

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.06.2026 16:32:03

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d891083f939673078cf1a989dae18a

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП) – разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

27.04.02 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ПИЩЕВЫХ СИСТЕМАХ

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входит в программу магистратуры «Управление качеством в пищевых системах» по направлению 27.04.02 «Управление качеством» и изучается в 1, 2, 3 семестрах 1, 2 курсов. Дисциплину реализует Кафедра иностранных языков. Дисциплина состоит из 3 разделов и 21 тема и направлена на изучение иностранного языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности.

Целью освоения дисциплины является формирование у учащихся практических навыков различных видов речевой деятельности: устной речи, восприятия звучащей речи, чтения и письма; формирование умений работы с иноязычной научной литературой по специальности; а также формирование общепрофессиональной компетенции с учетом специального профиля в соответствии с требованиями агропромышленного комплекса.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Использует профессиональную терминологию систем менеджмента качества (ISO, НАССР, TQM) на английском языке в деловой переписке и документации; УК-4.2 Подготавливает и представляет устные доклады и презентации на международных конференциях и аудитах по управлению качеством;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» составляет «6» зачетных единиц

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)	Семестр(-ы)	Семестр(-ы)
		1	2	3
Контактная работа, ак.ч	96	34	28	34
Лекции (ЛК)	0	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0	0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	96	34	28	34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	57	11	35	11
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	63	27	9	27
Общая трудоемкость дисциплины ак.ч.	ак.ч.	216	72	72
	зач.ед.	6	2	2

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы*

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы	Содержание темы	Вид учебной работы*	
Раздел 1		1.1	Optimization of Industrial Food Processing	Оптимизация промышленной переработки пищевых продуктов, терминология систем менеджмента качества ISO, HACCP, TQM; лексика лабораторного контроля и сертификации	СЗ
		1.2	Composition of Food	Состав продуктов.	СЗ
		1.3	Proteins, Fats and Carbohydrates	Белки, жиры и углеводы.	СЗ
		1.4	Vitamins, Minerals and Water	Витамины, минералы и вода	СЗ
		1.5	Food Preservation	Сохранение продуктов питания.	СЗ
		1.6	Preservation by Use of High Temperatures	Консервация продуктов с использованием высоких температур.	СЗ
		1.7	Preservation by Use of Low Temperatures	Консервация продуктов с использованием низких температур.	СЗ
Раздел 2		2.1	The Cold Chain	Холодовая цепь.	СЗ
		2.2	The Canning Process	Процесс консервирования.	СЗ
		2.3	Dehydration	Дегидратация.	СЗ
		2.4	Using Chemical Preservatives	Использование химических консервантов.	СЗ
		2.5	Nonthermal Preservation Methods	Методы нетермической консервации.	СЗ
		2.6	Dehydration Equipment. Methods of Freezing	Оборудование для обезвоживания. Методы заморозки.	СЗ
Раздел 3		3.1	Hurdle Technolog	Барьерная технология.	СЗ
		3.2	Preservation of Milk and Dairy Products	Сохранение молока и молочных продуктов.	СЗ
		3.3	Preservation of Meat	Консервация мяса.	СЗ
		3.4	Fish Preservation	Консервация рыбы.	СЗ
		3.5	Preservation of Vegetables and Fruit	Консервирование овощей и фруктов.	СЗ
		3.6	Breadmaking and Preservation of Bakery Products	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	СЗ
		3.7	Beer and Brewing	Пиво и пивоварение.	СЗ
		3.8	Heat treatment of milk and dairy products. Principles and application of hurdle technology. Breadmaking technological processes.	Термическая обработка молока и молочных продуктов. Принципы и применение барьерной технологии. Технологические процессы хлебопечения.	СЗ

* - заполняется только по ОЧНОЙ форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специальное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины/практики (при необходимости)
Семинарская	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Комплект специализированной мебели: технические средства: проектор Full HD (Epson EB-2265U или аналог), экран 150×120 см, компьютер преподавателя (Intel Core i5-10400, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, ОС Windows 10/11), рабочие места для групповой работы (столы на 4–5 человек), мебель на 25–30 мест, маркерная доска 120×90 см (Novum или аналог), система кондиционирования, Wi-Fi (802.11ac), доступ к LMS РУДН, электронным библиотекам, базам данных.
Семинарская	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Комплект специализированной мебели: технические средства: проектор Full HD (Epson EB-2265U или аналог), экран 150×120 см, компьютер преподавателя (Intel Core i5-10400, RAM 16 ГБ, SSD 512 ГБ, ОС Windows 10/11), рабочие места для групповой работы (столы на 4–5 человек), мебель на 25–30 мест, маркерная доска 120×90 см (Novum или аналог), система кондиционирования, Wi-Fi (802.11ac), доступ к LMS РУДН, электронным библиотекам, базам данных.
Для самостоятельной работы	Компьютерный класс для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Комплект специализированной мебели: технические средства (10 рабочих мест): Интерактивный комплекс - интерактивная доска Triumph Board с проектором Optoma. Виртуальный лабораторный практикум «Физикон». Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в т.ч. MS Office/Office 365, Teams).

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Нотина Е.А., Быкова И.А., Улюмджиева В.Э., Григорян Н.Н. Английский язык для направления Стандартизация и метрология. – М.: Изд-во РУДН, 2020. - 56 с.
2. Нестерова Н.Б. Английский язык: Food technology: Учеб. пособие. СПб.: Университет ИТМО, 2015. 111 с.
3. Каменская О.Б. и др. Деловой английский язык для инженеров. — М.: Юрайт, 2020.

Дополнительная литература:

1. Нотина Е.А., Быкова И.А., Улюмджиева В.Э., Меер Т.П., Юрьева Е.А., Григорян Н.Н. Учебник для студентов направлений «Ландшафтная архитектура», «Экономика АПК», «Стандартизация и метрология». - М.: Изд-во РУДН, 2017–160 с.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров
 - Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>
 - ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
 - ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>
 - ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
 - ЭБС «Троицкий мост»
2. Базы данных и поисковые системы

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
- поисковая система Google <https://www.google.ru/>
- реферативная база данных SCOPUS [http://www.elsevier.com/locate/scopus/](http://www.elsevier.com/locate/scopus)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины ***в ТУИС!***