

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 03.09.2025 08:57:49

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет международного образования

Кафедра иностранных языков

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника

форма обучения

год начала подготовки

Б1.О.03 Иностранный язык

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продуктов общественного питания бакалавр

Очная, Заочная,
2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

доцент, доцент, кандидат
социологических наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
24.06.2025
(подпись)

Чеучева Тамара Меджидовна
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Иностранных языков
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
24.06.2025

Подписано простой ЭП
24.06.2025
(подпись)

Шадже Зариет Мухамчериевна
(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
09.07.2025

Подписано простой ЭП
09.07.2025
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна
(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

24.06.2025

Подписано простой ЭП
24.06.2025
(подпись)

И. Б. Берберьян
(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Иностранный язык» в рамках первой ступени высшего профессионального образования являются повышение исходного уровня владения иностранным языком, обучение практическому владению языком специальности для его активного применения в профессиональной деятельности.

Задачами аспекта «Профессионально ориентированный язык» являются:

- развитие умений чтения литературы по специальности с целью извлечения информации;
- развитие навыков и умений аннотирования, реферирования и перевода специальной литературы;
- развитие основных навыков письма для ведения переписки и подготовки публикаций;
- развитие умений говорения в рамках знакомой профессионально ориентированной лексики;
- развитие информационной культуры.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Иностранный язык» входит в базовый цикл ОП. Обучение иностранному языку студентов рассматривается как составная часть вузовской программы гуманитаризации высшего образования, как органическая часть процесса осуществления подготовки высококвалифицированных специалистов, активно владеющих иностранным языком как средством интеркультурной и межнациональной коммуникации, как в сферах профессиональных интересов, так и в ситуациях социального общения.

Наличие необходимой коммуникативной компетенции дает возможность выпускнику вести плодотворную деятельность по изучению и творческому осмыслению зарубежного опыта в профилирующих и смежных областях науки и техники, а также в сфере делового профессионального общения.



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

УК-4.1	Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
УК-4.3	Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.
УК-4.5	Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)			Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	За	Контр	Пр	СРП	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 1		1		51	0.25			56.75	108	3
Курс 1	Сем. 2		1		51	0.25			56.75	108	3
Курс 2	Сем. 3	1		1	51		0.35	35.65	57	144	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)			Виды занятий				Итого часов	з.е.
		Эк	За	Контр	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 2		1		12	0.25	3.75	92	108	
Курс 1	Сем. 1		1		12	0.25	3.75	92	108	
Курс 2	Сем. 3	1		1	12	0.35	8.65	123	144	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Human Diet	1-3			7				9		Устное сообщение по теме
1	Minerals and vitamins	4-6			7				8		Устное сообщение по теме
1	History of catering	7-8			7				8		Устное сообщение по теме
1	Catering	9-10			7				8		Устное сообщение по теме
1	Catering Equipment	11-12			7				8		Устное сообщение по теме
1	Food hygiene	13-14			8				8		Устное сообщение по теме
1	Fast food	15-16			8				7,75		Устное сообщение по теме
1	Промежуточная аттестация	16				0,25					Зачет в устной форме
2	Keeping of food products	1-3			7				9		Устное сообщение по теме
2	Cereals and cereal products	4-6			7				8		Устное сообщение по теме
2	Breadmaking	7-8			7				8		Устное сообщение по теме
2	Milk production	9-10			7				8		Устное сообщение по теме
2	Cheese production	11-12			7				8		Устное сообщение по теме
2	Animal produce	13-14			8				8		Устное сообщение по теме
2	Meat Processing Methods	15-16			8				7,75		Устное сообщение по теме
2	Промежуточная аттестация	16				0,25					Зачет в устной форме
3	Confectionery	1-3			7				9		Устное сообщение по теме
3	The manufacture of chocolate	4-6			7				8		Устное сообщение по теме
3	Technology of macaroni products	7-8			7				8		Устное сообщение по теме
3	Buttermaking	9-10			7				8		Устное сообщение по теме
3	Processing of vegetative production	11-12			7				8		Устное сообщение по теме
3	Postharvest handling of fruit and vegetables	13-14			8				8		Устное сообщение по теме
3	Honey processing	15-16			8				8		Устное сообщение по теме
3	Промежуточная аттестация	16					0,35	35,65			Экзамен в устной форме
	ИТОГО:				153	0.5	0.35	35.65	170.5		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Human Diet			1				13	
1	Minerals and vitamins			1				13	
1	History of catering			2				13	
1	Catering			2				13	
1	Catering Equipment			2				13	
1	Food hygiene			2				13	
1	Fast food			2				14	
1	Промежуточная аттестация: зачет					0,25	3,75		
2	Keeping of food products			1				13	
2	Cereals and cereal products			1				13	
2	Breadmaking			2				13	
2	Milk production			2				13	
2	Cheese production			2				13	
2	Animal produce			2				13	
2	Meat Processing Methods			2				14	
2	Промежуточная аттестация: зачет					0,25	3,75		
3	Confectionery			1				17	
3	The manufacture of chocolate			1				17	
3	Technology of macaroni products			2				17	
3	Buttermaking			2				18	
3	Processing of vegetative production			2				18	
3	Postharvest handling of fruit and vegetables			2				18	
3	Honey processing			2				18	
3	Промежуточная аттестация: экзамен					0,35	8,65		
	ИТОГО:			36		0.85	16.15	307	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Иностранный язык», образовательные технологии

Учебным планом не предусмотрено

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
1	Human Diet	Грамматика: оборот there is / there are, числительные. Степени сравнения прилагательных. Лексика по теме "Human Diet". Аудирование: прослушивание текста по специальности "The Natural Human Diet". Чтение текстов "Nutritional requirements", "Diet evolution". Говорение: сообщение по теме практического занятия. Письмо: письменный перевод текста.	7	1	
1	Minerals and vitamins	Грамматика: Четыре типа вопросительных предложений. Simple в активном залоге. Лексика по теме "Minerals and vitamins". Аудирование: прослушивание текста "Food Sources for Vitamins and Minerals". Чтение текстов "Minerals and vitamins in food", "Difference between minerals and vitamins". Говорение: краткое сообщение по пройденной теме с использованием изученной лексики. Письмо: письменный перевод текста с учетом особенностей научного стиля.	7	1	
1	History of catering	Грамматика: Употребление инфинитива для выражения цели. Лексика по теме "History of catering". Аудирование: умение сформулировать основную идею, кратко передать основное содержание услышанного текста "History of catering service". Чтение текста по специальности "Origin of Catering Industry", постановка вопросов к тексту. Говорение: составление устного сообщения. Письмо: письменное составление собственного текста по пройденной теме.	7	2	
1	Catering	Грамматика: Придаточные предложения условия и времени. Лексика по теме "Catering". Аудирование: прослушивание текста "Catering trade". Чтение текстов "Types of Dining", "Mobile catering". Говорение: обсуждение прочитанных текстов, краткое выступление по пройденной теме. Письмо: составление плана к прослушанному тексту.	7	2	
1	Catering Equipment	Грамматика: Progressive в активном залоге. Лексика по теме "Catering Equipment". Аудирование: ответы на вопросы по прослушанному тексту "Beverage machines". Чтение текстов "Kitchen equipment", "Restaurant equipment". Говорение: беседа по пройденной теме. Письмо: письменное изложение научной статьи.	7	2	
1	Food hygiene	Грамматика: Модальные глаголы can, may, must и их эквиваленты. Лексика по теме "Food hygiene". Аудирование: прослушивание текстов "Food safety". Чтение текстов "Food hygiene regulations", "Food protection". Говорение: краткий пересказ прочитанного текста. Письмо: письменное изложение одного из прочитанных текстов.	8	2	
1	Fast food	Грамматика: Perfect в активном залоге. Лексика по теме "Fast food". Аудирование: прослушивание текста "Dangers of fast food". Чтение текстов "Fast food nutrition", "McDonalds". Говорение: обсуждение прочитанных текстов. Письмо: письменный перевод отдельных предложений из текста.	8	2	
2	Keeping of food products	Грамматика: повторение активного залога. Лексика по теме "Keeping quality of food products". Аудирование текста "Drying of foods". Чтение текстов, определение их основного содержания по знакомым опорным словам. Говорение: устная постановка вопросов к тексту, развернутые ответы на вопросы. Письмо: письменное выполнение лексико-грамматических упражнений.	7	1	
2	Cereals and cereal products	Грамматика: пассивный залог (Simple). Лексика по теме "Cereals". Аудирование текстов "Soybean products", "Barley", выделение в них ключевых слов. Чтение текстов "Rye", "Wheat", "Maize", постановка вопросов к текстам, сообщение фактов по прочитанным текстам. Говорение: краткое изложение прочитанных текстов, обсуждение пройденной темы. Письмо: письменное выполнение лексико-грамматических	7	1	

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
		упражнений.			
2	Breadmaking	Грамматика: пассивный залог (Progressive). Лексика по теме "Breadmaking". Аудирование текста по специальности "Bread ingredients". Чтение текстов "Staling of bread", "Making of bread with machines" устная постановка вопросов к тексту. Говорение: обсуждение прочитанных текстов с использованием поставленных к ним вопросов, краткое выступление по пройденной теме. Письмо: письменный перевод текста, постановка к нему вопросов.	7	2	
2	Milk production	Грамматика: пассивный залог (Perfect). Лексика по теме занятия. Аудирование текстов "Composition of milk", "Processed milk". Чтение текстов "Filtration and clarification of milk", "Value of skim milk powder". Говорение: краткий пересказ текста, составление диалогов по пройденной теме. Письмо: письменный перевод отдельных предложений из текста для чтения.	7	2	
2	Cheese production	Грамматика: согласование времен. Аудирование: прослушивание текста "Cheese cutting and packing technology". Чтение текстов по специальности "Kinds of Cheese", "Cheese dishes". Говорение: краткое сообщение по пройденной теме. Письмо: письменный перевод текста с учетом особенностей научного стиля.	7	2	
2	Animal produce	Грамматика: прямая и косвенная речь. Лексика по теме занятия. Аудирование: обсуждение текста "Food value of meat" после его двукратного прослушивания. Чтение текстов "Structure of meat", "Means of meat preservation", их перевод. Говорение: пересказ текстов. Письмо: воспроизведение текста в письменном виде.	8	2	
2	Meat Processing Methods	Грамматика: составные союзы. Лексика по теме занятия. Аудирование: выделение ключевых слов при двукратном прослушивании текста. Чтение текстов "Chilled meat", "Meat Smoking". Говорение: обсуждение прочитанных текстов. Письмо: письменный перевод текста.	8	2	
3	Confectionery	Грамматика: инфинитив, функции инфинитива в предложении. Лексика по теме по теме занятия. Аудирование текста "Sweetening agents". Чтение текстов "Bakers' confectionery", "Sugar confections", определение их основного содержания. Говорение: устная постановка вопросов к тексту по специальности, развернутые ответы на вопросы. Письмо: письменное выполнение лексико-грамматических упражнений по теме практического занятия.	7	1	
3	The manufacture of chocolate	Грамматика: модальные глаголы (need, should, ought, dare). Лексика по теме занятия. Аудирование: текста "Processing Cocoa". Чтение текстов "Baking with chocolate", "Fermentation of cacao. Говорение: краткое изложение прочитанных текстов, обсуждение пройденной темы. Письмо: письменное выполнение лексико-грамматических упражнений.	7	1	
3	Technology of macaroni products	Грамматика: причастие. Лексика по теме занятия. Аудирование: ответы на вопросы по прослушанному тексту "Enriched macaroni products with fortified protein". Чтение текстов "Vegetable macaroni products", "Wheat macaroni products", "Milk macaroni products". Говорение: обсуждение прочитанных текстов с использованием поставленных к ним вопросов. Письмо: письменный перевод текста, постановка к нему вопросов.	7	2	
3	Buttermaking	Грамматика: герундий. Лексика по теме занятия. Аудирование текста "Butter structure". Чтение текстов "Buttermaking Machines", "Ownership of Land", "Types of butter". Говорение: краткий пересказ текста, составление диалогов по пройденной теме. Письмо: письменный перевод отдельных предложений из текста для чтения.	7	2	
3	Processing of vegetative production	Грамматика: условные предложения. Лексика по теме занятия. Аудирование текста "Vegetative production". Чтение текстов по специальности. Говорение: краткое сообщение по пройденной теме с использованием изученной лексики. Письмо: письменный перевод текста с учетом особенностей научного стиля.	7	2	

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
3	Postharvest handling of fruit and vegetables	Грамматика: сложное дополнение. Лексика по теме занятия. Аудирование текста "Storage Guidelines For Fruits and Vegetables". Чтение текста по специальности "Fresh fruit and vegetable storage". Говорение: пересказ текста. Письмо: воспроизведение текста в письм. виде. енном виде.	8	2	
3	Honey processing	Грамматика: сложное подлежащее. Лексика по теме "Honey processing". Аудирование текста "Honey and Its Uses". Чтение текстов по специальности "Getting the Best Honey", "Honey harvesting and processing", извлечение из них профессиональной лексики. Говорение: обсуждение прочитанного текста. Письмо: письменный перевод текста.	8	2	
	ИТОГО:		153	36	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
1	Human Diet	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа по теме занятия.	1-3 недели	9	13	
1	Minerals and vitamins	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного доклада по теме урока.	4-6 недели	8	13	
1	History of catering	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Перевод текста.	7-8 недели	8	13	
1	Catering	Письменный перевод текста. Выполнение лексико-грамматических тестов. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	9-10 недели	8	13	
1	Catering Equipment	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	11-12 недели	8	13	
1	Food hygiene	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	13-14 недели	8	13	
1	Fast food	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	15-16 недели	7,75	14	
2	Keeping of food products	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	1-3 недели	9	13	
2	Cereals and cereal products	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного доклада на пройденную тему. Чтение научной статьи по данной теме.	4-6 недели	8	13	
2	Breadmaking	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	7-8 недели	8	13	
2	Milk production	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	9-10 недели	8	13	
2	Cheese production	Письменный перевод текста. Выполнение лексико-грамматических тестов. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	11-12 недели	8	13	
2	Animal produce	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	13-14 недели	8	13	
2	Meat Processing Methods	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	15-16 недели	7,75	14	
3	Confectionery	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	1-3 недели	9	17	
3	The manufacture of chocolate	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного доклада на пройденную тему. Чтение научной статьи по данной теме.	4-6 недели	8	17	
3	Technology of macaroni products	Проработка учебного материала, изученного на занятиях. Заучивание новых	7-8	8	17	

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
		лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	недели			
3	Buttermaking	Письменный перевод текста. Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	9-10 недели	8	18	
3	Processing of vegetative production	Письменный перевод текста. Выполнение лексико-грамматических тестов. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему. Письменный перевод текста.	11-12 недели	8	18	
3	Postharvest handling of fruit and vegetables	Усвоение лексического материала текста, составление диалога (работа в парах) по данной теме с использованием специальной лексики, клишированных выражений.	13-14 недели	8	18	
3	Honey processing	Выполнение письменных упражнений, заданных преподавателем. Заучивание новых лексических единиц. Подготовка устного рассказа на пройденную тему.	15-16 недели	8,5	18	
	ИТОГО:			171	307	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	10.2025 ФГБОУ ВО МГТУ	«Качество и безопасность общественного питания»	Дискуссия: групповая	Доцент Чеучева Т.М.	Сформированность компетенции УК-4.1
Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	04.2026 ФГБОУ ВО МГТУ	«Кухни народов мира»	Конкурс: индивидуально-групповая	Доцент Чеучева Т.М.	Сформированность компетенции УК-4.3;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Английский язык для технологов пищевых систем [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.М. Чеучева, З.М. Шадже ; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО "МГТУ". - Майкоп : Магарин О.Г., 2023. - 152 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00067017&DOK=0CA94F&BASE=000001

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Гальчук, Л.М. Грамматика английского языка: коммуникативный курс : учебное пособие / Л.М. Гальчук ; Новосибирский государственный университет экономики и управления. - Москва : Вузовский учебник, 2024. - 439 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=350166 . - Режим доступа: по подписке. - Библиогр.: с 431-432 (29 назв.). - ISBN 978-5-9558-0520-7. - ISBN 978-5-16-105058-3. - ISBN 978-5-16-012203-8	https://znanium.ru/catalog/document?id=439930
Дюканова, Н. М. Английский язык в менеджменте : Учебное пособие. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 256 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=346864 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-009576-9. - ISBN 978-5-16-100823-2	http://znanium.com/catalog/document?id=346864
Радовель, В. А., Английский язык для технических вузов : учебное пособие / В. А. Радовель. — Москва : КноРус, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-406-12945-6. — URL: https://book.ru/book/953131	https://book.ru/book/953131
Английский язык (Пищевой профиль) : учебное пособие / Дрюченко А.А., Козыренко Е.В., Мякушкина О.В., Ивлева М.В. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 261 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/88451.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-366-3	https://www.iprbookshop.ru/88451.html
Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (А2-B2) : учебник для вузов / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10924-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564184	https://urait.ru/bcode/564184
Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебник для вузов / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13058-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566122	https://urait.ru/bcode/566122

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,



- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.			
123	123		Иностранный язык
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
1	1		Русский язык и культура речи
2	4		Адыгейский язык
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.			
123	123		Иностранный язык
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
1	1		Русский язык и культура речи
2	4		Адыгейский язык
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.			
123	123		Иностранный язык
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.					
Знать: терминологию, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально-	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
деловых текстов.			допускаются пробелы		
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.					
Знать: основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.					
Владеть: навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
УК-4.1 Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.					
Знать: основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контрольная работа, текущий контроль умения высказываться по предложенной теме, тесты, зачеты
Уметь: вести обмен деловой информацией в устной и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности;- выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.					
Владеть: современными информационно-коммуникативными средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области;- навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Типовая контрольная работа

Disadvantages of Fast Food



Usually, fast food is higher in soya, fat, sugar, oil, fried meat, salt, cheese, mayonnaise and obviously calories. The greatest disadvantage of fast food is the adverse effect that it has on one's health. It is a fact that fast food is more unhealthy than home-cooked meals, as it contains higher amounts of unwanted nutrients like salt, fat and various types of additives (artificial chemicals). It may contain harmful bacteria too. Frying destroys most of the essential nutrients from the food.

Very small amounts of vegetables and fruits are normally present in fast food. Moreover, 'serving larger portions' when most people don't need extra portions has led to several health problems. We require a small amount of salt to maintain the health of the cells and tissues. Fast food being rich in salt, adversely affects the heart health and the overall health of an individual. Such type of food is an important contributor to obesity in the American population. Obesity is on the rise, and a direct link is being cited between fast food and obesity in children.

Given the sedentary lifestyle that we lead today, the excess fats and calories that we take in with fast food is not used up completely. The result is that these accumulate in our body as fat deposits that cause complications like cardiovascular diseases and other related diseases of the heart. With obesity come other problems like high blood pressure and diseases of the joints. It is like a chain reaction set off by fast food and carried forward by our unhealthy lifestyle. In fact, a recent study has shown that people who live within walking distance of a fast food restaurant are at 13% higher risk of suffering from strokes than those who live a considerable distance away.

The greater the number of people at a meal in a fast food restaurant, the larger is the bill. Eating at fast food outlets is economical only for a single person. Going out to a fast food eating joint with family once in a while won't matter much. However, frequent visits to such restaurants with one's family can become quite an expensive affair, besides being unhealthy.

Fast food joints are also being seen as a factor that is making a number of families spend less and less time together. Family meal time is something that is considered as an opportunity for all the members to come together and share their experiences. However, the fast food centers are quickly eating into this quality time. This is especially true about youngsters for whom a fast food center is a good place to hangout with friends and peers.

Fast food is an invention of the modern times. Ready-made food being served fast and right in front of us is like a blessing after a hard day's work. However, like everything, it has its own pros and cons. It is a fact that high amounts of fats and salt in fast food are raising concerns about their adverse effect on health. However, by making some smart choices while placing the order and also resorting to an active lifestyle, we can definitely minimize the drawbacks of fast food.

I. Read and translate the text.

II. Find in the text equivalents of the following expressions.

жареное мясо, неблагоприятное воздействие, искусственные химические вещества, основная часть питательных веществ, здоровье клеток и тканей, важный фактор ожирения, прямая связь, сидячий образ жизни, жировые отложения, недавнее исследование, дорогостоящее дело, семейная трапеза, особенно это касается, изобретение современности, свои плюсы и минусы, вызывает беспокойство, недостатки фастфуда

III. Translate the sentences.

1. There are more than 200,000 fast food restaurants in the United States.
2. Fast food is very popular and saves time for busy working people.
3. The fast food health risks are shocking.



4. Fast food is digested fast and absorbed into the bloodstream quickly.
5. Much fast food offers up large, high-calorie portions without a lot of nutrient density.
6. Many fast-food chains offer healthful sides such as salads, fruit, yogurt and milk.

IV. Put questions to the italicized words.

Food began with the first [fish and chip](#) shops *in Britain* in the 1860s.

2. Drive-through restaurants were first popularized *in the 1950s* in the United States.
3. *Children who eat fast food at least three times a week* are more likely to develop asthma.
4. Fast food is popular *because the food is inexpensive, convenient, and tastes good*.
5. Over 25 percent of Americans consume fast food every day.

V. Fill in the gaps with the words given below. Translate the text.

Not all fast food is There are ways you can customize your order to be ... for you. Don't order the ... sizes. The largest sizes have the most fat, ..., sugar and sodium, and you will probably be just as satisfied with a ... portion. Sugar soda is ... of sugar and calories, but it does not fill you up. It is important to stay hydrated, but make a smarter choice and select skim or ... milk, fruit juice, diet soda or water. Sauces such as..., tartar sauce, some spreads or salad dressing can add loads of extra fat and calories where you might not need them, as can cheese, sour cream, guacamole, gravy and "special" sauces. Order a sandwich without the ..., or ask for them on the side so you can add your own. Most places give you more salad dressing than you ..., so add it yourself and don't use the whole packet. Choose low-fat or reduced fat options when.... Generally, fried foods are not the ... choice. Choose items that are labeled as ... or baked. Choose from the items labeled as "healthy" or "light."

calories, bad, smaller, biggest, low-fat, grilled, mayonnaise, need, possible, healthy, full, best, condiments

VI. Match up the sentence-halves. Translate the sentences.

Fast food is also high in sodium (aka salt) ... Fast food refers to food ... It's helpful to remember ...

[Fast food restaurants](#) are traditionally distinguished ...

Many fast food chains have updated their menus ...

... that with fast food moderation is important.

... to include healthier options.

... by their ability to serve food via a [drive-through](#).



... that can be prepared and served quickly.

... which is used as a preservative and makes food more flavorful and satisfying.

VII. Translate the sentences into English.

1. Полуфабрикаты, широко используемые в сетевых фастфудах, могут содержать различные пищевые добавки.
2. Большая часть нынешнего фастфуда наносит здоровью человека серьезный ущерб.
3. Ассортимент ресторанов быстрого питания традиционно состоит из высококалорийных блюд, в которых слишком много жира, сахара и соли.
4. В целях экономии в ресторанах быстрого питания обычно используют дешевые заменители натуральных жиров – маргарины и кулинарные жиры.
5. Еда из ресторанов быстрого питания дает чувство насыщения, но питательная ценность ее очень низка.

Тест 1

Выберите правильный вариант.

He ... at the theatre yesterday.

- a) is; b) was; c) were

My friend studies ... the University.

- a) in; b) at; c) on

They usually have dinner at 3 o'clock, ...?

- a) don't we; b) didn't we; c) aren't we

Every evening he ... his dog for a walk.

- a) take; b) takes; c) took

Where ... you usually go after the lessons?

- a) does; b) did; c) do

You went to the library with him, ...?

- a) don't you; b) didn't you; c) weren't you

... I had supper with my friends at the canteen.

- a) today; b) in two days; c) yesterday

She wrote this exercise



a) tomorrow; b) next week; c) yesterday

Your brother doesn't play football, ...?

a) doesn't he; b) does he; c) has he

... there many pictures in this magazine?

a) is; b) are; c) was

11. Ann ... school last year.

a) finish; b) finishes; c) finished

12. We ... on a tramp last Sunday.

a) go; b) goes; c) went

13. All the students of the group ... the last seminar.

a) attended; b) attends; c) attend

14. The teacher explains a new material

a) tomorrow; b) at the last lesson; c) at every lesson

15. The children ... in the school now.

a) were; b) are; c) is

16. ... your brother play the guitar every evening?

a) do; b) does; c) is

17. His parents ... in the country-house yesterday.

a) were; b) was; c) are

18. This is the ... way to the station.

a) shorter ; b) shortest; c) much shorter

19. My room is ... than yours.

a) large; b) the largest; c) larger

20. The bicycle is not ... fast as the car.

a) as; b) so; c) then

Ключ к тесту



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
c	b	a	b	c	b	c	c	b	b	c	c	a	c	b	b	a	b	c	b

Тест 2

Выберите правильный вариант.

- At the last competition the first prize ... by our team.
a) win; b) was won; c) has won
- The articles will have been typed
a) by 2 o'clock; b) tomorrow; c) tomorrow at 6 o'clock
- He ... me this book next week.
a) gives; b) will give; c) is given
- The book ... at the next conference.
a) was discussed; b) will be discussed; c) discussed
- New metro lines are built in Moscow
a) now; b) every year; c) last year
- We ... on a tramp last Sunday.
a) go; b) will go; c) went
- My brother ... the guitar every evening.
a) played; b) play; c) plays
- The letters were sent ...
a) yesterday; b) tomorrow; c) by last week
- This time tomorrow I ... a talk on modern mass media.
a) will be giving; b) will give; c) give
- By September he ... the expedition.
a) has joined; b) had joined; c) joined
- Milk ... for making butter and cheese.
a) is used; b) used; c) uses
- They have carried out a series of new experiments ...



- a) last month; b) by last month; c) this month
13. The seminar ... by all the students of the group.
- a) attended; b) has attended; c) was attended
14. Arthur Haley ... a popular author for many years.
- a) has been; b) was; c) is
15. New material ... by the teacher at every lesson.
- a) explained; b) was explained; c) is explained
16. The exam ... here at this time yesterday.
- a) was being taken; b) was taken; c) took
17. I will have written the letter ...
- a) by tomorrow; b) tomorrow; c) tomorrow in the evening
18. We ... in the river when the rain began.
- a) were swimming; b) swam; c) are swimming
19. I ... never been to England.
- a) was; b) have; c) has
20. This foreign firm ... new types of computers.
- a) was demonstrated; b) has demonstrated; c) demonstrated

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
b	c	b	b	b	c	c	a	a	b	a	c	c	a	c	a	a	a	b	b

Тест 3

1. What is the correct temperature that frozen food should be kept at?

A.	0 degrees
B.	15 degrees or lower



C.	-18 degrees or lower
D.	20 degrees or lower

2. Where should raw meat be stored in a refrigerator?

A.	At the top.
B.	In the middle.
C.	At the bottom, below all other food.

3. Which one of the following jewellery is acceptable for a food handler to wear?

A.	Plain wedding band.
B.	Arm ring.
C.	Bracelet .
D.	A ring that is a symbol of religious faith.

4. What is the ideal temperature for Pathogens to flourish?

A.	10 degrees
B.	37 degrees
C.	55 degrees
D.	90 degrees

5. How many times can you reheat leftovers?

A.	As many times as you like.
B.	Twice.
C.	Four times.



D.	You should only reheat leftovers once.
----	--

6. Which of the following meats are safe to eat when they are pink or raw?

A.	Chicken.
B.	Pork.
C.	Minced meat.
D.	Lamb.

7. What are the basic steps for washing hands?

A.	Wash thoroughly with water and dry.
B.	Apply soap, wash thoroughly, rinse and use paper towels.
C.	Apply soap, wash thoroughly.

8. What is the reason for drying your hands after washing them?

A.	So that you don't drip water everywhere.
B.	Because germs and bacteria are more easily spread with wet hands.
C.	Your hands are slippery when wet, and you will not be able to hold kitchen utensils properly.

9. Which of the following is true about bacteria;

A.	Bacteria multiplies and grows faster in warm environments.
B.	Bacteria needs air to survive.
C.	Every type of bacteria can give people food poisoning.
D.	By freezing food you can kill bacteria.



10. The ideal temperature in your fridge should be?

A.	4 - 10 degrees
B.	1 and 4 degrees.
C.	0 to 4 degrees.
D.	-2 to 0 degrees.

11. Which one of the following foods is likely to contain the MOST bacteria?

A.	Frozen raw chicken.
B.	Recently cooked chicken.
C.	A opened fizzy drink.
D.	Bottled mayonnaise.

12. Whilst in a food preparation or serving environment, what is the best way to dry your hands after washing them?

A.	Using paper towels.
B.	Damp towels.
C.	Just let them dry naturally.

13. How can you tell if food has enough bacteria to cause food poisoning?

A.	It will smell.
B.	You can't, it will appear normal.
C.	It will have a different colour.
D.	It will taste different.



14. Which of the following powers do Environmental Health Officers NOT have?

A.	Authority to close down premises.
B.	The power of arrest.
C.	Authority to enter premises without appointment.
D.	The power to seize foods.

15. It is important to prepare food safely because

A.	It helps to prevent food poisoning.
B.	Prepared food looks better.
C.	Prepared food tastes better.

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
c	c	a	b	d	d	b	b	a	b	a	a	b	b	a

Контрольные вопросы по грамматике

1. Структура простого предложения.
- 2.оборот there is / there are.
3. Образование и употребление видо-временных форм в активном и страдательном залогах.
4. Придаточные предложения условия и времени.
5. Степени сравнения прилагательных и наречий.
6. Инфинитив.
7. Четыре типа вопросов (общий, специальный, разделительный, альтернативный).
8. Модальные глаголы и их эквиваленты.



9. Причастие.
10. Синтаксические функции герундия в предложении.
11. Прямая и косвенная речь.
12. Согласование времен.
13. Условные предложения.
14. Сложное дополнение.
15. Сложное подлежащее.

Примерное содержание зачета по дисциплине «Иностранный язык» (1,2 семестры)

1. Прослушать текст монологического характера 2 раза длительностью до 4 минут звучания и передать его содержание (письменно или устно) максимально близко к оригиналу. (Объем аудиотекста 800 печатных знаков).
2. Прочитать без словаря и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков. Сформулировать письменно 4 вопроса к тексту.
3. Устно изложить одну из пройденных тем (выбор по билетам).

Темы по специальности

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Human Diet | 8. Keeping of food products |
| 2. Minerals and vitamins | 9. Cereals and cereal products |
| 3. History of catering | 10. Breadmaking |
| 4. Catering | 11. Milk production |
| 5. Catering Equipment | 12. Cheese production |
| 6. Food hygiene | 13. Animal produce |
| 7. Fast food | 14. Meat Processing Methods |

Примерное содержание экзамена по дисциплине «Иностранный язык» (3 семестр)

1. Письменный перевод текста по специальности с английского на русский язык со словарем объемом 1800 печатных знаков. Время выполнения – 60 минут.
2. Прочитать и пересказать на английском языке текст по специальности объемом 1500 печатных знаков.
3. Устно изложить одну из пройденных тем по специальности (выбор по билетам).



Confectionery The manufacture of chocolate Technology of macaroni products Buttermaking
Processing of vegetative production Postharvest handling of fruit and vegetables Honey processing

Примерные тексты для перевода

Candy Making for Beginners

There are two main factors that affect the taste of your candy: the ingredients you use and the procedure you follow. By educating yourself about common candy ingredients such as chocolate and sugar, and by selecting the best ingredients you can find, you will go a long way toward ensuring successful, delicious candy.

There is nothing terribly mysterious or complicated about making candy, but if you are new to the world of confectionery, you might find some of the recipe instructions confusing. Candies that are based on a sugar syrup – sugar and water boiled together—often give instructions to boil the syrup to a specific temperature. To make these recipes, you will either need a candy thermometer, or will need to be familiar with the “cold-water method” of temperature checking. The chart and pictorial guide below will explain how to use this old-fashioned method to determine candy temperature.

Additionally, some traditional recipes call for the candy to be “pulled,” as in taffy or ribbon candy. Pulling candy takes a little practice, and the photo guide below will help you understand each step of the process.

After sugar, chocolate is probably the most common candy ingredient, so it is important to know how to successfully work with chocolate. These pages will explain how to properly perform the most common chocolate tasks, from chopping to melting to tempering. If you make a mistake while working with chocolate – and who hasn’t? – there are also solutions and suggestions for salvaging your chocolate.

In general, candy making does not require much in the way of specialized equipment. Many candies can be made using basic kitchen tools that most people already possess. But there are a few tools that reappear in recipes over and over again, like a candy thermometer, and if you anticipate making candy on a regular basis, it will be helpful to familiarize yourself with the most commonly used candy and chocolate equipment.

Basic types of catering establishments

Numerically, the largest group of catering establishments is still represented by the restaurants. A restaurant is an establishment that serves the customers with prepared food and beverages to order, to be consumed on the premises. Restaurants are sometimes also a feature of a larger complex, typically a hotel, where the dining amenities are provided for the convenience of the residents and for the hotel to maximize their potential revenue. Such restaurants are often open to non-residents also.

The reputation of a widely famed restaurants can only be maintained by offering a considerably high quality of all dishes and drinks. They have a ritualized service from the reception at front door and to the ceremonial itself where the service from a trolley or the preparation of famed dishes plays an important role.

Another category of catering establishments is represented by the quickservice restaurants – the coffee shops, quick-lunch restaurants and snack bars with the service counter placed along a



quick production kitchen. They are characterized by a high number of customers from early morning to the end of office hours, with a marked peak at lunch time.

Now some words about self-service catering establishments which you may see in city streets, some department stores, as canteens at industrial enterprises and educational establishments. Self service gives the visitor a feeling of independence, especially because the unpleasant waiting time after ordering and before paying are eliminated. The service counter is so equipped and designed that it can also be used as a kind of conveyer belt for serving meals.

As a variant of “cafeteria”, restaurants with automatic vending machines can be operated with a minimum labour force. The customer can obtain the dishes, which have been prepared and suitably packaged at central kitchens, from the vending machines by inserting a coin. Among the types of catering establishments working few staff are mainly the coffee-rooms, wine taverns and “hot dog” shops. The bar represents the catering unit with the lowest labour requirement and the highest profit.

Примерные тексты для чтения и пересказа

Foodhygiene

All catering management, food handlers and HPSS High (Point Software Services) premises from which food is sourced, stored, prepared or served, complies with the current food safety legislation.

Good hygiene and food safety practices and informed staff are vital in the preparation, storage, distribution and service of food. These matters are of particular importance in hospital catering because patients may have less resistance to infection from contaminated food. Good safety and hygiene practices apply to all food services whether awarded under contract to in-house or external contractors. HPSS organisations should ensure that contracts with third parties include specific reference to achieving compliance with the mandatory requirements as documented in this standard.

The HPSS has had a legal obligation to comply with the provisions and requirements of food hygiene legislation. The Food Safety (Northern Ireland) Order 1991 introduced, in particular, increased penalties for non-compliance and a defence of 'due diligence'. The Food Safety (General Food Hygiene) Regulations (Northern Ireland) 1995 introduced the requirement to assess hazards arising from catering operations and to apply effective control and monitoring procedures. The Food Safety (Temperature Control) Regulations 1995 introduced new temperature control requirements. The Regulations allow for voluntary Industry Guides to Good Hygiene Practice to provide practical guidance on compliance. Due to the vulnerability of patients and service users, good practice advice found in the approved Catering Industry Guide should be considered in appropriate circumstances. The DHSSPS has recognised the Industry Guide to Good Hygiene Practice: Catering, which gives useful guidance, and to which enforcers and service providers must give due consideration when assessing compliance.

There are three fundamental requirements captured in this standard:

- HPSS management must ensure that food production and service complies with the requirements of current food safety legislation.
- Health Boards must ensure that contracts with provider units lay down the required standards of food provision including hygiene.
- Providers must ensure they adopt standards of good hygiene practice to conform to current



food safety legislation and that such standards are monitored.

Catering

Events range from box-lunch drop-off to full-service catering. Caterers and their staff are part of the [foodservice](#) industry.

When most people refer to a "caterer", they are referring to an event caterer who serves food with waiting staff at [dining tables](#) or sets up a self-serve [buffet](#). The food may be prepared on site, i.e., made completely at the event, or the caterer may choose to bring prepared food and put the finishing touches on once it arrives.

The event caterer staff are not responsible for preparing the food but often help set up the dining area. This service is typically provided at [banquets](#), [conventions](#), and [weddings](#). Any event where all who attend are provided with food and [drinks](#) or sometimes only [hors d'oeuvres](#) is often called a catered event.

Many events require working with an entire theme or color scheme. A catering company or specialist is expected to know how to prepare food and to make it attractive. As such, certain catering companies have moved toward a full-service [business model](#) commonly associated with event planners. They take charge of not only food preparation but also decorations, such as table settings and lighting.

The trend is towards satisfying all the clients [senses](#) with food as a focal point. With the correct atmosphere, professional event caterers with experience can make an event special and memorable.

Beautifully prepared food alone can appeal to the senses of taste, smell, and sight - perhaps even touch, but the decorations and ambiance can play a significant part in a successfully catered event.

Catering is often sold on a per-person basis, meaning that there is a flat price for each additional person. However, things like lighting and fire permits are not scaled with the guest count, so per-person pricing is not always appropriate. It is necessary to keep the cost of the food and supplies below a price [margin](#) in order to make a profit on the catering.

As many others in the food service industry, caterers and their staff work long hours. It is not uncommon for them to work on holidays or 7 days a week during holiday event seasons.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки сформированности навыков и умений говорения

Монологическая форма

Оценка	Характеристика ответа студента



отлично	<p>Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно.</p> <p>Речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно, соблюдается правильный интонационный рисунок.</p> <p>Объем высказывания – не менее 12-15 фраз-предложений.</p>
хорошо	<p>Логично построенное монологическое высказывание (описание, рассказ) в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Лексические единицы и грамматические структуры используются уместно. Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые не препятствуют пониманию речи.</p> <p>Речь понятна, есть наличие фонематических ошибок. Объем высказывания – не менее 10 фраз-предложений.</p>
удовлетворительно	<p>Монологическое высказывание (описание, рассказ) построено не всегда логично.</p> <p>Допускаются лексические и грамматические ошибки, которые затрудняют понимание речи.</p> <p>Объем высказывания – не менее 6 фраз-предложений.</p>
неудовлетворительно	<p>Содержание ответа не соответствует поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Допускаются многочисленные лексические и грамматические ошибки. Речь не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок.</p>

Критерии оценки сформированности навыков перевода иноязычного текста на русский язык

Оценка	Характеристика перевода текста
Отлично	Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы.
Хорошо	Перевод представляет собой адекватную передачу иноязычного текста средствами русского языка в неразрывном единстве содержания и формы. Допущено 30% грамматических и стилистических ошибок, приводящих к неточности перевода.
удовлетворительно	В переводе допущено 50 % грамматических и стилистических ошибок. Текст переведен не полностью.
Неудовлетворительно	Смысл текста искажен.

Критерии оценки сформированности навыков и умений ознакомительного чтения с извлечением информации



Оценка	Характеристика ответа студента
Отлично	Пересказ адекватно отражает содержание текста.
Хорошо	В пересказе допущены лексико-грамматические ошибки, не искажающие смысл текста.
Удовлетворительно	Содержание текста передано не полностью.
Неудовлетворительно	Допущены многочисленные лексические, грамматические, стилистические ошибки. Содержание текста непонятно.

Критерии оценки знаний студента в результате тестирования

- оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;
- оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;
- оценка «удовлетворительно» - не менее 50%;
- оценка «неудовлетворительно» - если студент правильно ответил менее чем на 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента на зачете

Шкала оценивания	Показатели
«зачтено»	Работа соответствует показателям и критериям оценивания по шкале «удовлетворительно» и выше
«не зачтено»	Работа соответствует показателям и критериям оценивания по шкале «неудовлетворительно»



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебник для вузов / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13058-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебник для вузов / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13058-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566122	https://urait.ru/bcode/566122
Английский язык (Пищевой профиль) : учебное пособие / Дрюченко А.А., Козыренко Е.В., Мякушкина О.В., Ивлева М.В. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 261 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/88451.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-366-3	https://www.iprbookshop.ru/88451.html

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Гальчук, Л.М. Грамматика английского языка: коммуникативный курс : учебное пособие / Л.М. Гальчук ; Новосибирский государственный университет экономики и управления. - Москва : Вузовский учебник, 2020. - 439 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=350166 . - Режим доступа: по подписке. - Библиогр.: с 431-432 (29 назв.). - ISBN 978-5-9558-0520-7. - ISBN 978-5-16-105058-3. - ISBN 978-5-16-012203-8	https://znanium.ru/catalog/document?id=439930
Дюканова, Н. М. Английский язык в менеджменте : Учебное пособие. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 256 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=346864 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-009576-9. - ISBN 978-5-16-100823-2	http://znanium.com/catalog/document?id=346864
Английский язык (Пищевой профиль) : учебное пособие / Дрюченко А.А., Козыренко Е.В., Мякушкина О.В., Ивлева М.В. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 261 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/88451.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-366-3	https://www.iprbookshop.ru/88451.html

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znanium.com/catalog/> 2. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской



Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 – – URL: <https://нэб.рф/>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/> 3. eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> 4. IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . – URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <http://www.iprbookshop.ru/586.html> 5. Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - URL: <https://www.pitportal.ru/>. – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технологу общепита, поставщику общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. <http://www.pitportal.ru/> 6. CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/> 7. Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферополь, 1999. - . – URL: <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html>. – Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html> 8. HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. - . – URL: <http://www.horeca.ru/>. – Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. <http://www.horeca.ru/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Human Diet (текст, таблица)	Объяснение, лексико-грамматический	Групповая, фронтальная	1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие.	УК-4
Minerals and vitamins (текст, упражнения)	Грамматико-переводной, метод чтения	Групповая, индивидуальная, фронтальная	3. Информационно-коммуникационные технологии. 4. Мультимедийные программы.	УК-4
History of catering (тест, учебное задание)	Коммуникативный, лексико-грамматический	Индивидуально-групповая, фронтальная	5. Словари. 6. Справочный материал.	УК-4
Catering (таблица, карточки)	Интерактивный, коммуникативный	Групповая, индивидуальная		УК-4
Catering Equipment (карточки, лексико-грам. упражнения)	Метод тренировки , лексико-грамматический	Групповая, индивидуальная, фронтальная	1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникационные технологии. 4. Мультимедийные	УК-4

Food hygiene (текст, лексико-грам. упражнения)	Метод чтения , грамматико-переводной	Индивидуальная, фронтальная	программы. 5. Словари. 6. Справочный материал.	УК-4
Fast food (таблица, текст)	Объяснение , лексико-грамматический	Групповая, индивидуальная, фронтальная		УК-4
Keeping of food products (карточки, таблица)	Интерактивный, коммуникативный	Групповая, индивидуальная, фронтальная		УК-4
Cereals and cereal products (текст, лексико-грам. упражнения)	Объяснение , лексико-грамматический, коммуникативный	Групповая, индивидуальная, фронтальная		УК-4
Breadmaking (текст, карточки)	лексико-грамматический, коммуникативный	Индивидуально-групповая, фронтальная	1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие. 3. Информационно-коммуникационные технологии. 4. Мультимедийные программы. 5. Словари. 6. Справочный материал.	УК-4
Milk production (текст, тест)	лексико-грамматический коммуникативный	Групповая, индивидуальная, фронтальная		УК-4
Cheese production (таблица, учебные задания)	Интерактивный, коммуникативный	Групповая, индивидуальная, фронтальная		УК-4
Animal produce (текст, лексико-грам. упражнения)	коммуникативный, грамматико-переводной	Групповая, фронтальная		УК-4

Meat Processing Methods (таблица, карточки, тест)	Объяснение , лексико-грамматический, коммуникативный	Индивидуально-групповая, индивидуальная, фронтальная		УК-4
Confectionery (карточки, таблица)	Объяснение , лексико-грамматический	Групповая, индивидуальная, фронтальная	1. Учебник. 2. Учебно-методическое пособие.	УК-4
The manufacture of chocolate (текст, лексико-грам. упражнения)	Грамматико-переводной, метод чтения	Индивидуально-групповая, фронтальная	3. Информационно-коммуникационные технологии. 4. Мультимедийные программы.	УК-4
Technology of macaroni products (текст, карточки)	Коммуникативный, лексико-грамматический	Групповая, индивидуальная	5. Словари. 6. Справочный материал.	УК-4
Buttermaking (текст, тест)	Интерактивный, коммуникативный	Групповая, индивидуальная, фронтальная		УК-4
Processing of vegetative production (таблица, учебные задания)	Метод тренировки , лексико-грамматический	Индивидуальная, фронтальная		УК-4
Postharvest handling of fruit and vegetables (текст, лексико-грам. упражнения)	Метод чтения , грамматико-переводной	Групповая, индивидуальная, фронтальная		УК-4
Honey processing (таблица, карточки, тест)	Объяснение , лексико-грамматический	Групповая, индивидуальная,		УК-4

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Компьютерная программа "ГРАНД-Смета" версия "STUDENT" Сублицензионный договор № 33Вл1481с от 13.08.2021 г.
Компьютерная программа ARCHICAD 24 для образовательных учреждений 16.08.21 г. свободная лицензия
1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Eclipse IDE for Java Developers Свободная лицензия
Lazarus the professional Free Pascal RAD IDE Свободная лицензия

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». - Москва, 2020 - . - URL: https://urait.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный.
BOOK.RU : сайт / ЭБС BOOK.RU. - Москва, - URL: https://www.book.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.



Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ "ПИЩЕВИК" - https://mppnik.ru/publ/



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия; 7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Компьютерная программа "ГРАНД-Смета" версия "STUDENT" Сублицензионный договор № 33Вл1481с от 13.08.2021 г.; Компьютерная программа ARCHICAD 24 для образовательных учреждений 16.08.21 г. свободная лицензия.
Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»: ул.Первомайская, 191, 3 этаж.	Читальный зал имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест; оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), стационарное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы)	1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия; 7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Компьютерная программа "ГРАНД-Смета" версия "STUDENT" Сублицензионный договор № 33Вл1481с от 13.08.2021 г.; Компьютерная программа ARCHICAD 24 для образовательных учреждений 16.08.21 г. свободная лицензия.

