> национальные особенности делового общения	<b>Частично знает</b> национальные особенности делового общения	<b>Достаточно хорошо знает</b> национальные особенности делового общения	<b>На высоком уровне знает</b> национальные особенности делового общения
	<b>Уметь:</b> учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними	<b>Не умеет</b> - учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними	<b>Частично умеет</b> учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними	<b>Достаточно хорошо умеет</b> - учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними	<b>На высоком уровне умеет</b> учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними
	<b>Владеть:</b> навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	<b>Не владеет</b> навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	<b>Частично владеет</b> навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	<b>Достаточно хорошо владеет</b> навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	<b>На высоком уровне владеет</b> навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

*\*На этапе освоения дисциплины*

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

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На экзамене 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.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных обработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	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 «4» (хорошо)	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 «3»	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не

(удовлетворительно)		выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

#### 7.4. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции УК-4 в процессе освоения ОПОП

##### 7.4.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

##### Тест 1

- In the restaurant the \_\_\_\_\_ brought us the menu.**
  - manager
  - waiter
  - security
- We ordered chocolate ice-cream for the \_\_\_\_\_.**
  - desert
  - dessert
- This barman makes fantastic \_\_\_\_\_.**
  - cocktails
  - cocktales
- We had some fish soup as a \_\_\_\_\_.**
  - beginner
  - starter
- I gave the waiter a good \_\_\_\_\_.**
  - piece
  - bit
  - tip
- There is too much garlic \_\_\_\_\_ on this salad.**
  - clothing
  - dressing
- The \_\_\_\_\_ for the dinner was quite big.**
  - check
  - count
  - bill
- I'd like a \_\_\_\_\_ steak with red wine.**
  - rare
  - seldom
  - not often
- Mexican food is very \_\_\_\_\_.**
  - spacey
  - spiky
  - spicy
- My favourite dish is meat stewed in strawberry\_\_\_\_\_.**
  - ☐ source
  - ☐ sauce
  - ☐ course
- We are going to McDonalds to buy some \_\_\_\_\_ fries (картофель фри).**
  - ☐ german
  - ☐ english
  - ☐ french

12. With this cheese I would like a glass of \_\_\_\_\_-dry red wine.
- ☐ half
  - ☐ semi
  - ☐ part
13. The \_\_\_\_\_ of this restaurant is a real magician.
- ☐ chef
  - ☐ chief
14. We are going to have a smoke. Could you bring us \_\_\_\_\_?
- ☐ a plate
  - ☐ an ash-tray
  - ☐ a saucer
15. I'd like a bottle of mineral water – Still or \_\_\_\_\_ (с газом или без)
- ☐ boiling
  - ☐ bubbling
  - ☐ sparkling
16. Please, bring me a cup of tea with a drop of cognac and a \_\_\_\_\_ of lemon.
- ☐ piece
  - ☐ slice
  - ☐ lump
17. It is a very good French restaurant with \_\_\_\_\_ music.
- ☐ life
  - ☐ live
  - ☐ living
  - ☐ not dead
18. When our big company gathers, we go to the nearest restaurant. We usually go \_\_\_\_\_ (каждый платит за себя).
- ☒ french ☐ spanish
  - ☐ dutch
  - ☐ swiss
19. I can't drink juice without a \_\_\_\_\_.
- ☐ tube
  - ☐ straw
  - ☐ stick
20. In this restaurant they use tea \_\_\_\_\_ to make tea. I don't like it.
- ☐ bags
  - ☐ packets
  - ☐ boxes

Выберите подходящий по смыслу вариант

1. **Bring me a \_\_\_\_\_ of coffee, please.**
  - ☐ cup
  - ☐ cap
  - ☐ cop
2. **Can I have another \_\_\_\_\_ of soup?**
  - ☐ plait
  - ☐ plain
  - ☐ plate
3. **The cat is drinking milk from the \_\_\_\_\_.**
  - ☐ soccer
  - ☐ saucer
4. **Take the cookies from the \_\_\_\_\_.**
  - ☐ pot
  - ☐ jar
  - ☐ tray
5. **I can't eat sushi with sticks. Give me a \_\_\_\_\_, please.**
  - ☐ fork
  - ☐ spoon
  - ☐ knife
6. **I can't slice the bread, because this \_\_\_\_\_ is not sharp.**
  - ☐ fork
  - ☐ spoon
  - ☐ knife
7. **I would like to have a \_\_\_\_\_ of red wine.**
  - ☐ cup
  - ☐ glass
  - ☐ plate
8. **If you want tea, put the \_\_\_\_\_ on fire.**
  - ☐ bowl
  - ☐ kettle
  - ☐ jug
9. **My tea is not sweet enough. Where is the \_\_\_\_\_?**
  - ☐ salt-cellar
  - ☐ sugar-basin
  - ☐ butter-dish
10. **The child's hands are greasy. Give him a \_\_\_\_\_.**
  - ☐ napkin

- ☐ grater
- ☐ tablecloth
- 11. **Yesterday we bought a new gas \_\_\_\_\_.**
  - ☐ cook
  - ☐ cooker
  - ☐ foodmaker
- 12. **My granny makes pies on a frying \_\_\_\_\_.**
  - ☐ plate
  - ☐ tray
  - ☐ pan
- 13. **Do you use a \_\_\_\_\_ to make cutlets?**
  - ☐ mincing machine
  - ☐ grating machine
  - ☐ cutting machine
- 14. **Take the \_\_\_\_\_ and pour some compote.**
  - ☐ goblet
  - ☐ ladle
  - ☐ dish
- 15. **If you want porridge, it is in the \_\_\_\_\_.**
  - ☐ jar
  - ☐ jug
  - ☐ pot
- 16. **Our child is so messy at the table, that we always use \_\_\_\_\_.**
  - ☐ a blanket
  - ☐ an oil-cloth
  - ☐ a goblet
- 17. **Help me with the dish-washing, please. Take the \_\_\_\_\_.**
  - ☐ show
  - ☐ shovel
  - ☐ towel
- 18. **The pies are on the baking \_\_\_\_\_ in the oven.**
  - ☐ sheet
  - ☐ shit
  - ☐ shield
- 19. **Let's have some champagne! Put the bottle into the \_\_\_\_\_.**
  - ☐ spooler
  - ☐ ruler
  - ☐ cooler



20. What a beautiful tea-set you have! Is it \_\_\_\_\_?

- ☐ India
- ☐ china
- ☐ Afghanistan

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

##### 1 семестр

##### 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 fast-growing industries in the world?
5. 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.

##### 2 семестр

##### 1 рейтинг контроль

1. Discuss cuisine.
2. Describe different styles of menu.
3. How do menus vary? Explain the difference between them.
4. Name two main aspects in menu planning.
5. Why should a menu planner be aware of calories?
6. What is merchandising? Describe some factors in merchandising a restaurant.
7. What are some restaurant costs in addition to food?

##### 2 рейтинг контроль

1. In what way is the appearance of a restaurant dining room an important factor of merchandising?
2. What formula can be used to arrive at an estimated income for a serving? Give an example.
3. What are flatware and napery?
4. What does yield refer to in restaurant usage?
5. What does food purchasing directly relate to?

6. What kinds of items are customarily purchased by contract?

### **3 рейтинг контроль**

1. Why is the loss from leftovers usually greater in a new restaurant than in an established one?
2. What categories should the restaurant financial statements be broken down into?
3. What are two uses of the term bar in the food service industry?
4. Describe any difference between a beer bar and brewpub.
5. How can a hotel or institution have foodservice without management problems?

#### **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 fast-growing industries in the world?
5. 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 banquette.
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».

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Балльно - рейтинговая система требует четких правил ее проведения, причем эти правила должны быть, хорошо известны обучающимся . Это достигается ознакомлением каждого обучающегося с вышеуказанными положениями.

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия 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 (специальности), которые размещаются на информационных стендах институтов (факультетов) и на сайте университета в установленные сроки.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная литература:**

1. Business English Supplementary Exercises (Pre-intermediate) [Текст]: учеб. пособие по деловому английскому языку / О.В. Белякова, Г.В. Глухов, Т.В. Громова, Ю.Д. Ермакова, Е.А. Карасева, Н.В. Куликова, О.К. Максимова, Е.А. Милютина, Н.Э. Петрова, Ю.В. Семочкина, Л.Ю. Стойкович, О.Н. Четверикова, Е.Е. Шихатова ; под ред. Е.А. Милютиной, Е.Е. Шихатовой. - Самара : Изд-во Самар. гос. экон. унта, 2018. - 184 с
2. Федорова О.Н. Английский язык для профессионального развития: Ресторанный и кейтеринговый бизнес. [ТЕКСТ] English for Professional Development: Restaurant and Catering Business: Учебное пособие. - М: Флинта: МПСИ, 2007. – 368 с.
3. Григорьева, О.Н. Food and Its Constituents=Пища и её влияние на организм человека : учебное пособие / О.Н.Григорьева, Э.И. Галиуллина ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань: КГТУ, 2010. - 111 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7882-1223-4; То же [Электронный ресурс]. <http://biblioclub.ru>

### **Дополнительная литература:**

4. Жулидов, С.Б. The Hotel Business : учебное пособие / С.Б. Жулидов. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 160 с. - (Special English for universities, colleges). - ISBN 5-238-01069-9 ; То же [Электронный ресурс]. - <http://biblioclub.ru>
5. Мюллер В. К. Русско-английский словарь [ТЕКСТ] = Russian-english dictionary : 50000 слов с прилож. краткого грамм. очерка англ. яз. / В.К. Мюллер, С.К. Боянус. - М. : АСТ-Астрель, 2003. - 736 с.
6. Михайлов Н. Н. Английский язык: Гостиничный, ресторанный и туристический бизнес [ТЕКСТ] : учеб. пособие / Н.Н. Михайлов. - М.: Изд. центр Академия, 2003. - 160 с.
7. Агабекян И. П. Английский язык для обслуживающего персонала [ТЕКСТ]: учеб пособие / И.П. Агабекян. - М.: ТК Велби, Изд. Проспект, 2007. - 248 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/>**

### **• ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во**

**«Просвещение». Общеобразовательные предметы»**

**ООО «ЭБС Лань».**

Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год (работает до 1 сентября)

**<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>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**  
**ООО «Электронное издательство Юрайт»**  
Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год  
<https://urait.ru/>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**  
**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
- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**  
**Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»**  
**АО «Антиплагиат»**  
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 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**

При изучении дисциплины «Иностранный язык для профессионального общения» необходимо учитывать особенность Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – их компетентностную ориентацию, которая нацелена не на сумму усвоенной информации, а на способность человека действовать в различных ситуациях.

Главной целью реализации компетентностного подхода является формирования и развития профессиональных навыков студентов, увеличение доли участия обучающихся в учебном процессе через широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, долевых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой.

Дисциплина «Иностранный язык для профессионального общения» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается выполнением и защитой курсового проекта и экзаменом.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а

если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам (см. методические указания к выполнению лабораторной работы по курсу «Оборудование торговых предприятий»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособии, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных 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, рекомендуемые страницы и т.д.).

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контролях и при промежуточной аттестации.

Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсового проекта. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций.

Для студентов заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, практикуется установочные занятия, где они ознакомились с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для обладания запланированными в рабочей программе компетенциями. Они получают задания на курсовое проектирование и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсового проекта, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к модульному тестированию, контрольным работам, контрольным опросам, прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

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

### **11.1 Лицензионное программное обеспечение**

#### **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 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

### **11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<a href="http://www.edu.ru/index.php">«Российское образование» - федеральный портал</a>	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>

доступа к образовательным ресурсам"	
Образовательная социальная сеть для студентов	<a href="https://nsportal.ru/npo-spo/obrazovanie-i-pedagogika/library/2017/07/03/uchebnoe-posobie-dlya-studentov">https://nsportal.ru/npo-spo/obrazovanie-i-pedagogika/library/2017/07/03/uchebnoe-posobie-dlya-studentov</a>

## 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	Доска аудиторная, раздаточный материал, ноутбук, наглядный материал (плакаты по дисциплине).
2.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет) для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютер с выходом в интернет, наглядный материал (плакаты по дисциплине).