Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:12:57
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
"25" 06 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.05 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	Технология мяса и мясных продуктов
Факультет	Ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 1, 2 курс заочная форма обучения, 1, 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю: Технология мяса и мясных продуктов, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Грицак Ирина Владимировна, старший преподаватель кафедры иностранных языков

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры иностранных языков
Протокол от «03» марта 2026 года № 10

Врио зав. кафедрой
_____ Кочелаба А.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Грицак И.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2 семестр ОФО, ЗФО

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ специализация/ магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Количество зачетных единиц - 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="3">Обязательная</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td>Профиль: Технология мяса и мясных продуктов</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4"></td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 3</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов - 72</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="15">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 1,6
самостоятельной работы обучающего – 2,2</td><td rowspan="15">Программа высшего образования: программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>0 часов</td><td>0 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>0 час.</td><td>0 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,25 час.</td><td>65,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Каттэк</td></tr>
<tr><td>0,25 час.</td><td>0,25 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Катт</td></tr>
<tr><td>1,5 час.</td><td>0,6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Контроль</td></tr>
<tr><td></td><td>2 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 31,75 : 40,25
для заочной формы обучения – 6,85 : 65,15

3 семестр ОФО, ЗФО

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ специализация/ магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Количество зачетных единиц - 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="4">Обязательная</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td>Профиль: Технология мяса и мясных продуктов</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4"></td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 3</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов - 72</td><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="14">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 1,6
самостоятельной работы обучающего – 2,2</td><td rowspan="14">Программа высшего образования: программа бакалавриата</td><td>0 час.</td><td>0 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>0 час.</td><td>0 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,25 час.</td><td>65,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Каттэк</td></tr>
<tr><td>0,25 час.</td><td>0,25 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Катт</td></tr>
<tr><td>1,5 час.</td><td>0,6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Контроль</td></tr>
<tr><td></td><td>2 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 31,75 : 40,25
для заочной формы обучения – 6,85 : 65,15

4 семестр ОФО, ЗФО

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ специализация/ магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Количество зачетных единиц - 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="4">Обязательная</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td>Профиль: Технология мяса и мясных продуктов</td></tr>
<tr><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 3</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов - 108</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="15">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 1,7
самостоятельной работы обучающего – 2,4</td><td rowspan="15">Программа высшего образования: программа бакалавриата</td><td>0 час.</td><td>0 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>0 час.</td><td>0 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>45 час.</td><td>93 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Каттэк</td></tr>
<tr><td>0,4 час.</td><td>0,4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Катт</td></tr>
<tr><td>1,6 час.</td><td>0,6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">КЭ</td></tr>
<tr><td>2 час.</td><td>2 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Контроль</td></tr>
<tr><td>27 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 63 : 45
для заочной формы обучения – 15 : 93

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также другихстран и народов.

Задачи дисциплины:

1. Закрепление необходимых навыков через проведение вводно-фонетического курса, расширение лексического запаса и закрепление знаний базовой грамматики изучаемого иностранного языка - включение грамматических конструкций, характерных для деловой и профессиональной коммуникации;
2. Формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование);
3. Совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.).
4. Продолжение формирования и закрепления практических навыков перевода (как со словарём, так и без него) иностранных текстов общей и профессиональной направленности.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина Б1.О.05 «Иностранный язык» относится к обязательной части ОПОП ВО. Для изучения данной дисциплины необходимы «входные языковые знания» (уровень А2 – предпороговый уровень), согласно общеевропейской системе определения уровней владения иностранными языками.

Связь с другими дисциплинами учебного плана:

- перечень действующих и предшествующих дисциплин: Б1.О.06 Русский язык и культура речи.

- перечень теоретических дисциплин и практик, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Б1.О.07 Педагогика высшей школы, Б1.О.08 Межкультурные и деловые коммуникации (на английском языке).

Дисциплина «Иностранный язык» является основополагающей для изучения дисциплины «Иностранный язык профессиональной деятельности» студентами, обучающимися в магистратуре.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы универсальные компетенции и индикаторы их достижения:

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной иписьменной формах на	**ИД-1УК-4** Выбирает стиль делового общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	**ИД-2УК-4** Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный язык. **ИД-3УК-4** Ведёт деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. **ИД-4УК-4** Представляет свою точку зрения приделовом общении и в публичных выступлениях.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: необходимый лексический минимум общего и терминологического характера в объёме, необходимом для работы с профессиональной литературой, изучения зарубежного опыта в профессиональной деятельности и осуществления взаимодействия на иностранном языке, основные грамматические конструкции для осуществления устной и письменной коммуникации, фонетический и орфографический строй изучаемого иностранного языка.

уметь: читать и переводить тексты бытовой и профессиональной тематики среднего уровня сложности; писать короткие сообщения и эссе на иностранном языке соблюдая правила орфографии и грамматики изучаемого языка; составлять деловые документы, соблюдая международные стандарты ведения деловой документации на русском и иностранном языках.

владеть: навыками обработки различных информационных источников общенаучной и профессиональной направленности; навыками коммуникации на иностранном языке на бытовые, общественно-политические и профессиональные темы в пределах изученной лексики и грамматики.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. Иностранный язык
(2 семестр ОФО, ЗФО)
Смысловой модуль 1. Мой университет.
Тема 1. Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Местоимение. Глаголы *быть*, *иметь*.
Тема 2. Мой университет. Виды вопросов.
Тема 3. О себе, моя семья. Словообразование.
Смысловой модуль 2. Моя специальность.
Тема 4. Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses.
Тема 5. Моя специальность. Continuous Tenses.
Тема 6. Система высшего образования в нашей стране. Perfect Tenses.
Смысловой модуль 3. Новые технологии в сфере питания.
Тема 7. Экологическая ситуация в наше время. Степени сравнения прилагательных.
Тема 8. Развитие технологий в будущем. Числительное.
Тема 9. Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения.
МОДУЛЬ 2. Иностранный язык
(3 семестр ОФО, ЗФО)
Смысловой модуль 1. Наш край. Славянская кухня.
Тема 10. Географическое положение, климат и население нашего края. Времена глаголов.
Тема 11. Донецк - столица Донбасса. Инфинитив.
Тема 12. Славянская кухня. Времена глаголов.

Смысловой модуль 2. Национальные особенности приготовления пищи.
Тема 13. Национальные особенности приготовления пищи. Времена глаголов.
Тема 14. Французская кухня. Причастие I.
Тема 15. Британская кухня. Причастие II.
Смысловой модуль 3. Национальные кухни разных стран.
Тема 16. Еда в Америке. Герундий.
Тема 17. Национальные кухни разных стран. Условные предложения.
Тема 18. Пищевая индустрия. *Wish*-sentences.
МОДУЛЬ 3. Иностранный язык
(4 семестр ОФО, ЗФО)
Смысловой модуль 1. Ресторан и его деятельность.
Тема 19. Ресторан и его деятельность. Времена глаголов.
Тема 20. В ресторане. Времена глаголов.
Тема 21. Персонал ресторана. Времена глаголов.
Смысловой модуль 2. Организация кухни.
Тема 22. Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога.
Тема 23. Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога.
Тема 24. Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.
Смысловой модуль 3. Приготовление пищи.
Тема 25. Приготовление пищи. Прилагательное (Повторение). Словообразование.
Тема 26. Современные способы приготовления пищи. Числительное (Повторение).
Тема 27. Особенности национальной кухни. Местоимение (Повторение). Словообразование.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	Пр	СР	лаб		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Иностранный язык 2 семестр ОФО, ЗФО												
Смысловой модуль 1. Мой университет												
Тема 1. Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Местоимение. Глаголы *быть*, *иметь*.	8		4		4		6		1		5	
Тема 2. Мой университет. Виды вопросов.	8		4		4		5				5	
Тема 3. О себе, моя семья. Словообразование.	8		4		4		7				7	
Итого по смысловому модулю 1	24		12		12		18		1		17	

Смысловой модуль 2. Моя специальность												
Тема 4. Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses.	8		4		4		6		1		**5**	
Тема 5. Моя специальность. Continuous Tenses.	8		4		4		5				**5**	
Тема 6. Система профессионал. образования в нашей стране. Perfect Tenses.	8		4		4		7				**7**	
Итого по смысловому модулю 2	24		12		12		18		1		17	
Смысловой модуль 3. Новые технологии в сфере питания												
Тема 7. Экологическая ситуация в наше время. Степени сравнения прилагательных.	6,75		2		4,75		11		1		10	
Тема 8. Развитие технологий в будущем. Числительное.	7,75		2		5,75		11		1		10	
Тема 9. Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения.	7,75		2		5,75		11,15				11,15	
Итого по смысловому модулю 3	22,25		6		16,25		33,15		2		31,15	
Всего за 2 семестр	**70,25**		**30**		**40,25**		**69,15**		**4**		**65,15**	
Каттэк				0,25								0,25
Катт				1,5								0,6
Контроль												2
Итого:	**72**						**72**					
Модуль 2. Иностранный язык 3 семестр ОФО, ЗФО												
Смысловой модуль 1. Наш край. Славянская кухня												
Тема 10. Географическое положение, климат и население нашего края.	8		4		4		6		1		5	

Времена глаголов.												
Тема 11. Донецк - столица Донбасса. Инфинитив.	8		4		4		5				5	
Тема12. Славянская кухня. Времена глаголов.	8		4		4		7				7	
Итого по смысловому модулю 1	24		12		12		18		1		17	
Смысловой модуль 2. Национальные особенности приготовления пищи												
Тема 13. Национальные особенности приготовления пищи. Времена глаголов.	8		4		4		6		1		5	
Тема 14. Французская кухня. Причастие I.	8		4		4		5				5	
Тема 15. Британская кухня. Причастие II.	8		4		4		7				7	
Итого по смысловому модулю 2	24		12		12		18		1		17	
Смысловой модуль 3. Национальные кухни разных стран												
Тема 16. Еда в Америке Национальные кухни разных стран. Герундий.	6,75		2		4,75		11		1		10	
Тема 17. Национальные кухни разных стран. Условные предложения.	7,75		2		5,75		11		1		10	
Тема 18. Пищевая индустрия. *Wish*-sentences.	7,75		2		5,75		11,15				11,15	
Итого по смысловому модулю 3	22,25		6		16,25		33,15		2		31,15	
Всего за 3 семестр	**70,25**		**30**		**40,25**		**69,15**		**4**		**65,15**	
Каттэк				0,25								0,25
Катт				1,5								0,6
Контроль												2
Итого:	**72**						**72**					

Модуль 3. Иностранный язык 4 семестр ОФО, ЗФО												
Смысловой модуль 1. Ресторан и его деятельность												
Тема 19. Ресторан и его деятельность. Времена глаголов.	9		4		5		11		1		10	
Тема 20. В ресторане. Времена глаголов.	9		4		5		10				10	
Тема 21. Персонал ресторана. Времена глаголов.	9		4		5		10				10	
Итого по смысловому модулю 1	27		12		15		31		1		30	
Смысловой модуль 2. Организация приёма пищи												
Тема 22. Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога.	9		4		5		11		1		10	
Тема 23. Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога.	9		4		5		10				10	
Тема 24. Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.	9		4		5		10				10	
Итого по смысловому модулю 2	27		12		15		31		1		30	
Смысловой модуль 3. Приготовление пищи												
Тема 25. Приготовление пищи. Прилагательное. Словообразование.	7		2		5		12		1		11	
Тема 26. Современные способы приготовления пищи. Числительное. Словообразование.	7		2		5		11				11	

Тема 27. Особенности национальной кухни. Местоимение. Словообразование.	9		4		5		12		1		11	
Итого по смысловому модулю 3	23		8		15		35		2		33	
Всего за 4 семестр	**77**		**32**		**45**		**97**		**4**		**93**	
Каттэк						0,4						0,4
Катт						1,6						0,6
КЭ						2						2
Контроль						27						8
Итого:	**108**						**108**					

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа**;**
5. Пр – прочие виды работы (Катт, КЭ, Каттэк);
6. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
7. КЭ – консультации перед экзаменом;
8. Каттэк - контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

1, 2 курс ОФО, ЗФО

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Местоимение. Глаголы *быть*, *иметь*.	4	1
2.	Мой университет. Виды вопросов.	4	
3.	О себе, моя семья. Словообразование.	4	
4.	Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses.	4	1
5.	Моя специальность. Continuous Tenses.	4	
6.	Система профессионального образования в нашей стране. Perfect Tenses.	4	
7.	Экологическая ситуация в наше время. Степени сравнения прилагательных.	2	1
8.	Развитие технологий в будущем. Числительное.	2	1
9.	Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения.	2	
10.	Географическое положение, климат и население нашего края. Времена глаголов.	4	1
11.	Донецк - столица Донбасса. Инфинитив.	4	

12.	Славянская кухня. Времена глаголов.	4	
13.	Национальные особенности приготовления пищи. Времена глаголов.	4	1
14.	Французская кухня. Причастие I.	4	
15.	Британская кухня. Причастие II.	4	
16.	Еда в Америке. Герундий.	2	1
17.	Национальные кухни разных стран. Условные предложения.	2	1
18.	Пищевая индустрия. *Wish*-sentences.	2	
19.	Ресторан и его деятельность. Времена глаголов.	4	1
20.	В ресторане. Времена глаголов.	4	
21.	Персонал ресторана. Времена глаголов.	4	
22.	Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога.	4	1
23.	Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога.	4	
24.	Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.	4	
25.	Приготовление пищи. Прилагательное. Словообразование.	2	1
26.	Современные способы приготовления пищи. Числительное. Словообразование.	2	1
27.	Особенности национальной кухни. Местоимение. Словообразование.	4	
Всего:		**92**	**12**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены.

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
….			
Всего:			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

1, 2 курс ОФО, ЗФО

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Местоимение. Глаголы *быть*, *иметь*.	4	5
2.	Мой университет. Виды вопросов.	4	5

3.	О себе, моя семья. Словообразование.	4	7
4.	Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses.	4	5
5.	Моя специальность. Continuous Tenses.	4	5
6.	Система профессионального образования в нашей стране. Perfect Tenses.	4	7
7.	Экологическая ситуация в наше время. Степени сравнения прилагательных.	4,75	10
8.	Развитие технологий в будущем. Числительное.	5,75	10
9.	Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения.	5,75	11,15
10.	Географическое положение, климат и население нашего края. Времена глаголов.	4	5
11.	Донецк - столица Донбасса. Инфинитив.	4	5
12.	Славянская кухня. Времена глаголов.	4	7
13.	Национальные особенности приготовления пищи. Времена глаголов.	4	5
14.	Французская кухня. Причастие I.	4	5
15.	Британская кухня. Причастие II.	4	7
16.	Еда в Америке. Герундий.	4,75	10
17.	Национальные кухни разных стран. Условные предложения.	5,75	10
18.	Пищевая индустрия. *Wish*-sentences.	5.75	11,15
19.	Ресторан и его деятельность. Времена глаголов.	5	10
20.	В ресторане. Времена глаголов.	5	10
21.	Персонал ресторана. Времена глаголов.	5	10
22.	Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога.	5	10
23.	Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога.	5	10
24.	Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.	5	10
25.	Приготовление пищи. Прилагательное. Словообразование.	5	11
26.	Современные способы приготовления пищи. Числительное. Словообразование.	5	11
27.	Особенности национальной кухни. Местоимение. Словообразование.	5	11
Всего:		**125,5**	**223,3**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачет с оценкой, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- зачет и экзамен проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета и экзамена для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет и экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены Университетом, а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине для 2 семестра ОФО, ЗФО

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль - собеседование (темы № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9) - тестирование (темы № 1, 2, 4, 5, 7, 8) - текущий модульный контроль (темы № 3, 6, 9)	 5 5 10	 40 30 30
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за 2 семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине для 3 семестра ОФО, ЗФО

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль - собеседование (темы №10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18) - тестирование (темы №10, 11, 13, 14, 16, 17) - текущий модульный контроль (темы № 12, 15, 18)	 5 5 10	 40 30 30
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за 3 семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине для 4 семестра ОФО, ЗФО

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль - собеседование (темы № 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27) - тестирование (темы № 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27 – грамматический материал) - текущий модульный контроль (темы № 21, 24, 27)	 2 2 2	 18 16 6
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за 4 семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Типовые вопросы для промежуточной аттестации (зачету, экзамену)
2 семестр ОФО, ЗФО

1. What are the main values for you?
2. Do you always plan your working day?
3. What places of interest in your native town can you describe?
4. What do we study foreign languages for?
5. Can you name the countries where English is the native language?
6. What effective ways of studying English do you know?
7. What foreign languages would you like to study?
8. Why did you choose this university /your profession/?
9. What do you know about the UK system of education?
10. What famous universities in the world can you name?

3 семестр ОФО, ЗФО

1. What role does science play in modern world?
2. What famous economists do you know?
3. How can people solve ecological problems?
4. What new opportunities does the Internet offer us?
5. What mass media do you prefer and trust?
6. How often do you go Internet-shopping?
7. Who advised you to choose your profession?
8. How to succeed in career building?
9. What business qualities are essential to make your dreams and ambitions true?
10. What business activities would you like to be involved in after graduating from the University?

4 семестр ОФО, ЗФО

1. What can you say about the geographical position of the UK and its economy?
2. What are the most prestigious universities in the world?
3. What has influenced your choice of the future profession?
4. What is the role of foreign languages in your professional self-realization?
5. What can you say about ecology nowadays?
6. What is your favourite leisure activity?
7. How does sport help you to keep fit and to be healthy?
8. What can you say about life styles in different countries?
9. How can you assess the role of young generation in political life?
10. What are the advantages and disadvantages of using the Internet?

Примерный перечень заданий для экзамена:

а) монологическое высказывание по изученной теме (15-20 предложений);
б) письменный перевод части текста (1200-1500 печатных знаков) и устный анализ текста;
в) выполнение письменного лексико-грамматического теста;
г) аннотация текста общеобразовательного характера (1500 п.зн.).

Виды заданий для экзамена на платформе «Moodle»:

а) лексико-грамматический тест;
б) перевод текста общепрофессиональной направленности (1200-1500 п.зн.);
в) аннотация текста общеобразовательного характера (1500 п.зн.);
г) письменное сообщение по заданной теме.

Примерные темы для собеседования:

1. Мой университет.
2. Мой родной край (Донбасс). Мой родной город.
3. О себе. Моя специальность.
4. Ресторан и его деятельность.
5. Славянская кухня.
6. Сервировка стола.
7. Манеры поведения за столом.
8. Организация кухонной деятельности.
9. Методы приготовления пищи.
10. Персонал ресторана.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

ЗАЧЕТ
2 семестр ОФО, ЗФО

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1			**Смысловой модуль № 2**			**Смысловой модуль № 3**			
Т1[1]	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100
10	10	10	10	10	15	10	10	15	

Примечание. Т1, Т2, Т3, Т4, Т5, Т6, Т7, Т8, Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей.

ЗАЧЕТ
3 семестр ОФО, ЗФО

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1			**Смысловой модуль № 2**			**Смысловой модуль № 3**			
Т10[1]	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	Т18	100
10	10	10	10	10	15	10	10	15	

Примечание. Т10, Т11, Т12, Т13, Т14, Т15, Т16, Т17, Т18 – номера тем соответствующих смысловых модулей.

ЭКЗАМЕН
4 семестр ОФО, ЗФО

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1			**Смысловой модуль № 2**			**Смысловой модуль № 3**			**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т19[1]	Т20	Т21	Т22	Т23	Т24	Т25	Т26	Т27	40	60	100
4	4	4	4	4	6	4	4	6			

Примечание. Т19, Т20, Т21, Т22, Т23, Т24, Т25, Т26, Т27 – номера тем соответствующих смысловых модулей.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. ENGLISH FOR FOODSTUFF INDUSTRY: сборник для студентов очной и заочной форм обучения, направлений подготовки 19.03.02 Технология мучных и кондитерских изделий, 19.03.03 Технология мяса и мясных продуктов, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Ф.А. Моисеева, И.В. Грицак; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского; Кафедра иностранных языков. – Донецк: ДОННУЭТ, 2024. – 262 с.

2. Моисеева Ф.А. CREATIVE TECHNOLOGIES IN SERVICE AND FOOD INDUSTRIES [Электрон. учебник]: для студентов направления подготовки 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело)» и направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)» для очной и заочной форм обучения / Ф.А. Моисеева, Л.Н. Мелитаури, В.А. Усачев, И.М. Гижко; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 378 с.

3. BASICS OF PUBLIC CATERING INDUSTRY (Основы индустрии общественного питания): учебное пособие (часть I) / Ф.А. Моисеева, Е.И. Гаврилина, С.Г. Соловьев; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2019. – 87 с.

Дополнительная литература:

1. «HOW TO DEAL PROFESSIONALLY IN MERCHANDISING» [Текст] : учеб. пособие для студ. спец. «ТКДН», «ТКДП», «ППР», «ППЖ» оч. и заоч. форм обучения : (электрон. ресурс) / [авт. коллектив: Моисеева Ф. А., [и др.]] ; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2018. – 221 с.

2. СРЕДСТВА ДИАГНОСТИКИ И КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ для студ. направлений подготовки 19.03.02 “Технология мучных и кондитерских изделий”, 19.03.03 “Технология мяса и мясных продуктов”, 19.03.04 “Технология продукции и организация общественного питания” оч. и заоч. форм обучения: (электронный ресурс) / И.В.Грицак; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. образования «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2022 – 72с.

3. Торговое дело [электронный ресурс для дистанционного курса]: учебное пособие для студентов 1-2 курсов очной формы обучения / Е.И.Гаврилина, Н.А.Воловик, А.Ю.Дещенко, Н.В.Белан, ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2018г. – 109с.

Учебно-методические издания:

1. Моисеева Ф.А. Creative Technologies in Service and Food Industries [Электрон. учебник] : для студентов направления подготовки 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело)» и направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)» для очной и заочной форм обучения / Ф.А. Моисеева, Л.Н. Мелитаури, В.А. Усачев, И.М. Гижко; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 378 с.

2. Моисеева Ф.А. «Issues of Tourism Business». Сборник текстов по английскому языку для самостоятельной работы студентов направления подготовки 43.03.02 «Туризм» / Ф.А. Моисеева, Л.Н. Мелитаури, С.Г. Соловьев, В.А. Усачев – Донецк, ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2020.-55с.

3. Моисеева Ф.А. Иностранный язык [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы по грамматике английского языка для студентов всех направлений подготовки / Ф.А. Моисеева, Л.В. Рассолова, ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», – Донецк, 2018г. - 52с. Локал. компьютерная сеть НБ ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского».

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. BBC Learning English-www.bbc.co.uk/world service/learningenglish./
2. Bussiness English Pod- www.businessenglish pod/www.businessenglishpod.com.
3. business English Vocabulary/wwwenglishclub.com.
4. English Grammar Online- www.ego4.com
5. The Economist – www.economist.com
6. www. Wikipedia. org. – энциклопедия
7. www. britanica. org. – энциклопедия Британии
8. www. English.net. – обучающие тесты
9. www. English-to-go.com. – информационный сайт для самостоятельной работы
10. www. global-envision. org
11. www. ins.ed. uiuc. edu/impuct
12. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором; Windows; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft; мышь. – Загл. с экрана.
13. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
14. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
15. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос»; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
16. Национальная Электронная Библиотека.
17. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
18. Book on lime: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
19. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». – Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru**.** – Загл. с экрана.
20. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.
21. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация требований ГОС по направлению подготовки бакалавриата на основе компетентносного подхода предусматривает широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой, направленное на формирование, развитие и закрепление у обучающихся требуемых навыков и компетенций.

Интерактивными формами работы считаются: диалог, ролевые игры, деловые речевые ситуации и кейсы. Используемые ТСО (технические средства обучения): телевизор, магнитофон, видеомагнитофон, DVD-плеер, ноутбук с мультимедийным оборудованием, интерактивное ПО, аудио CD и DVD на иностранном языке; Интернет: информационные ресурсы, интерактивные онлайн приложения для изучения иностранного языка, учебно-методическая специальная литература.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащённость специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1. Учебная аудитория для проведения практических занятий 2. Читальный зал библиотеки № 6903 для проведения самостоятельной работы	1. Учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стенды. 2. Учебная мебель, доска 3. Компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе	Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г. Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2003 г.)

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее - договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Грицак Ирина Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, спец.: «Английский язык», квалификация: учитель средней школы Душанбинский педагогический институт им. Т.Г.Шевченко Диплом МВ-I № 049722, 1987г. Второе высшее специальность – психология, квалификация – психолог. 12 ДСК №133498 от 02.07.2007г.	1.Удостоверение о повышении квалификации Д2020 №680 от 16.10.2020 г., «Гражданская оборона, защита населения и территории от чрезвычайных ситуаций», 36 ч., 12.10.2020 - 16.10.2020 г., Государственная бюджетная образовательная организация дополнительного профессионального образования «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Донецкой Народной Республики», 2. Сертификат о повышении педагогического мастерства №0400 от 30.09.2020 г. «Учебная программа школы

				педагогического мастерства по 4-ем направлениям», 20 ч., 01.10.2019 - 30.06.2020 г., Государственная организация высшего профессионального образования «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», школа педагогического мастерства 3. Удостоверение о повышении квалификации №612400025668 Программа повышения квалификации «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 ч., 2022г., с 12.09.22 по 14.09.22гг. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», Ростов -на-Дону 4. Удостоверение о повышении квалификации №612400045061 Программа повышения квалификации «Система высшего образования как ключевой фактор научно-технического развития», с 22.10.24 по 24.10.24гг. 24 ч., ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», Ростов -на-Дону
Браганцева Людмила Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, Горловский государственный педагогический институт иностранных языков НК №25111297 от 26.06.2004 г., специальность: «Педагогика и методика среднего образования. Язык и литература (английский, французский)», квалификация: учитель	1. Удостоверение о повышении квалификации QB 1819930003 с 25.03.2019 по 20.04.2019 в ГОУ ДПО «Донецкий республиканский институт дополнительного педагогического образования» тема: Методика использования ИКТ в процессе преподавания предметов обществоведческого цикла, объем 72 часа. 2. Удостоверение о повышении квалификации №612400025281

			английского, французского языков и зарубежной литературы. Национальная юридическая академия имени Я.Мудрова ХА №37617712 от 06.02.2010г., специальность: Правоведение, квалификация: юрист.	Программа повышения квалификации «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 ч., с 08.09.22 по 10.09.22гг. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», Ростов-на-Дону 3. Сертификат о повышении педагогического мастерства №0452 от 20.10.2022г., 20ч. Учебная программа по направлениям: 1.Педагогика высшей школы. 2.Педагогическое мастерство в высшей школе. 3.Преподавания в высшей школе. 4.Нормативно-правовое регулирование учебного процесса. 4. Удостоверение о повышении квалификации №23007457 Программа повышения квалификации «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», с 22.05.23 по 11.05.23гг., 82 ч., Автономная некоммерческая организация «Россия – страна возможностей», г. Сочи 5.Удостоверение о повышении квалификации №612400039093 Программа повышения квалификации «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Образование и педагогические науки»,

				с 24.10.23 по 27.10.23гг., 36 ч., ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», Ростов -на-Дону
Тишаева Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, язык и литература(французский, английский), учитель французского, английского языков и зарубежной литературы.	1.Справка о прохождении стажировки. Пр. № 119/л от 06.04.2022г. «Внедрение и реализация инновационных образовательных программ в условиях экономического вуза», 07.04.2022 - 07.05.2022г.г., объем 72 ч., Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донецкая академия управления и государственной службы при Главе Донецкой Народной Республики 2. Удостоверение о повышении квалификации №612400027521 Программа повышения квалификации «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», с 26.09.22 по 28.09.22гг. 24 ч., ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», Ростов -на-Дону 3. Удостоверение о повышении квалификации №23007469 Программа повышения квалификации «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», с 22.05.23 по 11.07.23гг. 82 ч., г. Сочи

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.05 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Трудоёмкость дисциплины: 7 зачётных единиц

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: необходимый лексический минимум общего и терминологического характера в объёме, необходимом для работы с профессиональной литературой, изучения зарубежного опыта в профессиональной деятельности и осуществления взаимодействия на иностранном языке, основные грамматические конструкции для осуществления устной и письменной коммуникации, фонетический и орфографический строй изучаемого иностранного языка.

уметь: читать и переводить тексты бытовой и профессиональной тематики среднего уровня сложности; писать короткие сообщения и эссе на иностранном языке соблюдая правила орфографии и грамматики изучаемого языка; составлять деловые документы, соблюдая международные стандарты ведения деловой документации на русском и иностранном языках.

владеть: навыками обработки различных информационных источников общенаучной и профессиональной направленности; навыками коммуникации на иностранном языке на бытовые, общественно-политические и профессиональные темы в пределах изученной лексики и грамматики.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной иписьменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	**ИД-1$_{УК-4}$** Выбирает стиль делового общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. **ИД-2$_{УК-4}$** Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный язык. **ИД-3$_{УК-4}$** Ведёт деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. **ИД-4$_{УК-4}$** Представляет свою точку зрения приделовом общении и в публичных выступлениях.

Наименование смысловых модулей и тем дисциплины:

Модуль 1. Иностранный язык (2 семестр)

Смысловой модуль 1. Мой университет. Тема 1. Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Местоимение. Глаголы*быть*, *иметь*. **Тема 2.** Мой университет. Виды вопросов. **Тема 3.** О себе, моя семья. Словообразование.

Смысловой модуль 2. Моя специальность. Тема 4. Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses.**Тема 5.** Моя специальность. Continuous Tenses. **Тема 6**. Система профессионального образования в нашей стране. Perfect Tenses.

Смысловой модуль 3. Новые технологии в сфере питания. Тема 7. Экологическая ситуация в наше время. Степени сравнения прилагательных. **Тема 8.** Будущее развитие технологий. Числительное. **Тема 9.** Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения.

Модуль 2. Иностранный язык (3 семестр)

Смысловой модуль 1. Наш край. Славянская кухня. Тема 10. Географическое положение, климат и население нашего края. Времена глаголов. **Тема 11.** Донецк - столица Донбасса. Инфинитив. **Тема 12**. Славянская кухня. Причастие I. Причастие II.

Смысловой модуль 2. Национальные особенности приготовления пищи. Тема 13. Национальные особенности приготовления пищи. Герундий. **Тема 14**. Французская кухня. Условные предложения. **Тема 15.** Британская кухня. *Wish*-sentences.

Смысловой модуль 3. Национальные кухни разных стран. Тема 16. Еда в Америке. Времена глаголов. **Тема 17.** Национальные кухни разных стран. **Тема 18**. Пищевая индустрия. Времена глаголов.

Модуль 3. Иностранный язык (4 семестр)

Смысловой модуль 1. Ресторан и его деятельность. Тема 19. Ресторан и его деятельность. **Тема 20**. В ресторане. Времена глаголов. **Тема 21.** Персонал ресторана.

Смысловой модуль 2. Организация кухни. Тема 22. Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога. **Тема 23.** Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога. **Тема 24.** Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.

Смысловой модуль 3. Приготовление пищи. Тема 25. Приготовление пищи. Прилагательное (Повторение). Словообразование. **Тема 26.** Современные способы приготовления пищи. Числительное (Повторение). **Тема 27.** Особенности национальной кухни. Местоимение (Повторение). Словообразование.

Форма промежуточной аттестации: 2 семестр – **зачет**, 3 семестр – **зачет**; 4 семестр – **экзамен**.

Разработчик:
Грицак И.В., старший преподаватель

Врио зав. кафедрой иностранных языков
Кочелаба А.В.