Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
Среднерусский институт управления - филиал
ФАКУЛЬТЕТ «Технологии, товароведение и сервис»
КАФЕДРА «Кафедра иностранных языков»

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Директор Среднерусского института управления – филиала РАНХиГС
Меркулов П.А.

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.О.26.02 Профессиональный иностранный язык
(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(форма(формы) обучения)

Год набора - 2023

Орел, 2022 г.

Автор(ы)-составитель(и):

к.п.н., доцент, доцент кафедры иностранных языков Мерцалова С.Л.
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.
Протокол от 30.10.2022 № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

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

1.1. Дисциплина Б1.О.26.02 «Профессиональный иностранный язык» обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1	Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации
		УК-4.2	Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию
		УК-4.3	Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
	УК-4.1	**на уровне знаний:** знает лексический и грамматический минимум в объеме, необходимом для построения устного и письменного высказывания на иностранном языке, а также требования, предъявляемые к деловой устной и письменной коммуникации
		на уровне умений: умеет применить принципы построения устного и письменного высказывания для подготовки устного или письменного сообщения на иностранном языке
		на уровне навыков: грамотно выстраивает устное и/или письменное высказывание в рамках деловой коммуникации
	УК-4.2	**на уровне знаний:** знает особенности устной и письменной форм деловой коммуникации на иностранном языке
		на уровне умений: умеет применять на практике устную и письменную формы деловой коммуникации

		на уровне навыков: представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на иностранном языке в рамках осуществления деловой коммуникации
	УК-4.3	**на уровне знаний:** знает основные принципы составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке
		на уровне умений: умеет применять на практике основные принципы методики составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке
		на уровне навыков: свободно формулирует собственное суждение на иностранном языке в рамках осуществления межличностного делового общения

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, то есть 144 академических часа.

На контактную работу с преподавателем для очной формы обучения выделено 54 часа практических занятий, на самостоятельную работу - 63 часа, контроль – 27 часов.

На контактную работу с преподавателем для заочной формы обучения выделено 10 часов практических занятий, на самостоятельную работу обучающихся - 125 часов, контроль – 9 часов.

Дисциплина Б1.О.26.02 «Профессиональный иностранный» включена в обязательную часть основной образовательной программы. Дисциплина изучается на 3 курсе. Форма промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – экзамен.

Освоение дисциплины Б1.О.26.02 «Профессиональный иностранный язык» базируется на знаниях, полученных в ходе освоения дисциплины «Иностранный язык».

Основные положения дисциплины используются во время проведения государственной итоговой аттестации.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1	Виды предприятий общественного питания.	23	-/-	-	10/-	-	13	У, Т, О
Тема 2	Классификация персонала в пищевой промышленности	18	-/-	-	8/-	-	10	У, Т, О, К
Тема 3	Обеденный зал и кухня ресторана.	20	-/-	-	10/-	-	10	У, Т, О
Тема 4	Закупка и хранение	20	-/-	-	10/-	-	10	У, Т, О

	продуктов питания и оборудования в пищевой промышленности.							
Тема 5	Основные принципы составления меню.	18	-/-	-	8/-	-	10	У, Т, О
Тема 6	Обслуживание напитками.	18	-/-	-	8/-	-	10	У, Т, О, К
Промежуточная аттестация		27	-	-	-	-	-	Э
Всего:		144	-	-	54		63	

Заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1	Виды предприятий общественного питания.	27	-/-	-	2/-	-	25	У, Т, О
Тема 2	Классификация персонала в пищевой промышленности	22	-/-	-	2/-	-	20	У, Т, О, К
Тема 3	Обеденный зал и кухня ресторана.	22	-/-	-	2/-	-	20	У, Т, О
Тема 4	Закупка и хранение продуктов питания и оборудования в пищевой промышленности.	22	-/-	-	2/-	-	20	У, Т, О
Тема 5	Основные принципы составления меню.	21	-/-	-	1/-	-	20	У, Т, О
Тема 6	Обслуживание напитками.	21	-/-	-	1/-	-	20	У, Т, О, К
Промежуточная аттестация		9	-	-	-	-	-	Э
Всего:		144	-	-	10		125	

Используемые сокращения:
Л - занятия лекционного типа;
ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

ПЗ - практические занятия;

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях;

Формы текущего контроля успеваемости: контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), лексико-грамматические упражнения (У).

Виды учебных заданий: реферат (Реф), творческое задание (ТЗ);

Формы промежуточной аттестации: экзамен (Экз), зачет (З), зачет с оценкой (ЗО).

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Виды предприятий общественного питания.

Лексический материал: Виды предприятий общественного питания за рубежом. История появления предприятий общественного питания. Особенности организации предприятий быстрого обслуживания за рубежом. Виды предприятий быстрого обслуживания за рубежом.

Грамматический материал: Видовременные формы глагола: действительный залог.

Тема 2. Классификация персонала в пищевой промышленности.

Лексический материал: Специалисты в области управления персоналом в пищевой промышленности. Специалисты в области производственно-технологической деятельности. Персонал по работе с клиентами и обслуживанию гостей. Разработка стратегии развития процесса продаж. Профессиональное обучение и аттестация работников предприятий питания.

Грамматический материал: Видовременные формы глагола: страдательный залог.

Тема 3. Обеденный зал и кухня ресторана.

Лексический материал: Классификация персонала обеденного зала. Особенности устройства обеденного зала. Классификация персонала кухни. Особенности устройства кухни ресторана.

Грамматический материал: Причастия, функции причастия.

Тема 4. Закупка и хранение продуктов питания и оборудования в пищевой промышленности.

Лексический материал: Закупка продуктов питания. Хранение продуктов питания. Закупка оборудования в пищевой промышленности. Виды оборудования. Виды холодильного оборудования Грамматический материал: Инфинитив, функции инфинитива.

Тема 5. Основные принципы составления меню.

Лексический материал: Пищевая ценность различных продуктов. Питательная ценность ресторанных блюд. Калорийность ресторанных блюд. Виды меню.

Грамматический материал: Причастия, зависимый и независимый причастные обороты.

Тема 6. Обслуживание напитками.

Лексический материал: Особенности обслуживания напитками. Работа бармена. Виды безалкогольных напитков. Виды алкогольных напитков.

Грамматический материал: Инфинитив, инфинитивные обороты «сложное дополнение» и «сложное подлежащее.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «Профессиональный иностранный язык» используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Виды предприятий общественного	Лексико-грамматические упражнения,

питания.	тестирование, опрос
Тема 2. Классификация персонала в пищевой промышленности.	Лексико-грамматические упражнения, тестирование, опрос, контрольная работа
Тема 3. Обеденный зал и кухня ресторана.	Лексико-грамматические упражнения, тестирование, опрос
Тема 4. Закупка и хранение продуктов питания и оборудования в пищевой промышленности	Лексико-грамматические упражнения, тестирование, опрос
Тема 5. Основные принципы составления меню	Лексико-грамматические упражнения, тестирование, опрос
Тема 6. Обслуживание напитка	Лексико-грамматические упражнения, тестирование, опрос, контрольная работа

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Типовые вопросы для подготовки к опросу

1. Времена группы Simple: страдательный залог. Правила образования и употребления.
2. Времена группы Continuous: страдательный залог. Правила образования и употребления.
3. Времена группы Perfect: страдательный залог. Правила образования и употребления.
4. Причастие I. Правила образования и употребления.
5. Причастие II. Правила образования и употребления.
6. Зависимый причастный оборот.
7. Независимый причастный оборот.
8. Инфинитив. Правила образования и употребления.
9. Инфинитивный оборот «сложное дополнение».
10. Инфинитивный оборот «сложное подлежащее.

Типовые лексико-грамматические упражнения

1. Письменно переведите следующие предложения на русский язык
2. Вставьте нужную форму глагола "*to be*". Переведите предложения.
3. Подчеркните в следующих предложениях сказуемое и переведите предложения на русский язык. Сделайте каждое предложение отрицательным и вопросительным.
4. Найдите в тексте английские эквиваленты следующих словосочетаний.
5. Вставьте пропущенные предлоги. Переведите предложения.
6. Употребите данные в скобках глаголы в соответствующем времени и залоге. Переведите предложения.
7. Закончите следующие предложения в соответствии с содержанием прочитанного текста.
8. Отметьте предложения, которые не соответствуют содержанию текста. Исправьте их в соответствии с содержанием текста.
9. Ответьте на вопросы к тексту.
10. Расположите предложения в соответствии с содержанием текста.
11. Составьте устное сообщение по теме, используя следующий ниже план.

Типовые задания для проведения тестирования

Заполните пропуски, выбрав одно из слов/словосочетаний, предложенных ниже.

1. The service is feeding … who is not eating at home.
2. Every day … are away from their homes.
3. The catering business provides foodservice …
4. The service and the prices in the gourmet restaurant are usually … of the meal.
5. … offer their customers standardized food and service.
6. The most typical fast food is …
7. Customers usually eat food from … at their jobs, in a park, in a car, or at home.

a) the carry-out restaurants
b) the family-type restaurants
c) in accord with the quality
d) for special occasions
f) hamburger
g) millions of people
h) an individual

Типовой вариант контрольной работы

1. Подчеркните причастия в следующих предложениях, определите их функцию и письменно переведите предложения на русский язык.

1. The front part of the establishment comprised of a dining room, waiting areas, and lounges gives the client a first impression of the restaurant.
2. A restaurant having only tables for four persons will always have a large number of vacant places.
3. Waiters can explain items on the menu making recommendations about dishes.
4. In the service area located between the dining room and the food preparation area waiters place and pick up the orders.

2. Употребите данные в скобках глаголы в соответствующем времени и залоге. Переведите предложения

1. Every restaurant (to provide) a large number of deuces for the pairs and singles, a smaller number of tables for four, and still fewer tables for larger groups.
2. Gourmet establishments (to have) some tables for large groups of customers.
3. Soiled dishes (to bring) to the dishwashing area, where dishwashers (to separate) dishes from glassware.
4. Refrigerators and freezers (to buy) of various sizes and shapes.

3. Замените русские слова и словосочетания их английскими эквивалентами.

1. In lower-priced restaurants waiters or waitresses (накрывают столы) without bussers.
2. The job of the headwaiter is to (приветствовать и рассаживать посетителей) when they come.
3. (Передвижное оборудование) is preferable in the kitchen because it permits rearranging (рабочие зоны) and easier cleaning.
4. The owner or manager of a restaurant use a special formula to obtain (ожидаемую прибыль) for a serving period.
5. The number of people coming in a group (зависит от) the restaurant category.

5. Закончите предложения в соответствии с содержанием прочитанных текстов.

1. The front part of a restaurant spreads over…
2. The average space provided for each guest must be…
3. To explain items on the menu is the job of…
4. Bussers are responsible for…
5. Three types of table service are…
6. Waiters hand in and receive orders in…
7. Automatic equipment in a restaurant kitchen includes…
8. It is better to have portable kitchen equipment because…

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен (зачет) проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
УК-4.1 Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной	Письменный перевод на русский язык предложенного отрывка и составление резюме на основе всего текста	Демонстрирует на высоком уровне знание принципов построения устного и письменного высказывания на иностранном языке, а также требования, применяемые к деловой устной и

и письменной коммуникации		письменной коммуникации
УК-4.2 Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию	Устное сообщение по предложенной теме	В полной мере владеет методикой применения на практике устной и письменной форм деловую коммуникацию для составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке
УК-4.3 Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках	Устное сообщение по предложенному тексту.	

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для проведения экзамена

Задание 1. Решите кейс-задание.
Задание 2. Подготовьте устное сообщение по предложенной теме.
Задание 3. Подготовьте устное сообщение по предложенному тексту (объем ок.2000 п.зн.).

Примерный вариант кейс-задания

Составьте предложения в соответствии с тематикой изученных текстов.

1) A butcher usually	a) cuts meat according to chef's requirements.
2) The job of a specialty chef is	b) hot and cold tables for food that has already been prepared.
3) In the service area	c) responsible for menu planning and purchasing.
4) A food preparation area contains	d) stores and issues equipment and food supplies.
5) A pantry has	e) tables for chefs and their helpers, stoves, ranges and different kinds of equipment.
6) The job of a waiter is	f) tables for chefs and their helpers, stoves, ranges and different kinds of equipment.
7) A chef in a restaurant is	g) to explain unfamiliar items on the menu.
8) The job of a headwaiter is	h) to make sauces or desserts.
9) A food preparation area contains	i) to welcome and seat the clients.
10) A storekeeper usually	j) waiters hand in and receive orders.

Список тем для подготовки устного сообщения

1. Виды предприятий общественного питания в стране изучаемого языка.
2. Классификация ресторанов.
3. Виды ресторанов быстрого обслуживания.
4. Особенности обслуживания в ресторанах и кафе.
5. Квалификация персонала в сфере ресторанного бизнеса.
6. Классификация персонала обеденного зала.
7. Классификация персонала кухни.
8. Особенности работы персонала на предприятиях общественного питания.

Шкала оценивания

Код компонента компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания
УК-4.1	Демонстрирует на высоком уровне знание принципов построения устного и письменного высказывания на иностранном языке, а также требования, применяемые к	Отлично

	деловой устной и письменной коммуникации	
	В целом демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на иностранном языке, а также требования, применяемые к деловой устной и письменной коммуникации	Хорошо
	Демонстрирует частичное знание принципов построения устного и письменного высказывания на иностранном языке, а также требования, применяемые к деловой устной и письменной коммуникации	Удовлетворительно
	Не знает принципов построения устного и письменного высказывания на иностранном языке, а также требования, применяемые к деловой устной и письменной коммуникации	Неудовлетворительно
УК-4.2	Демонстрирует на высоком уровне умение применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию	Отлично
	В целом демонстрирует умение применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию е	Хорошо
	Частично демонстрирует умение применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию	Удовлетворительно
	Не умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию	Неудовлетворительно
УК-4.3	В полной мере владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке	Отлично
	В целом владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке	Хорошо
	Плохо владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке	Удовлетворительно
	Не владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке	Неудовлетворительно

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях по дисциплине.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Положение «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования (программам бакалавриата, специалитета, магистратуры)
2. Английский язык. Методические указания и задания для самостоятельной работы по дисциплине «Профессиональный иностранный язык» для студентов заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие
3. Фонд оценочных средств по дисциплине

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. 1. Morris Catrin E. Flash on English for Cooking, Catering and Reception - Eli, 2012. — 48 p. ISBN: 9788853614483

2. Никрошкина С. В. Food processing equipment. Оборудование для пищевой промышленности: учебное пособие. / С. В. Никрошкина. Новосибирск : Издво НГТУ, 2022. 116 с. ISBN 978-5-7782-4647-8
3. Murphy R. Essential Grammar in Use: Учебник – Cambridge: University press. – 2012. – 184p.

7.2. Дополнительная литература

1. Дроздова, Т.Ю. English Grammar. Reference and Practice. Version 2.0 Грамматика английского языка: учебное пособие/ Т.Ю. Дроздова, В.Г. Маилова, А.И. Берестова. – СПб: Антология, 2012. – 424 с. – ISBN 978-5-94962-165-3; То же [Электронный ресурс]. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=213307
2. Мерцалова С.Л. English for Foodservice Industry. Английский язык для пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие
3. Мюллер, В.К. Новый англо-русский, русско-английский словарь: 50 000 слов / В.К. Мюллер. – Москва: Аделант, 2014. – 512 с. – ISBN 978-5-93642-332-1; То же [Электронный ресурс]. [Электронный ресурс].- URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=241900

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры"
3. Постановление Правительства РФ от 12.05.2012 N 473 (ред. от 16.09.2021) "Об утверждении устава федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации"

7.4. Интернет-ресурсы

1. Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации - www.минобрнауки.рф/
2. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки - www.obrnadzor.gov.ru
3. Федеральный портал "Российское образование" - www.edu.ru
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов - www.fcior.edu.ru.
5. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - www.window.edu.ru
6. Издательства «Лань» - www.e.lanbook.com
7. Электронно-библиотечная система IPRbooks - www.iprbookshop.ru/
8. Электронно-библиотечная система «Юрайт-издательство» - http://www.iprbookshop.ru/

7.5. Иные источники.

1. Каталог учебных материалов для изучающих английский язык - http://www.frenglish.ru/
2. Уроки и материалы для изучающих английский язык - http://www.homeenglish.ru/index.htm
3. Уроки и материалы для изучающих английский язык - http://www.native-english.ru/
4. Онлайн словарь - http://www.multitran.ru/

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Вид помещения	Оборудование
Учебные аудитории для проведения практических	Комплекты ученической мебели Мульмедийный проектор Доска

	Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИУ РАНХиГС
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мульмедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИУ РАНХиГС
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мульмедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИУ РАНХиГС