


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.06.2026 13:49:43
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca16484036a8cb53c509e9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.
протокол № 4
И.о. зав. кафедрой Маркова Т.Л.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4
Председатель  Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Профессиональный иностранный язык
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Управление бизнес-процессами в индустрии питания
Форма обучения	очно-заочная
Год набора	2026
Разработана: Ст. преподаватель Первухина И.В.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	9
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование коммуникативной языковой компетенции, необходимой для ведения профессиональной деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов				3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 2					
Зачет	72	8	8	64	2

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1.УК-4 Знать: современные коммуникационные технологии; нормы деловой письменной коммуникации; принципы составления типовой деловой документации для академических и профессиональных целей на русском и иностранном языках
	ИД-2.УК-4 Уметь: устанавливать контакты и организовывать общение в соответствии с потребностями совместной деятельности; составлять деловую документацию в соответствие с нормами русского языка

УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-3.УК-4 Иметь практический опыт представления результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях; участия в академических и профессиональных дискуссиях на иностранном языке
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1.УК-5 Знать: основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач; механизмы межкультурного взаимодействия в обществе
	ИД-2.УК-5 Уметь: излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных особенностей
	ИД-3.УК-5 Иметь практический опыт организации взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных и этнокультурных особенностей; навыки межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 2		72					
Тема 1.	Ведение в биотехнологии: (УК-4, УК-5)	24			2	22	
Тема 2.	Безопасность пищевых продуктов, оценка их качества (УК-4, УК-5)	24			2	22	
Тема 3.	Упаковка продуктов питания (УК-4, УК-5)	24			4	20	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-2	Тест (приложение 4)	Тест состоит из двух частей: А (9 вопросов): True/False statements В: выбор правильного ответа из трех вариантов.	Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл Максимальное количество баллов - 19

Тема 3	Монологическое высказывание по теме (приложение 4)	Презентация способов соблюдения гигиенических требований на предприятии общественного питания	<p>Оценивается а) объем (мин. 15 предложение) и логика построения монологического высказывания; б) умение использовать тематический вокабуляр, в) умение использовать соответствующие грамматические конструкции</p> <p>Каждый критерий оценивается по 5 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за монологическое высказывание - 15 баллов.</p>
Тема 1-3	Перевод текста (приложение 4)	Перевод текста профессиональной направленности с английского языка на русский (объем 2000 знаков)	<p>Оценивается адекватность перевода (содержательная сторона).</p> <p>Ключевые термины при оценке адекватности перевода:</p> <p>а) наличие или отсутствие фактических ошибок,</p> <p>б) потеря информации</p> <p>в) стилистические погрешности</p> <p>При оценке письменного перевода каждая фактическая ошибка снижает оценку на 1 балл, потеря информации на 0,5 балла.</p>
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			

2 семестр (За)	Билет для зачета (Приложение 5)	Билет состоит из 2 заданий: 1. Монологическое высказывание по заданной теме с применением активного вокабуляра и изученного грамматического материала; 2. Чтение и пересказ оригинального текста, ответы на вопросы экзаменатора	50-100%
----------------	------------------------------------	--	---------

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Введение в биотехнологии: (УК-4, УК-5) Наука об обработке продуктов питания. Классификация продуктов питания. Физико-химические свойства продуктов питания. Пищевые ферменты. Коллоидная система. Пищевые добавки.</p>
<p>Тема 2. Безопасность пищевых продуктов, оценка их качества (УК-4, УК-5) Оценка качества продуктов питания. Пищевые стандарты и маркировка. Роль микроорганизмов в продуктах питания. Порча продуктов питания.</p>
<p>Тема 3. Упаковка продуктов питания (УК-4, УК-5) Виды контейнеров. Упаковочный материал. Формы и приемы упаковки</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Безопасность пищевых продуктов, оценка их качества (УК-4, УК-5) Объясните, как осуществляется субъективная и объективная оценка продуктов питания. Какие типы пищевых стандартов существуют? Каково полезное действие микроорганизмов в пищевой промышленности? Объясните процесс ферментации и его преимущества. Каковы причины порчи продуктов питания?</p>
<p>Тема 3. Упаковка продуктов питания (УК-4, УК-5) Опишите различные типы контейнеров и конструкций для хранения, продуктов питания. В чем преимущества и недостатки различных видов тары для хранения?</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Маркова Т. Л., Никифорова М. В., Пирожкова И. С. Грамматика английского глагола [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: УрГЭУ, 2022. - 99 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/22/p494491.pdf>

Дополнительная литература:

2. Первухина English for Master's Students. Учебное пособие. Ч. 2 [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2017. - 71 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/17/p489543.pdf>

3. O. Bezzabotnjva [et al.] ; конс. R. Bolitho ENGLISH FOR ACADEMICS. A communication skills course for tutors, lecturers and PhD students. Book 1:.. - Cambridge: Cambridge University Press, 2014. - 175

4. Business Essentials: The key skills for English in the workplace. - Oxford: Oxford University Press, 2016. - 80

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

1. Enumerate the evaluation of cooking techniques.
2. Why is food processing important?
3. Mention the objectives in the study of foods and explain each objective with suitable examples.
4. What are the different methods of cooking foods? Explain how each method affects the quality of foods.
5. Explain in detail colligative properties: vapour pressure, boiling point, freezing point and osmotic pressure.
6. Explain the role of food enzymes in food processing.
7. Explain the role of any five enzymes in food processing.
8. Why is a colloidal system important in food chemistry?
9. Discuss the importance of food additives in food preservation.
10. What is food additive? How are food additives classified?
11. Explain in detail about subjective and objective evaluation of foods.
12. What are the various approaches to be applied in sensory testing of a food product?
13. What are the instruments used for measuring texture of foods?
14. What are the parameters to be considered to evaluate the product developed in the laboratory?
15. What are the tests to detect food adulteration in day-to-day life?
16. Give some tips to consumer while selecting a product.
17. Enumerate prevailing food laws, acts and implementing agencies for food standards.
18. What are the various types of food standards?
19. What are the beneficial effects of microbes in food processing?
20. Explain fermentation process and its advantages.
21. What are the factors that affect the growth and development of micro-organisms in foods?
22. What is spoilage and what are the causes for spoilage?
23. What are the methods of preventing spoilage of perishables?
24. Describe different types of containers and storage structures, available for extending shelf life of different foods.
25. Explain the importance of labelling of processed foods.
26. Discuss various packing materials used in general.
27. Explain the suitability of container for packing.
28. What do you mean by flexible containers?
29. What is aseptic packaging?
30. Describe package forms and techniques.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

Примерные практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

1. Do the vocabulary test. Choose the correct option (УК-4, УК-5)

1.1. Which of these is not a starch:

- a) cornflour
- b) eggs
- c) wheat flour?

1.2. Which method will not stop fruit and vegetables turning brown?

- a) cooking for a short time
- b) chilling
- c) freezing

1.3. Which type of flour is used in creamed cakes?

- a) bread flour,
- b) sauce flour,
- c) self raising flour

1.4. Our factory is inspected on a _____. (= regularly)

- a) regular basis
- b) scheduled visit
- c) time to time

1.5. A company's _____ is the supply of goods it has for sale.

- a) inventory
- b) invention
- c) inversion

2. Read and retell the text (1200 characters). Answer the questions (УК 4, УК-5).

Nutrition is the process by which plants and animals take in and use food. The building material for muscles, bones, and blood comes from food. However, not enough of some foods, or too much of others, can lead to diseases. The body needs many different nutrients. These are various substances necessary to provide energy and the materials for growth, body-building, and body maintenance. To stay healthy, we need to eat a balanced diet. This means a diet containing the right proportions of the main

nutrients: carbohydrates, proteins, fats, fiber, minerals, vitamins, and fluids. Many foods are a mixture of these basic nutrients. A balanced diet also contains enough energy (in the form of food) to power the chemical reactions of living. Some people worry that a vegetarian diet will be short of protein, but this is not the case. Plenty of protein can be obtained from the great variety of nuts, seeds, pulses, cereals, and soy products (such as tofu) which are now widely available, and from eggs and milk products. It was once thought that plant proteins were inferior to animal proteins, being deficient in some amino acids. It is now known that a mixture of plant proteins complement one another. For example, a shortage of an amino acid in one plant food, such as pulses, is counterbalanced by an excess of that amino acid in a different plant food, such as a cereal. Vegetarians have been responsible for the invention of foods such as peanut butter; cornflakes, muesli, and high-protein vegetable foods made to taste like meat.

Possible questions

- 1) What are nutrients?
- 2) What kind of diet do we call «balanced»?
- 3) What are the sources of protein?
- 4) How does a mixture of plant protein complement one another?
- 5) Who is responsible for the invention of cornflakes, peanut butter and muesli?