

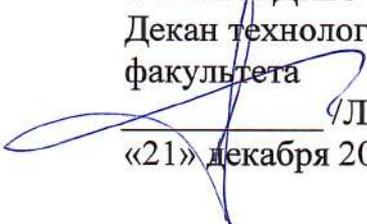
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Мореходный факультет

Кафедра «Иностранные языки»

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического
факультета

 Л.М. Хорошман/

«21» декабря 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Профессиональный английский язык»

направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология рыбы и рыбных продуктов»

Петропавловск-Камчатский,
2022

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Составитель рабочей программы
доцент кафедры «Иностранные языки», к.ф.н.



Т. С. Поварницына

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Иностранные языки» «08» декабря 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой «Иностранные языки»,
к.ф.н., доцент



В. С. Волков

«08» декабря 2022 г.

1 Цели и задачи учебной дисциплины

Курс «Профессиональный английский язык» для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология рыбы и рыбных продуктов», ставит своей **целью** овладение обучающимся основами англоязычного дискурса в будущей практической деятельности и совершенствование уровня владения профессиональным иностранным языком.

Владение иностранным языком позволяет осуществлять профессиональную деятельность в таких областях и сферах, как: переработка и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях; эксплуатация технологического оборудования пищевых предприятий; разработка рецептов, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания; организация производства и обслуживания на пищевых предприятиях; участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов; участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил и т.д.

Задачами освоения дисциплины являются:

- ознакомление со специальной профессиональной терминологией;
- овладение специализированной лексикой по темам дисциплины «Профессиональный английский язык», составление профессионального терминологического словаря;
- изучение основных грамматических явлений, характерных для устной и письменной речи;
- обучение чтению и переводу специальной литературы на иностранном языке;
- формирование умения излагать в обобщенном виде информационный материал специализированных текстов;
- владение навыками диалогической и монологической речи с использованием наиболее употребляемых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях общения и вести беседу на профессиональные темы;
- расширение знаний в будущей профессиональной области.

Знания и умения, полученные в процессе изучения курса «Профессиональный английский язык», способствуют более глубокому освоению неязыковых профессиональных и специальных дисциплин данного направления подготовки.

Владение иностранным языком обеспечивает повышение общего уровня профессиональной компетенции.

2 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование:

- универсальной компетенции УК-4 – способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
УК-4	способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	ИД-1_{УК-4}: Знает литературную форму государственного языка, основы устной и письменной коммуникации на иностранном языке, функциональные стили родного языка, требования к деловой коммуникации.	Знать: - общеупотребительную лексику, специальную профессиональную терминологию; - основные грамматические явления, характерные для устной и письменной речи; - особенности научного и делового стиля, правила речевого этикета при общении в профессиональной среде.	З(УК-4)1 З(УК-4)2 З(УК-4)3
		ИД-2_{УК-4}: Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном языке в ситуации деловой коммуникации.	Уметь: -участвовать в беседе, обмениваться информацией по известным темам в рамках профессиональных интересов, в ситуациях делового общения; -оставлять сообщения и доклады, излагать в письменной форме содержание прочитанного материала.	У(УК-4)1 У(УК-4)2
		ИД-3_{УК-4}: Владеет навыками составления текстов на государственном и родном языках, опыт перевода текстов с иностранного языка на родной, опыт говорения на государственном и иностранном языках	Владеть: -связанной диалогической речью по общебытовой и профессионально-деловой тематике; - монологической речью на уровне самостоятельно подготовленного высказывания; - навыками перевода текстов профессионально-деловой тематики с иностранного языка на русский.	В(УК-4)1 В(УК-4)2 В(УК-4)3

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Профессиональный английский язык» является дисциплиной обязательной части в структуре образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология рыбы и рыбных продуктов».

4 Содержание дисциплины

4.1 Тематический план дисциплины

Тематический план дисциплины представлен в таблице 2.

Таблица 2 - Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы			
Раздел 1	72	48	-	48	-	24	-	Зачет
Тема 1. Fish as a food product (Рыба как продукт питания)	18	12	-	12	-	6	Чтение, перевод, устный опрос, доклад, дискуссия, монологическое высказывание, лексико-грамматические упражнения, тестовые задания	-
Тема 2. Nutritional value of fish (Питательная ценность рыбы)	18	12	-	12	-	6		
Тема 3. Processing and preservation of fish (Переработка и хранение рыбы)	18	12	-	12	-	6		
Тема 4. Fish preservation techniques (Способы консервирования рыбы)	18	12	-	12	-	6		
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	Зачет
Раздел 2	72	48	-	48	-	24	-	Зачет с оценкой
Тема 5. Canning (Производство консервов)	18	12	-	12	-	6	Чтение, перевод, устный опрос, доклад, дискуссия, монологическое высказывание, лексико-грамматические упражнения, тестовые задания	-
Тема 6. Fish products (Рыбопродукты)	18	12	-	12	-	6		
Тема 7. Seafood (Морепродукты)	18	12	-	12	-	6		
Тема 8. Food additives (Пищевые добавки)	18	12	-	12	-	6		
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	Зачет с оценкой
Всего	144	96	-	96	-	48	-	-

Заочная форма обучения

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы			
Тема 1. Fish as a food product (Рыба как продукт питания)	32	2	-	2	-	30	Чтение, перевод, устный опрос, доклад, дискуссия, монологическое высказывание, лексико-грамматические упражнения, тестовые задания	-
Тема 2. Nutritional value of fish (Питательная ценность рыбы)	36	4	-	4	-	32		
Тема 3. Preservation and processing of fish (Переработка и хранение рыбы)	36	4	-	4	-	32		
Тема 4. Fish preservation techniques (Способы консервирования рыбы)	36	4	-	4	-	32		
Зачет с оценкой	4	-	-	-	-	-	-	4
Всего	144	14	-	14	-	126	-	144

4.2 Описание содержания дисциплины по разделам и темам

Раздел 1

Практические занятия 1, 2, 3, 4, 5, 6

Тема 1. Fish as a food product

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, стр. 9, 12 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 9, 12 [1].

Грамматика: Grammar Review. Passive Voice. Выполнение упражнений: упр. 164-166 стр. 111-116 [4].

Чтение: работа с текстами “Enjoy your fish” стр. 8-9 [1], “Essential source of nutrients” стр. 11-12 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-9 стр. 10-11 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Практические занятия 7, 8, 9, 10, 11, 12

Тема 2. Nutritional value of fish

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, стр. 25-26 [1], стр. 27 [1], стр. 29 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 25-26 [1], стр. 27 [1], стр. 29 [1].

Грамматика: Grammar Review. Passive Voice. Выполнение упражнений: упр. 167-169 стр. 116-118 [4].

Чтение: работа с текстами “Importance of fish in diet and life” стр. 24-25 [1], “Some facts about fish” стр. 27 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 26-27 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Практические занятия 13, 14, 15, 16, 17, 18

Тема 3. Preservation and processing of fish

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, стр. 30-31 [1], стр. 33-34 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 30-31 [1], стр. 33-34 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Infinitive. Выполнение: упр. 179-183 стр. 128-130 [4].

Чтение: работа с текстами "Handling the catch" стр. 30 [1], "Fish preservation" стр. 32-33 [1], "General description of preservation techniques" стр. 34-35 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-6 стр. 31-32 [1], упр. 7-9 стр. 34 [1], упр. 10-12 стр. 36-37 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Практические занятия 19, 20, 21, 22, 23, 24

Тема 4. Fish preservation techniques

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, стр. 38 [1], стр. 40-41 [1], стр. 43-45 [1], стр. 47-48 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 38 [1], стр. 40-41 [1], стр. 43-45 [1], стр. 47-48 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Infinitive. Выполнение: упр. 184-190 стр. 131-133 [4].

Чтение: работа с текстами "Dried fish" стр. 38 [1], "Salting" стр. 42 [1], "Fish marinating" стр. 42-43 [1], "Smoking of fish" стр. 44-45 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 38-39 [1], упр. 8-14 стр. 44-46 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

СРС по разделу 1

Выполнить следующие задания из самостоятельной работы:

1. Составить и выучить словарь профессиональных терминов по темам 1-4 (слово, транскрипция, перевод).
2. Подготовить перевод текстов:
"Stockfish and clipfish" стр. 40 [1]
"Canned fish" стр. 46-47 [1]
"Fish body structure" стр. 91-92 [1]
3. Подготовить устные сообщения на темы: "Fish as a food product", "Importance of fish for health", "Fish preservation", "Processing of fish".

Раздел 2

Практические занятия 1, 2, 3, 4, 5, 6

Тема 5. Canning

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, стр. 50, 52-54 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 50, 52-54 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Gerund. Выполнение упражнений: упр. 207-215 стр. 145-149 [4].

Чтение: работа с текстами "Breakthrough technique" стр. 49 [1], "How canning was developed" стр. 51-52 [1], "Nutritional value of products" стр. 55, "Pasteurization" стр. 58 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-6 стр. 50-51 [1], упр. 7-11 стр. 54-55 [1], упр. 12 стр. 58 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Практические занятия 7, 8, 9, 10, 11, 12

Тема 6. Fish products

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, стр. 60-61 [1], стр. 65-66 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 60-61 [1], 65-66 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Participle. Выполнение упражнений: упр. 224-233 стр. 157-162 [4].

Чтение: работа с текстами “Fish fillet” стр. 59-60 [1], “History of sushi” стр. 62 [1], “What is surimi?” стр. 64-65 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 61-62 [1], упр. 7-9 стр. 66-67 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Практические занятия 13, 14, 15, 16, 17, 18

Тема 7. Seafood

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, стр. 69 [1], стр. 72-74 [1], стр. 75-76 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 69 [1], стр. 72-74 [1], стр. 75-76 [1].

Грамматика: Grammar Review. Modal Verbs and Constructions. Выполнение упражнений: упр. 235-250 стр. 168-177 [4].

Чтение: работа с текстом “Edible gifts of the sea” стр. 68-69 [1], “Types of seafood” стр. 70-72 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-5 стр. 69-70 [1], упр. 6-11 стр. 74-75 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

Практические занятия 19, 20, 21, 22, 23, 24

Тема 8. Food additives

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, стр. 77-78 [1], 82-83 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 77-78 [1], 82-83 [1].

Грамматика: Grammar Review. Modal verbs and Constructions. Выполнение упражнений: упр. 252-260 стр. 178-183 [4].

Чтение: работа с текстом “Improving the quality of food” стр. 76-77 [1], “Processing agents” стр. 80-81 [1], “Preservatives” стр. 81-82 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, составление словаря по теме, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 1-8 стр. 78-80 [1], упр. 10-14 стр. 83-84 [1].

Письмо. Написание тезисов на основе прочитанных текстов.

СРС по разделу 2

Выполнить следующие задания из самостоятельной работы:

1. Составить и выучить словарь профессиональных терминов по темам 5-8 (слово, транскрипция, перевод).
2. Подготовить перевод текстов:
“Variety of Products of the Ocean” стр. 22-23 [2]
“Kamchatka crab” стр. 61-62 [2]
“Caviar” стр. 150 [3]
3. Подготовить устные сообщения на темы: “Canning as a method of preserving food”, “Preservatives”, “Processing agents”, “Types of seafood”.

5 Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся

5.1 Внеаудиторная самостоятельная работа

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработка (изучение) материалов лабораторных занятий;
- чтение и переработка рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- поиск и проработка материалов из Интернет-ресурсов, периодической печати;
- выполнение домашних заданий в форме творческих заданий, докладов;
- подготовка к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине.

5.2 Контроль

Контроль освоения дисциплины «Профессиональный английский язык» подразделяется на текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию обучающихся (зачет с оценкой).

Текущий контроль позволяет оценивать степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины. Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

5.3 Письменные доклады (письменные сообщения)

Письменный доклад – это сообщение на определенную тему в виде краткого изложения в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности.

Оформление доклада

Доклад сдается в печатном виде и оформляется следующим образом:

- шрифт – Times New Roman, начертание обычное, размер (кегель) – 14 пт;
- масштаб шрифта – 100%, интервал шрифта – обычный;
- выравнивание – по ширине;
- межстрочный интервал – 1,5;
- размеры полей: правое – 10 мм, левое – 30 мм, верхнее и нижнее – 20 мм

Доклад выполняется на одной странице листа. При написании текста, составлении таблиц и графиков, использование подчеркиваний и выделений текста не допускается.

Страницы доклада нумеруются арабскими цифрами и внизу посередине. Нумерация страниц должна быть сквозной. Первой страницей является титульный лист, второй – содержание. На титульном листе и содержании номер страницы не ставится.

Доклад, выполненный небрежно или не полностью, возвращается обучающемуся без проверки. Работа над замечаниями выполняется на листах доклада.

Доклад должен быть подписан обучающимся с указанием даты выполнения.

Доклад сдается преподавателю на проверку в установленные сроки и защищается до итогового контроля знаний по дисциплине. После проверки и защиты доклад визируется преподавателем.

Темы докладов:

1. Chemical composition of fish
2. Nutritional value of fish
3. Fish: to eat or not to eat?
4. Popular fish products
5. Kamchatka's seafood

6. Fish preservation
7. Processing of fish
8. Canned fish
9. Food additives used in fish canning industry
10. New technologies in fishing industry

6 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Профессиональный английский язык» представлен в приложении к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания их шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Вопросы итогового контроля знаний по дисциплине раздела 1 (зачет, 5 семестр)

I. Перечень общих тем, выносимых на зачет:

1. Fish as a food product
2. Nutritional value of fish
3. Preservation and processing of fish
4. Fish preservation techniques

II. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

Обучающимися заочной формы обучения выполняется контрольная работа в соответствии с методическими указаниями Дьяковой Н.П. Профессиональный английский язык: Методические указания и задания к выполнению контрольных работ по дисциплине «Профессиональный английский язык» для студентов направления подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» заочной формы обучения / Н.П. Дьякова. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2014. – 34 с. (Эл. версия)

Вопросы итогового контроля знаний по дисциплине раздела 2 (зачет с оценкой, 6 семестр)

I. Перечень общих тем, выносимых на (дифференцированный) зачет:

1. Canning
2. Fish products
3. Seafood
4. Food additives

II. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

Обучающимися заочной формы обучения выполняется контрольная работа в соответствии с методическими указаниями Дьяковой Н.П. Профессиональный английский язык: Методические указания и задания к выполнению контрольных работ по дисциплине «Профессиональный английский язык» для студентов направления подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» заочной формы обучения / Н.П. Дьякова. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2014. – 34 с. (Эл. версия)

7 Рекомендуемая литература

7.1 Основная литература

1. *Сныткина Л.И.* Английский для технологов: Учеб. пособие / Л.И. Сныткина. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2014. – 141 с. (20 экз.)

7.2. Дополнительная литература

2. *Дьякова Н.П.* Английский язык в профессиональной сфере: Сборник текстов и упражнений для студентов направлений подготовки бакалавров 022000.62 «Экология и природопользование», 280100.62 «Природообустройство и водопользование» и направления подготовки магистров 022000.68 «Экология и природопользование», очной и заочной формы обучения / Н.П. Дьякова. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2013. – 156 с. (22 экз.)

3. *Федорова М.А.* Профессиональный английский язык для специалистов в сфере технологии продуктов питания из животного сырья: Учеб. пособие / М.А. Федорова, С.И. Кучерова. – Краснодар: КубГТУ, 2021. – 183 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/231563>.

4. *Романова Л.И.* Практическая грамматика английского языка / Л.И. Романова. – 11-е изд. – М.: АЙРИС-пресс, 2015. – 336 с. (6 экз.)

7.3. Методические указания по дисциплине

5. *Дьякова Н.П.* Профессиональный английский язык: Методические указания и задания к выполнению контрольных работ по дисциплине «Профессиональный английский язык» для студентов направления подготовки 260200.62 «Продукты питания животного происхождения» заочной формы обучения / Н.П. Дьякова. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2014. – 34 с. – (Эл. версия)

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>

2. Электронно-библиотечная система «Лань»: [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронная библиотека GrebennikOn: [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://grebennikon.ru/>

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методика преподавания данной дисциплины предполагает проведение практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации.

Целью проведения практических занятий является развитие языковых навыков обучающихся, полученных ими как в ходе изучения дисциплины, так и самостоятельно.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя виды работ, представленные в п. 5.1 данной рабочей программы.

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на подготовку к практическим занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к практическим занятиям по дисциплине «Профессиональный английский язык» предполагает умение работать с первичной информацией.

10 Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 данной рабочей программы;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты;
- работа с обучающимися в ЭИОС ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

- операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);
- комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций);
- программа проверки текстов на предмет заимствования «Антиплагиат».

11.3 Перечень информационно-справочных систем

- справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

12 Материально-техническое обеспечение дисциплины

- для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации предусмотрена учебная аудитория № 7-210 с комплектом учебной мебели на 14 посадочных мест; в аудитории имеется справочно-информационный и дидактический раздаточный материал (тексты, лексические карточки, грамматические задания, плакаты);

- для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены аудитории:

1) № 6-214, оборудованная 2 компьютерами с доступом к сети «Интернет», электронным библиотекам, электронной информационно-образовательной среде организации, комплектом учебной мебели на 8 посадочных мест;

2) № 6-314, оборудованная 1 компьютером с доступом к сети «Интернет», электронным библиотекам, электронной информационно-образовательной среде организации, комплектом учебной мебели на 8 посадочных мест.