

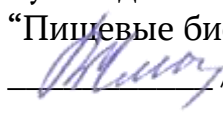
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Мореходный факультет

Кафедра «Иностранные языки»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента
«Пищевые биотехнологии»

/В.Б. Чмыхалова/

«29» января 2025 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,
2025

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» «14» января 2025 г., протокол № 5.

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

В. С. Волков

«14» января 2025 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 рецептур, 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.

Основные **задачи** курса:

- поддержание ранее приобретенных знаний, навыков и умений иноязычного общения и их использование как базы для развития компетенции в сфере профессиональной деятельности;
- формирование и расширение словарного запаса, необходимого для осуществления обучающимися профессиональной деятельности в соответствии с их специализацией;
- совершенствование навыков чтения профессиональной литературы (различная полнота и точность понимания) с целью дальнейшей устной и (или) письменной передачи информации;
- развитие профессионально значимых умений и опыта иноязычного общения во всех видах речевой деятельности (чтение, говорение, аудирование, письмо) в условиях профессионально ориентированного общения;
- 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, имеет 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 студента	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы	СРП			
Раздел 1	72	64	-	48	-	16	8	-	Зачет
Тема 1. Fish as a food product (Рыба как продукт питания)	18	16	-	12	-	4	2	Чтение, перевод, устный опрос, доклад, дискуссия, монологическое высказывание, лексико-грамматические упражнения, тестовые задания	-
Тема 2. Nutritional value of fish (Питательная ценность рыбы)	18	16	-	12	-	4	2		
Тема 3. Fish processing (Переработка рыбы)	18	16	-	12	-	4	2		
Тема 4. Fish preservation techniques (Способы консервации рыбы)	18	16	-	12	-	4	2		
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	-	Зачет
Раздел 2	72	48	-	48	-	-	24	-	Зачет с оценкой
Тема 5. Fish products (Рыбопродукты)	18	12	-	12	-	-	6	Чтение, перевод, устный опрос, доклад, дискуссия, монологическое высказывание, лексико-грамматические упражнения, тестовые задания	-
Тема 6. Canning of fish (Консервирование рыбы)	18	12	-	12	-	-	6		
Тема 7. Production of caviar (Производство икры)	18	12	-	12	-	-	6		
Тема 8. Seafood (Морепродукты)	18	12	-	12	-	-	6		
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	-	Зачет с оценкой
Всего	144	112	-	96	-	16	32	-	-

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	СРП			
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. Fish processing and storage (Переработка и хранение рыбы)	36	4	-	4	-	-	32		
Тема 4. Fish preservation techniques (Способы консервации 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, упр. 1 стр. 7 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 7 [1].

Грамматика: Grammar Review. Passive Voice. Выполнение упражнений: упр. 1-3 стр. 72-73 [2].

Чтение: работа с текстами “Everything about fish as a food product” стр. 6-7 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 2-7 стр. 8-10 [1].

Письмо: выполнение перевода, упр. 8 стр. 10-11 [1].

Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП) Тема 1

Примеры заданий:

1. Выписать и выучить слова-профессиональные термины по теме “Fish as a food product” (текст “Everything about fish as a food product” стр. 6-7 [1]).
2. Выполнить письменный перевод текста “Russian fish dishes” стр. 80-81 [1].
3. Написать эссе на тему “Fish as a food product in different countries” на основе упр. 10 стр 11 [1].

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

Тема 2. Nutritional value of fish

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, упр. 1 стр. 13-14 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 13 [1].

Грамматика: Grammar Review. Passive Voice. Выполнение упражнений: упр. 4-6 стр. 73-75 [2].

Чтение: работа с текстами “Fish calories and nutrition facts” стр. 11-13 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 2-7 стр. 14-16 [1].

Письмо: выполнение перевода, упр. 8 стр. 16-17 [1]; письмо-приглашение на международную выставку пищевых технологий и оборудования.

Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП) Тема 2

Примеры заданий:

1. Выписать и выучить слова-профессиональные термины по теме “Nutritional value of fish” (текст “Fish calories and nutrition facts” стр. 11-13 [1]).
2. Выполнить письменный перевод текста “Salmon: nutrition facts and health benefits” стр. 72-73 [1].
3. Написать эссе на тему “Nutritional characteristics of fish” на основе упр. 10 стр. 17 [1].

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

Тема 3. Fish processing

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, упр. 1 стр. 20 [1], упр. 1 стр. 26 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 19 [1], стр. 25-26 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Infinitive. The Complex Object. Выполнение: упр. 1-4 стр. 78-80 [2].

Чтение: работа с текстами “Primary processing of fish” стр. 17-18 [1], “Fish processing equipment” стр. 24-25 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 2-7 стр. 20-23 [1], упр. 2-7 стр. 27-29 [1].

Письмо: выполнение перевода, упр. 8 стр. 23 [1], упр. 8 стр. 29 [1].

Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП) Тема 3

Примеры заданий:

1. Выписать и выучить слова-профессиональные термины по теме “Fish processing” (тексты “Primary processing of fish” стр. 17-18 [1], “Fish processing equipment” стр. 24-25 [1]).
2. Выполнить письменный перевод текста “Hot smoking” стр. 80-81 [1].
3. Написать эссе на тему “Fish processing equipment of the company where I had practical training” на основе упр. 10 стр. 30 [1].

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

Тема 4. Fish preservation techniques

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, упр. 1 стр. 31 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 33 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Complex Subject. Выполнение: упр. 1-3 стр. 83-84 [2].

Чтение: работа с текстом “Ways of fish preservation” стр. 30-31 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 2-7 стр. 33-35 [1].

Письмо: выполнение перевода, упр. 8 стр. 35-36 [1]; письмо-заказ сырья / технологического оборудования.

Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП) Тема 4

Примеры заданий:

1. Выписать и выучить слова-профессиональные термины по теме “Fish preservation techniques” (текст “Ways of fish preservation” стр. 30-31 [1]).
2. Выполнить письменный перевод текста “Fish preserves” стр. 74-75 [1].

СРС по разделу 1

Выполнить следующие задания из самостоятельной работы:

1. Выполнить упр. 7 стр. 74-75 [2], упр. 7 стр. 81-82 [2], упр. 5-7 стр. 80-82 [2].
2. Подготовить устные сообщения на темы: “Fish as a food product”, “Nutritional value of fish”, “Fish processing and storage”, “Fish preservation techniques”

Раздел 2

Практические занятия 1, 2, 3, 4, 5, 6

Тема 5. Fish products

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, упр. 1 стр. 40 [1].

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

Грамматика: Grammar Review. The Participle. Выполнение упражнений: упр. 1-3 стр. 88-89 [2].

Чтение: работа с текстами “Fish products” стр. 36-39 [1], “Fish fillet” стр. 59-60 [3], “History of sushi” стр. 62 [3]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 2-7 стр. 40-43 [1].

Письмо: выполнение перевода, упр. 8 стр. 43-44 [1].

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

Тема 6. Canning of fish

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, упр. 1 стр. 47 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 46-47 [1].

Грамматика: Grammar Review. The Participle. Выполнение упражнений: упр. 4-6 стр. 89-90 [2].

Чтение: работа с текстами “Canned fish”, стр. 46-47 [3], “Production of canned fish” стр. 44-46 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 2-7 стр. 47-50 [1].

Письмо: выполнение перевода, упр. 8 стр. 50 [1].

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

Тема 7. Production of caviar

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, упр. 1 стр. 53 [1].

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

Грамматика: Grammar Review. The Gerund. Выполнение упражнений: упр. 1-4 стр. 94-96 [2].

Чтение: работа с текстами “Types of salmon caviar” стр. 75-76 [1], “Caviar production technology” стр. 50-52 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 2-7 стр. 53-55 [1].

Письмо: выполнение перевода, упр. 8 стр. 55-56 [1].

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

Тема 8. Seafood

Фонетика: отработка произношения лексики по теме, упр. 1 стр. 61 [1].

Лексика: общеупотребительная и специальная лексика по теме, стр. 60 [1].

Грамматика: Grammar Review. Modal verbs and Constructions. Выполнение упражнений: упр. 1-7 стр. 60-64 [1].

Чтение: работа с текстом “Non-fish seafood of commercial importance” стр. 56-60 [1]: перевод, вопросно-ответная работа, краткий пересказ. Выполнение упражнений на основе текста: упр. 2-7 стр. 61-64 [1].

Письмо: выполнение перевода, упр 8 стр. 64 [1].

СРС по разделу 2

Выполнить следующие задания из самостоятельной работы:

1. Выполнить упр. 7, 8 стр. 90-91 [2], упр. 5, 6 стр. 96 [2], упр. 11-14 стр. 119-124 [2].
2. Подготовить устные сообщения на темы: “Fish products” (description of one group), “Types of canned fish”, “Production of canned fish”, “Production of caviar”, “Non-fish seafood of commercial importance” (description of one representative).

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. Fish processing
4. Fish preservation techniques

II. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

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

6 семестр)

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

1. Fish products
2. Canning of fish
3. Production of caviar
4. Seafood

II. Выполнение тестирования. Примеры тестов представлены в ФОС.

7 Рекомендуемая литература

7.1 Основная литература

1. *Поварницына, Т. С.* Профессиональный английский язык : сборник текстов и упражнений для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Т. С. Поварницына. – Петропавловск-Камчатский : КамчатГТУ, 2025. – 87 с.

7.2. Дополнительная литература

2. *Ковалик, Л. Д.* English Grammar. Reference and Practice : учеб. пособие / Л. Д. Ковалик. – Магнитогорск : МаГК имени М. И. Глинки, 2019. – 132 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/164896> (дата обращения: 19.04.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

7.3. Методические указания по дисциплине

4. *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 № 7-202 с комплектом учебной мебели на 18 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,

комплект учебной мебели на 8 посадочных мест;

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