

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Нижнекамский химико-технологический институт (филиал)
 федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
 высшего образования
 «Казанский национальный исследовательский технологический университет»
 (НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Н.И. Никифорова

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине **Б1.О.08 Иностранный язык в профессиональной сфере**

Направление подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль/программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Факультет технологический

Кафедра-разработчик рабочей программы: иностранных языков

Курс 2,3, семестры 3,4,5


Очная	Часы	Зач. ед.
	3 сем / 4 сем / 5 сем	3 сем / 4 сем / 5 сем
Практические занятия	36 / 36 / 36	1 / 1 / 1
Семинарские занятия	-	-
Лабораторные занятия	-	-
Контроль самостоятельной работы	18 / 18 / 27	0,5 / 0,5 / 0,75
Самостоятельная работа	18 / 18 / 18	0,5 / 0,5 / 0,5
Форма аттестации	1с. – Зачет, 2с. – Зачет 3с. - Экзамен (27 ч.)	- / - / 0,75
Всего	252	7

Нижнекамск, 2021 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 1041 от 17.08.2020г. по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий на основании учебного плана набора обучающихся 2020 года.

Разработчик программы:

доцент
(должность)


(подпись)

А.А. Васильева
(Ф.И.О)

доцент
(должность)


(подпись)

Г.Р. Ганиева
(Ф.И.О)

доцент
(должность)


(подпись)

Р.С. Гараева
(Ф.И.О)

доцент
(должность)


(подпись)

Д.А. Муртазина
(Ф.И.О)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры иностранных языков, протокол от 03.03.2021г. №7.

Зав. кафедрой


(подпись)

Г.Р. Ганиева
(Ф.И.О)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания кафедры Биотехнологии, реализующей подготовку основной образовательной программы от 22.03.2021г. №7.

Зав. кафедрой БТ


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(Ф.И.О)

1. Целями освоения дисциплины *Иностранный язык в профессиональной сфере* являются:

Целями освоения дисциплины Б1.О.08 «Иностранный язык в профессиональной сфере» по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» являются:

- а) формирование у студентов иноязычной коммуникативной речедетельностной компетенции,
- б) формирование у студентов навыков и умений чтения и реферирования текстов по специальности,
- в) развитие личности будущего специалиста, способного и желающего овладеть иностранным языком как средство общения и обучения.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.

Дисциплина Б1.О.08 «Иностранный язык в профессиональной сфере» относится к *обязательной* части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» набор специальных знаний и компетенций, необходимых для выполнения задач профессиональной деятельности. Для успешного освоения дисциплины Б1.О.08 «Иностранный язык в профессиональной сфере» бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен владеть знаниями умениями и навыками дисциплины Б1.О.03 «Иностранный язык».

Дисциплина Б1.О.08 «Иностранный язык в профессиональной сфере» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

а) Б1.В.08 Физико-химические основы и общие принципы технологии продуктов питания из растительного сырья;

б) Б1.В.16 Проектирование предприятий отрасли.

Знания, полученные при изучении дисциплины Б1.О.08 «Иностранный язык в профессиональной сфере» могут быть использованы при прохождении практик (*учебной, производственной*) и выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

УК-4.1 Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках.

УК-4.2 Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках.

УК-4.3 Владеет навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) *Знать:*

- а) основы деловой коммуникации;
- б) правила и закономерности устной и письменной формы речи;
- в) требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках
- г) терминологию на английском языке в изучаемой и смежных областях знаний;
- д) грамматические конструкции, характерные для профессионально-ориентированных, технических и научных материалов;
- е) основные особенности научного функционального стиля как в английском, так и в русском языке;

ж) основные приемы аналитико-синтетической переработки информации: смысловой анализ текста по абзацам, вычленение единиц информации и составление плана реферируемого документа в сжатой форме.

2) *Уметь:*

а) применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах,

б) применять на практике методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках

в) читать в режиме ознакомительного чтения, понимая не менее 70 % содержания текста, - 500 печатных знаков в минуту;

г) читать в режиме просмотрового чтения - не менее 1000 печ. знаков в минуту;

д) бегло читать вслух 600 печ. знаков в минуту;

е) подготовить за 45 мин устный перевод текста по профилю своей специальности объемом не менее 4 - 4,5 тыс. знаков;

ж) осуществлять письменный перевод профессионально-ориентированных аутентичных текстов 2000 печ. знаков за 45 мин.

з) реферировать профессионально-ориентированные тексты и составлять аннотации к ним;

и) отбирать, обрабатывать и оформлять литературу по заданной профессиональной тематике для написания реферата;

к) составлять и представлять техническую и научную информацию, используемую в профессиональной деятельности, в виде презентации;

л) воспринимать на слух аутентичные аудио- и видео материалы, связанные с направлением подготовки.

3) *Владеть:*

а) навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении;

б) навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках;

в) навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке;

г) навыками выступления с подготовленным монологическим сообщением по профилю своей научной специальности, аргументировано излагая свою позицию и используя вспомогательные средства (таблицы, графики, диаграммы и т.п.)

д) умением применять полученные знания в своей будущей профессиональной деятельности.

4. Структура и содержание дисциплины Б1.О.08 «Иностранный язык в профессиональной сфере». Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекция	Семинар (Практическое занятие)	Лабораторные работы	КСР	СРС	
1	Mechanical operations in food industry	3	-	7	-	4	4	1) Перевод профессионально-ориентированного текста;
2	Handling of materials	3	-	7	-	4	4	
3	Mixing of materials	3	-	7	-	4	4	

4	Mechanical mixing operations	3	-	7	-	4	4	2) устные лексические темы; 3) доклад для круглого стола.
5	Size reduction in food industry	3	-	8	-	2	2	
	Итого:			36		18	18	Зачет
6	Milling operations	4	-	7	-	4	4	1) Перевод профессионально-ориентированного текста; 2) устные лексические темы; 3) доклад для круглого стола; 4) Лексико-грамматический тест.
7	Size enlargement in food industry	4	-	7	-	4	4	
8	Mechanical separation	4	-	7	-	4	4	
9	Separation of solids	4	-	7	-	4	4	
10	Classification of solid particles	4	-	8	-	2	2	
	Итого:			36		18	18	Зачет
11	Sedimentation	5	-	7	-	5	4	1) Перевод профессионально-ориентированного текста; 2) устные лексические темы; 3) доклад для круглого стола; 4) итоговый тест.
12	Gravitational and centrifugal sedimentation	5	-	7	-	5	4	
13	Filtration	5	-	7	-	5	4	
14	Filtration equipment	5	-	7	-	5	4	
15	Drying in food industry	5		8	-	7	2	
	Итого:			36		27	18	Экзамен (27ч.)

5. Учебным планом по направлениям подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», *не предусмотрено* проведение *лекций* по дисциплине Б1.О.08 «Иностранный язык в профессиональной сфере».

6. **Содержание практических занятий.**

Цель: формирование у обучаемых способности функционировать в качестве субъектов международного образовательного пространства, осуществляя активную межкультурную коммуникацию в рамках своей профессиональной и научной деятельности на основе использования межпредметных связей с другими дисциплинами, изучаемыми в бакалавриате.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1	Mechanical operations in food industry	7	Mechanics and Mechanical Engineering. Mechanical operations in food industry	<i>Лексические темы:</i> «Механические операции в пищевой промышленности». <i>Грамматические темы:</i> Времена Perfect в действительном и страдательном залогах.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
2	Handling of materials	7	Automotive Engineering. Handling of materials	<i>Лексические темы:</i> «Обработка материалов в пищевой промышленности». <i>Грамматические темы:</i> Повторение грамматического материала 1 курса.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
3-4	Mixing of materials.	14	Mixing of materials. Mechanical mixing operations	<i>Лексические темы:</i> «Смешивание продуктов. Механические операции смешивания». <i>Грамматические темы:</i> Модальные глаголы и их заменители.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
5-7	Size reduction in food industry. Size enlargement in food industry	22	Size reduction in food industry. Milling operations. Size enlargement in food industry	<i>Лексические темы:</i> «Расщепление материалов в пищевой промышленности. Агломерация, брикетирование, помол, прессование». <i>Грамматические темы:</i> Согласование времен в главном и придаточном предложениях.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
8-10	Mechanical separation. Separation of solids. Classification of solid particles	22	Mechanical separation. Solid/liquid separation. Filtration, centrifugation, evaporation.	<i>Лексические темы:</i> «Механическое разделение. Разделение твердых и жидких тел». <i>Грамматические темы:</i> Неличные формы глагола. Инфинитив. Сложное дополнение.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3

11-12	Sedimentation	14	Sedimentation. Gravitational and centrifugal sedimentation	<i>Лексические темы:</i> «Седиментация в пищевой промышленности». <i>Грамматические темы:</i> Неличные формы глагола. Герундий. Причастие I, Причастие II.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
13-14	Filtration. Filtration equipment	14	Filtration. Filtration equipment	<i>Лексические темы:</i> «Фильтрация в пищевой промышленности». <i>Грамматические темы:</i> Условные предложения 0 и 1 типа	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
15	Drying in food industry	8	Drying in food industry. Dryers. Freeze drying.	<i>Лексические темы:</i> «Сушка в пищевых производствах». Способы сушки пищевого сырья». <i>Грамматические темы:</i> Условные предложения 2 и 3 типа.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3

7. Учебным планом по направлениям подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», не предусмотрено проведение **лабораторных работ** по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной сфере».

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	Mechanical operations in food industry	4	-поисковые задания (внеаудиторное чтение с проблемными заданиями); - работа в парах; - составление диалогов.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
2	Handling of materials	4	- работа в парах; - составление диалогов; - практические задания.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
3	Mixing of materials	4	-поисковые задания (внеаудиторное чтение с проблемными заданиями); -участие в творческих проектах (сочинения по проблемным темам).	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
4	Mechanical mixing operations	4	-участие в творческих проектах (сочинения по проблемным темам); -работа с наглядными пособиями (аудирование);	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
5	Size reduction in food industry	2	- подготовка к лексико-грамматическому тесту; - подготовка к зачету.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
6	Milling operations	4	- метод проблемного изложения материала (аннотация текста); -поисковые задания (внеаудиторное чтение с проблемными заданиями).	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
7	Size enlargement in food industry	4	- работа в парах; - составление диалогов; - практические задания; -групповая дискуссия.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
8	Mechanical separation	4	- работа в парах; - составление диалогов; - практические задания; - подготовка к зачету.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
9	Separation of solids	4	- работа в группах; - обсуждение.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
10	Classification of solid particles	2	- подготовка к лексико-грамматическому тесту; - подготовка к зачету.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
11	Sedimentation	4	- метод проблемного изложения материала (аннотация текста); -поисковые задания (внеаудиторное чтение с проблемными заданиями).	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
12	Gravitational and centrifugal sedimentation	4	- работа в парах; - составление диалогов; - практические задания; -групповая дискуссия.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3

13	Filtration	4	- работа в парах; - составление диалогов; - практические задания; - подготовка к зачету.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
14	Filtration equipment	4	- работа в группах; - обсуждение.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
15	Drying in food industry	2	- подготовка к итоговому тесту; - подготовка к экзамену.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Форми- руемые компе- тенции
1	Mechanical operations in food industry	4	- консультирование по изучаемой теме; - проверка перевода профессионально ориентиро- ванного текста; - проверка устных лексических тем; - проверка лексико-грамматического теста; - проверка домашнего задания.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
2	Handling of materials	4		
3	Mixing of materials	4		
4	Mechanical mixing op- erations	4		
5	Size reduction in food industry	2		
6	Milling operations	4	- консультирование по изучаемой теме; - проверка перевода профессионально ориентиро- ванного текста; - проверка устных лексических тем; - проверка лексико-грамматического теста; - проверка домашнего задания.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
7	Size enlargement in food industry	4		
8	Mechanical separation	4		
9	Separation of solids	4		
10	Classification of solid particles	2		
11	Sedimentation	5	- консультирование по изучаемой теме; - проверка перевода профессионально ориентиро- ванного текста; - проверка устных лексических тем; - проверка лексико-грамматического теста; - проверка домашнего задания.	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
12	Gravitational and cen- trifugal sedimentation	5		
13	Filtration	5		
14	Filtration equipment	5		
15	Drying in food industry	7		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины Б1.О.08 «Ино-
странный язык в профессиональной сфере» по направлению 19.03.02 «Продукты питания
из растительного сырья» используется рейтинговая система.

Балльно-рейтинговая система контроля способствует *решению следующих задач*:

- повышению уровня учебной автономии студентов;
- достижению максимальной прозрачности содержания курса, системы контроля и оце-
нивания результатов его освоения;

- усилению ответственности студентов и преподавателей за результаты учебного труда на протяжении всего курса обучения;
- повышению объективности и эффективности промежуточного и итогового контроля по курсу.

Обязательными условиями балльно-рейтинговой системы контроля являются:

- систематичность контрольных срезов на протяжении всего курса в течение всех семестров, выделенных на изучение данной дисциплины по учебному плану;
- обязательную отчетность каждого студента за освоение каждого учебного модуля/темы в срок, предусмотренный учебным планом и графиком освоения учебной дисциплины по семестрам и месяцам;
- регулярность работы каждого студента, формирование должного уровня учебной дисциплины, ответственности и системности в работе;
- обеспечение быстрой обратной связи между студентами и преподавателем, учебной частью, что позволяет корректировать успешность учебно-познавательной деятельности каждого студента и способствовать повышению качества обучения;
- ответственность преподавателя за мониторинг учебной деятельности каждого студента на протяжении курса.

При балльно-рейтинговом контроле итоговая оценка складывается из полученных баллов за выполнение контрольных заданий по каждому учебному модулю/семестру курса. Сумма набранных баллов позволяет не только определить оценку студента по учебной дисциплине, но и его рейтинг в группе и среди других студентов курса.

Рейтинговая система контроля предполагает введение штрафов и бонусов, что позволяет осуществлять мониторинг учебной деятельности более эффективно. Штрафы назначаются за нарушение сроков сдачи и требований к оформлению работ, бонусные баллы (в рамках общей суммы баллов не более 100) – за выполнение дополнительных заданий или заданий повышенного уровня сложности.

Текущий контроль III, IV семестр (max 100 баллов)

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов (базовый уровень)</i>	<i>Max, баллов (повышенный уровень)</i>
Внеаудиторное чтение	3	16	29
Устные лексические темы	2	19	31
Доклад для круглого стола	1	14	20
Контрольная работа (лексико-грамматический тест)	1	11	20
ИТОГО		60	100

Дисциплина считается усвоенной и в ведомость проставляется отметка о зачете, если студентом выполнены все текущие контрольные точки и сумма баллов, набранных за текущую работу в семестре, не менее 60.

Текущий контроль V семестр (max 60 баллов)

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов (базовый уровень)</i>	<i>Max, баллов (повышенный уровень)</i>
Внеаудиторное чтение	3	9	14
Устные лексические темы	3	10	19
Доклад для круглого стола	1	9	14
Контрольная работа (итоговый тест)	1	8	13
ИТОГО		36	60

К экзамену обучающийся допускается, набрав при текущем контроле минимум 36 баллов.

Оперативный контроль
Экзаменационный рейтинг
(перевод текста + беседа по тексту (20 б) и монологическое высказывание (20 б))

Оценка	Баллы
5	36 - 40
4	30 - 35
3	24 - 29
2	0-23

Итоговый рейтинг по дисциплине (от 60 до 100 баллов) складывается из следующих баллов:

- текущий рейтинг – от 36 до 60 баллов;
- экзаменационный рейтинг – от 24 до 40 баллов.

Для перевода итогового рейтинга в традиционную оценку, проставляемую в зачетную книжку и ведомость, используется следующая шкала.

Шкала пересчета рейтинговых баллов в традиционную четырехбалльную оценку

Интервал баллов рейтинга	Оценка
0 - 59	«неудовлетворительно» (2)
60 - 72	«удовлетворительно» (3)
73 - 86	«хорошо» (4)
87 - 100	«отлично» (5)

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины Б1.О.08 «Иностранный язык в профессиональной сфере» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующие:

№ п/п	Основные источники информации	Кол-во экз.
1	Радовель В.А. Английский язык для технических вузов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Радовель В.А. – М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 284 с. — (Высшее образование). — https://doi.org/10.12737/13530 . - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/794676	ЭБС «Znanium» после регистрации с IP-адреса НХТИ
2	Шевцова, Г.В. Английский язык для технических вузов: учеб. пособие / Г.В. Шевцова, Л.Е. Москалец, - 6-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2018. - 392 с. - ISBN 978-5-9765-0713-5. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1035440	ЭБС «Znanium» после регистрации с IP-адреса НХТИ

11.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

№ п/п	Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1	Нестерова Н.Б. Английский язык. Food manufacturing processes [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Нестерова Н.Б.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013.— 91 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65783.html .— ЭБС	ЭБС «IPRbooks» после регистрации с IP-адреса НХТИ

	«IPRbooks»	
2	Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание. Практикум. English in the profession. Food catering. Coursepack [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Коровкина Д.В.— Электрон.текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017.— 76 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84905.html .— ЭБС «IPRbooks»	ЭБС «IPRbooks» после регистрации с IP-адреса НХТИ
3	Нестерова Н.Б. Английский язык. Food technology [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Нестерова Н.Б.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2015.— 111 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65784.html .— ЭБС «IPRbooks»	ЭБС «IPRbooks» после регистрации с IP-адреса НХТИ

В том числе учебники, учебные пособия, учебно-методические пособия, учебно-методические указания, монографии, практикумы, тексты лекций, сборники конференций.

11.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины Б.1.Б.08 «Иностранный язык в профессиональной сфере» использование электронных источников информации:

Адрес Интернет-ресурса	Наименование Интернет-ресурса
https://en.wikipedia.org	Википедия – свободная энциклопедия
https://www.aiiche.org/	The Global Home of Chemical Engineers
https://www.chemengonline.com/	Chemical Engineering essentials for the global chemical processing industries
https://www.oxfordreference.com	Dictionary of Chemical Engineering - Oxford Reference
http://learnenglish.britishcouncil.org/en	Сайт Британского совета для изучающих английский язык

11.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.

- 1) Society for Information Technology and Teacher Education - <http://site.aace.org>
- 2) Engineering in Society - <https://www.raeng.org.uk/publications/reports/engineering-in-society>

Согласовано:

Зав. отделом
по библиотечному
обслуживанию



В.Я.Тарасова

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины *Иностранный язык* используются:

мультимедийные средства - ноутбук;
демонстрационные приборы – доска, экран, проектор;
при необходимости – средства мониторинга.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
423578, Республика Татарстан, г.Нижнекамск, пр. Строителей, 47: Кабинет английского языка № 217 (№ 81 (2 этаж) помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)	Ноутбук DELL Vostro 3568; мышь; колонки SVEN 380; принтер HP; сканер HP; проектор ACER X1385 WH белый; экран LUMIEN Master Picture LMP-100104 (203x203см); шкафы; магнитно-маркерная доска; столы; тумба; стулья; скамьи	Программное обеспечение: Windows7 (сублицензионный договор Microsoft Dream Spark от 28.07.2016 г. № Tr000098912); Microsoft Office 2007 (сублицензионный договор Microsoft Dream Spark от 28.07.2016 г. № Tr000098912); Антивирус Касперского (договор от 14.11.2017 г. № 58). С доступом к сети «Интернет».
423578, Республика Татарстан, г.Нижнекамск, пр. Строителей, 47: Кабинет английского языка № 219 (№ 80 (2этаж) помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)	Ноутбук DELL Vostro 3568 15.6; мышь; колонки SVEN 380; принтер Kyocera ECOSYSP2040dn; сканер Epson Perfecyion V19; проектор NEC M311X; экран LUMIEN Master Picture (203x153см); шкафы; магнитно-маркерная доска; столы; стулья; скамьи	Программное обеспечение: Windows7 (сублицензионный договор Microsoft Dream Spark от 28.07.2016 г. № Tr000098912); Microsoft Office 2007 (сублицензионный договор Microsoft Dream Spark от 28.07.2016 г. № Tr000098912); Антивирус Касперского (договор от 14.11.2017 г. № 58). С доступом к сети «Интернет».

*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

13. Образовательные технологии.

В процессе проведения аудиторных занятий применяются следующие образовательные технологии обучения (в интерактивных формах):

№ п/п	Тема	Вид занятия	Интерактивная форма	Часы
1	Mechanical operations in food industry	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	2
2	Handling of materials	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	2
3	Mixing of materials	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью. Круглый стол.	2
4	Mechanical mixing operations	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	2
5	Size reduction in food industry	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	2
6	Milling operations	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	2

			писью.Круглый стол.	
7	Size enlargement in food industry	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	2
8	Mechanical separation	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	2
9	Separation of solids	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	2
10	Classification of solid particles	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	2
11	Sedimentation	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	3
12	Gravitational and centrifugal sedimentation	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	3
13	Filtration	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	3
14	Filtration equipment	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	3
15	Drying in food industry	Практическое занятие	Метод проблемного изложения материала, работа с наглядными пособиями, аудиозаписью.	2