

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)
Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Иностранный язык**

Уровень основной профессиональной образовательной программы – бакалавриат
Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) – Технология продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Учебный план 2021 года разработки

Описание учебной дисциплины по формам обучения

Очная													Заочная																																				
Курс		Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	РГР, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)																																				
Курс														Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	Контрольная работа, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)																								
Курс																										Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	Контрольная работа, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)												
Курс																																						Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	Контрольная работа, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)
Курс																																																	
1	1	108/3	36	2		34		68					4 (зач.)	1	1	108/3	6	2		4		80		18		4 (зач.)																							
1	2	108/3	64			64		40					4 (ЗаО)	1	2	108/3	6			6		80		18		4 (ЗаО)																							
Всего		216/6	100	2		98		108					8	Всего		216/6	12	2		10		160		36		8																							

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.

Программу разработала М.А. Осипова, старший преподаватель кафедры иностранных языков ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Протокол № 7 от 11.04.2023 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Протокол № 11 от 12.04.2023 г

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины	Указание раздела (-ов) дисциплины, где предусмотрено освоение компетенции
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном(ных) языках приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(ных) языках.</p> <p>УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранно (ных) языках.</p> <p>УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; - уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; - критикуя аргументированно и 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации форм работы в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; - наиболее употребительную лексику общего языка и базовую терминологию своей профессиональной области; - грамматический минимум, который вмещает грамматические структуры, необходимые для изучения устных и письменных форм общения; - базовую английскую лексику; - профессиональную терминологию на английском языке; - типовые синтаксические структуры английского языка и строй английского предложения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять речевые произведения (мини-сочинения, эссе) по темам дисциплины в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; - вести беседу на английском языке; - пользоваться правилами языкового этикета; - понимать устную (монологическую и диалогическую) речь; - участвовать в обсуждении тем, связанных со специальностью; - распознавать и употреблять в устных и письменных высказываниях основные грамматические единицы, характерные для профессиональной речи; - распознавать и употреблять в устных и письменных высказываниях основную терминологию своей специальности, включающую активный и пассивный лексический минимум терминологического характера; -самостоятельно определять способ достижения поставленной учебной и коммуникативной задачи; - вести поиск иноязычной информации на заслуживающих доверия информационных ресурсах; - понимать, анализировать и структурировать информацию на иностранном языке; - составлять краткий обзор и резюме иноязычного текста. <p>Владеть:</p>	Тема 1- 9

	<p>конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - коммуникативными навыками в процессе профессионального взаимодействия; - изученной лексикой (простые слова, словосочетания, выражения, грамматические конструкции) для поддержания беседы или разговора на знакомую тему; - пониманием простых предложений и речевых конструкций; - знаниями изученных фраз и выражений, необходимых для выполнения конкретных задач: вопрос, ответ на вопрос, обмен информации на изученные, бытовые и повседневные темы; - пониманием практически любого несложного устного или письменного сообщения, возможностью составить несложный связный текст, опираясь на несколько устных и письменных источников; - умениями эффективно использовать информацию, взятую из информационных источников, пользоваться техническими средствами и технологиями для решения различного рода задач, связанные с коммуникативной деятельностью; - приемами аннотирования и реферирования; - современными информационными технологиями и программными средствами, позволяющими представлять собранную иноязычную информацию в наглядном или схематическом. 	
--	---	---	--

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП.

Дисциплина готовит студентов к овладению профессиональными дисциплинами ОПОП на основе иноязычных источников информации, включая научную и техническую литературу, специализированную периодику, а также современные интернет-ресурсы.

Для изучения дисциплины в вузе студент должен владеть, как минимум, основами устной речи и чтения на изучаемом иностранном языке в объеме, предусмотренном программой средней общеобразовательной школы.

В результате овладения иностранным языком студент получает возможность участвовать в международном студенческом обмене, в том числе практиках и стажировках по специальности в зарубежных странах, а также слушать лекции, участвовать в семинарах и международных проектах и научных конференциях, реализуемых при помощи изучаемого иностранного языка.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 часов.

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Структура дисциплины

Наименования разделов, тем	Общее количество часов	Очная форма									Заочная форма								
		Распределение часов по видам занятий									Распределение часов по видам занятий								
		Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	РГР	Консультации	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	Контрольная работа	Консультации	Контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Семестр 1 (очная и заочная формы обучения)																			
Тема 1. From the History of the Food Industry	20	8	2		6	12					2,5	2		0,5	16		1,5		
Тема 2. Composition of food	20	6			6	14					0,5			0,5	16		3,5		
Тема 3. Proteins, fats and carbohydrates	22	8			8	14					1			1	14		7		
Тема 4. Vitamins, minerals and water	22	8			8	14					1			1	18		3		
Тема 5. Food preservation	20	6			6	14					1			1	16		3		
Консультации									-									-	
Контроль	4									4									4
Всего часов в семестре	108	36	2	-	34	68	-	-	-	4	6	2	-	4	80	-	18	-	4
Семестр 2 (очная и заочная формы обучения)																			
Тема 6. Preservation of meat	26	16			16	10					2			2	20		4		
Тема 7. Fish preservation	26	16			16	10					2			2	20		4		
Тема8. Preservation of vegetables and fruits	26	16			16	10					1			1	20		5		
Тема9. Breadmaking and preservation of bakery products	26	16			16	10					1			1	20		5		
Консультации									-								-		
Контроль	4									4									4
Всего часов в семестре	108	64	-	-	64	40	-	-	-	4	6	-	-	6	80	-	18	-	4
Всего часов по дисциплине	216	100	2	-	98	108	-	-	-	8	12	2	-	10	160	-	36	-	8

4.2 Содержание лекций

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Семестр 1 (очная и заочная формы обучения)			
1	Тема 1. From the History of the Food Industry	2	2
Всего часов		2	2

4.3 Темы лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.4 Темы практических занятий

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Семестр 1 (очная и заочная формы обучения)			
Тема 1. From the History of the Food Industry			
1-3	Грамматический материал: порядок слов в английском предложении, единственное и множественное число имен существительных, местоимения, глаголы to be, to have, артикли Лексико-грамматические упражнения: [1], с.12-26 №1-27. Текст: From the History of the Food Industry[1], с. 8 Практика устной речи: From the History of the Food Industry	6	0,5
Тема 2. Composition of food			
4-6	Грамматический материал: степени сравнения имен прилагательных и наречий, типы вопросов Лексико-грамматические упражнения: [1], с.28-40 № 1-14. Текст: Composition of food[1], с.12 Практика устной речи: Composition of food	6	0,5
Тема 3. Proteins, fats and carbohydrates			
7-10	Грамматический материал: безличные/неопределенно-личные предложения, неопределенные местоимения some/any/no и их производные. Лексико-грамматические упражнения: [1], с.43-47 № 1-12. Текст: Proteins, fats and carbohydrates[1], с.17 Практика устной речи: Proteins, fats and carbohydrates	8	1
Тема 4. Vitamins, minerals and water			
11-14	Грамматический материал: употребление местоимений much, many, few, little (a few, a little); оборот there is/ there are. Лексико-грамматические упражнения: [1], с.48-51 № 1-12. Текст: Vitamins, minerals and water[1], с.20 Практика устной речи: Vitamins, minerals and water	8	1
Тема 5. Food preservation			
15-17	Грамматический материал: Времена группы Simple, Continuous, Perfect; согласование времен. Лексико-грамматические упражнения: [1], с.53-65 № 1-17. Тексты:Food preservation[1], с. 25; Preservation of milk and dairy products [1], с.25. Практика устной речи: 1. Food preservation 2. Preservation of milk and dairy products [1], с.25.	6	1
Всего часов в семестре		34	4
Семестр 2 (очная и заочная формы обучения)			
Тема 6. Preservation of meat			
18-25	Грамматический материал: модальные глаголы и их эквиваленты, числительные Лексико-грамматические упражнения:[1], с.68-81 №1-20. Текст: Preservation of meat[1], с.29. Практика устной речи: Preservation of meat	16	2
Тема 7. Fish preservation			
26-33	Грамматический материал: страдательный залог; причастие I, II; герундий Лексико-грамматические упражнения:[1], с.85-85 №1-8; с.95 №5,6; с.97-98 №7, 8. Тексты: Fish preservation [1], с.32. Практика устной речи: Fish preservation	16	2
Тема 8. Preservation of vegetables and fruits			
34-41	Грамматический материал: словообразование, функции и перевод слова ONE, функции и перевод местоимения that, условные предложения Лексико-грамматические упражнения:[1], с.100 №1,2; с.103 №3,4; с.105-106 №5-9; с.108-109 №10,11; с.110-111 №12-14. Тексты: Preservation of vegetables and fruits [1], с.35. Практика устной речи: Preservation of vegetables and fruits	16	1

Тема 9. Breadmaking and preservation of bakery products			
42-49	Грамматический материал: части речи, словообразование, модальные глаголы Лексико-грамматические упражнения: [1], с.8 - 10 №1, 3-7. Тексты: Breadmaking and preservation of bakery products[1], с.38. Практика устной речи: Breadmaking and preservation of bakery products	16	1
Всего часов в семестре		64	6
Всего часов		98	10

4.5 Темы семинарских занятий

Семинарские занятия не предусмотрены учебным планом.

5 Самостоятельная работа обучающихся

Наименование темы	Трудоемкость самостоятельной работы, час.		Содержание работы
	очная	заочная	
Семестр 1 (очная и заочная формы обучения)			
Тема 1. From the History of the Food Industry	12	16	Грамматический материал: порядок слов в английском предложении, единственное и множественное число имен существительных, местоимения, глаголы to be, to have, артикли Лексико-грамматические упражнения.
Тема 2. Composition of food	14	16	Грамматический материал: степени сравнения имен прилагательных и наречий, типы вопросов Лексико-грамматические упражнения.
Тема 3. Proteins, fats and carbohydrates	14	14	Грамматический материал: безличные/неопределенно-личные предложения, неопределенные местоимения some/any/no и их производные. Лексико-грамматические упражнения.
Тема 4. Vitamins, minerals and water	14	18	Грамматический материал: употребление местоимений much, many, few, little (a few, a little); оборот there is/ there are. Лексико-грамматические упражнения.
Тема 5. Food preservation	14	16	Грамматический материал: Времена группы Simple, Continuous, Perfect; согласование времен. Лексико-грамматические упражнения
Всего часов в семестре	68	80	
Семестр 2 (очная и заочная формы обучения)			
Тема 6. Preservation of meat	10	20	Грамматический материал: модальные глаголы и их эквиваленты, числительные Лексико-грамматические упражнения
Тема 7. Fish preservation	10	20	Грамматический материал: модальные глаголы и их эквиваленты, числительные Лексико-грамматические упражнения
Тема8. Preservation of vegetables and fruits	10	20	Грамматический материал: страдательный залог; причастие I, II; герундий Лексико-грамматические упражнения
Тема 9. Breadmaking and preservation of bakery products	10	20	Грамматический материал: части речи, словообразование, модальные глаголы Лексико-грамматические упражнения
Всего часов в семестре	40	80	
Всего часов	108	160	

6 Тематика курсового проектирования (курсовой работы)

Курсовое проектирование учебным планом не предусмотрено.

7 Методы обучения

Основными видами занятий являются: лекция; практическое занятие; консультация; самостоятельная подготовка.

Основным методом изучения дисциплины являются практические занятия. Практические занятия проводятся с целью приобретения, отработки и закрепления практических умений и навыков применения теоретических знаний. Главным их содержанием является практическая работа каждого студента.

На практических занятиях используются следующие методы: практический, контрольно-оценочный, методы самостоятельной работы студентов и методы интерактивного обучения, такие как дискуссия, работа в парах или малых группах (составление диалогов), коллективный анализ ситуаций (дискуссии), ролевые игры, особенно для развития навыков делового общения.

Возможно выделить следующие структурные элементы содержательного компонента модели профессионально-ориентированного обучения иностранному языку:

- коммуникативные умения по всем видам речевой деятельности (говорения, аудирования, чтения, письма) на основе общей и профессиональной лексики. Конечной целью профессионально ориентированного обучения диалогической речи является развитие умения вести беседу, целенаправленно обмениваться информацией профессионального характера по определенной теме;

- обучение монологической речи заключается в формировании умений создавать различные жанры монологических текстов: сообщение информации профессионального характера, выступление с докладом, расширенные высказывания в ходе дискуссии, обсуждения, как с предварительной подготовкой, так и без нее;

- обучение аудированию заключается в формировании умений восприятия и понимания высказывания собеседника на иностранном языке, порождаемого в монологической форме или в процессе диалога в соответствии с определенной реальной профессиональной сферой, ситуацией;

- обучение чтению заключается в формировании умений владения всеми видами чтения публикаций разных функциональных стилей и жанров, в том числе специальной литературы;

- обучение письму заключается в развитии коммуникативной компетенции, необходимой для профессионального письменного общения, проявляющейся в умениях реферативного изложения, аннотирования, а также перевода профессионально значимого текста с иностранного языка на русский и с русского на иностранный.

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом их профессиональной подготовки и включает в себя: подготовку к практическим занятиям, подготовку к промежуточной аттестации.

8 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Приведен в обязательном приложении к рабочей программе.

9 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМУ»
1. Порчелли М.В. Иностранный язык: практикум к практ. занятиям и по самостоят. работе для студентов 1 курса направлений подгот. 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура», 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения», 05.03.06 «Экология и природопользование», 38.03.01 «Экономика», 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» оч. и заоч. форм обучения / сост.: М.В. Порчелли; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», Каф. иностранных языков. – Керчь, 2019. – 116 с.— Режим доступа: https://lib.kgmtu.ru/?p=5237	
2. Порчелли М.В. Иностранный язык: практикум к практ. занятиям и по самостоят.	

работе для студентов направления подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения оч. и заоч. форм обучения / сост.: М.В. Порчелли; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования “Керч. гос. мор. технолог. ун-т”, Каф. иностранных языков. – Керчь, 2020. – 72 с.— Режим доступа: https://lib.kgmtu.ru/?p=6133	
3. Трофимова М.В. Иностранный язык (английский язык): методические указания по выполнению контрольной работы для студентов 1 курса (1 семестр) направления подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения заочной формы обучения / сост. М.В. Трофимова, рец. О.Н. Кручина. – Керчь: ФГБОУ ВО «КГМТУ», 2017. – 40 с. — Режим доступа : https://lib.kgmtu.ru/?p=2537	
4 Трофимова М.В. Иностранный язык (английский язык): метод. указ. по выполнению контрол. работы для студентов 1 курса (2 семестр) направления подгот. 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» заоч. формы обучения / сост.: М.В. Трофимова; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования “Керч. гос. мор. технолог. ун-т”, Каф. иностранных языков. – Керчь, 2018. – 42 с. — Режим доступа: https://lib.kgmtu.ru/?p=4230	
5. Трофимова М.В. Иностранный язык (английский язык: метод. указ. по выполнению контрол. работы для студентов 2 курса (3 семестр) направления подгот. 38.03.01 “Экономика”, профиль «Экономика предприятий и организаций», «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», «Бизнес аналитика» заоч. формы обучения / сост.: М.В. Трофимова; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования “Керч. гос. мор. технолог. ун-т”, Каф. иностранных языков. – Керчь, 2017. – 28 с.— Режим доступа: https://lib.kgmtu.ru/?p=7956	
6. Трофимова М.В. Иностранный язык (английский язык): метод. указ. по выполнению контрол. работы для студентов 2 курса (4 семестр) направления подгот. 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» заоч. формы обучения / сост.: М.В. Трофимова; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования “Керч. гос. мор. технолог. ун-т”, Каф. иностранных языков. – Керчь, 2018. – 22 с. — Режим доступа: https://lib.kgmtu.ru/?p=4232	
7. Бонк, Н. А. Учебник английского языка [Текст]: [В 2 ч.] / Н. А. Бонк, Г. А. Котий, Н. А. Лукьянова. — Переизд. — М.:Деконт+ ; М. : ГИС, 2003. — Ч.1. — 2007. — 638, [1] с. Ч. 2. — 2007. — 510, [1] с.	30
8. Качалова, К. Н.Практическая грамматика английского языка с упражнениями и ключами [Текст]: в 2-х т. / К. Н. Качалова, Е. Е. Израилевич. — К: Методика, 1997 Т. 1. — 8-е изд. перераб. и доп. — 1997. — 368 с. Т. 2. — 8-е изд. ,перераб. и доп. — 1997. — 304 с.	15
Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1-В2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518015	

10 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	http://lib.kgmtu.ru/
Образовательная платформа Юрайт	https://urait.ru/
Free on-line English lessons	http://www.englishpage.com
Электронная энциклопедия Wikipedia	http://en.wikipedia.org/
Бесплатный словарь Farlex	http://www.thefreedictionary.com/
База данных Научной электронной библиотеки	http://elibrary.ru/
Информационная система Everyday English in Conversation	http://www.focusenglish.com

11 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет LibreOffice	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Свободно-распространяемое программное обеспечение

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные занятия проводятся в закрепленных за кафедрой аудиториях согласно расписанию.

При подготовке по данной дисциплине используется:

1. Раздаточный материал для изучения грамматики, пополнения словарного запаса, создания ситуаций речевой деятельности для индивидуальной, парной и групповой работы студентов.
2. Комплект учебно-методической, научной и справочной литературы по основным разделам дисциплины, компьютерные прикладные пакеты Microsoft Office (Word, PowerPoint) и программа "Abby Lingvo x 6" (лицензионный мультязычный словарь).
3. Аудиторный фонд (столы, стулья, доска, таблицы грамматические, таблицы тематические), мультимедийное оборудование.
4. Компьютерный класс, в котором имеется рабочее место преподавателя и не менее 7 рабочих мест студентов, включая компьютерный стол, стулья, персональные компьютеры. Каждый компьютер имеет доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к локальной сети ФГБОУ ВО «КГМУ».

13 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям

Лекции являются основным видом учебных занятий в высшем учебном заведении. В ходе лекционного курса проводится изложение современных научных взглядов и освещение основных проблем изучаемой области знаний. Значительную часть теоретических знаний студент должен получать самостоятельно из рекомендованных информационных источников (учебников, Интернет-ресурсов, электронной образовательной среды университета). В тетради для конспектов лекций должны быть поля, где по ходу конспектирования делаются необходимые пометки. В конспектах рекомендуется применять сокращения слов, что ускоряет запись. Вопросы, возникшие в ходе лекций, рекомендуется делать на полях и после окончания лекции обратиться за разъяснениями к преподавателю. После окончания лекции рекомендуется перечитать записи, внести поправки и дополнения на полях. Конспекты лекций рекомендуется

использовать при подготовке к практическим занятиям, зачету, зачету с оценкой, контрольным тестам, при выполнении самостоятельных заданий.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Для подготовки к практическим занятиям необходимо заранее ознакомиться с перечнем вопросов, которые будут рассмотрены на занятии, рекомендуемой литературой и содержанием рекомендованных Интернет-ресурсов. На практических занятиях нужно выяснять у преподавателя ответы на интересующие или затруднительные вопросы, высказывать и аргументировать свое мнение.

Рекомендации по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа включает изучение учебной литературы, поиск информации в сети Интернет, подготовку к практическим занятиям, промежуточной аттестации, выполнение домашних практических заданий (докладов, презентаций и т.д.).