

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Іноземна мова за професійним спрямуванням

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

молодший бакалавр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору 2021

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

ТХ-МБ-21, ЗТХ-МБ-21

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2021 рік

Розробник:

Шумський Олександр Леонідович,
доцент кафедри права, психології та сучасних
європейських мов, кандидат педагогічних наук,
доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

Гарант освітньої програми

Галясний Іван Володимирович,
Старший викладач кафедри інноваційних
харчових і ресторанних технологій

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
права, психології та сучасних європейських мов

назва кафедри

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 17.05.2021 р. № 7.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів освіти комунікативної компетентності для вирішення соціально-комунікативних задач у різних сферах фахової діяльності, зокрема в ході професійної взаємодії із зарубіжними партнерами.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є закономірності й особливості використання лексичних, граматичних і стилістичних структур у процесі фахової усної та письмової комунікації.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на компетентностях, сформованих під час вивчення предмета «Іноземна мова» в межах базової загальної середньої освіти, та є основою для подальшого засвоєння фахових навчальних дисциплін.

Мова викладання – англійська / українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 3. Здатність спілкуватися іноземною (професійною) мовою як усно.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. На основі аналізу історичного, зарубіжного та національного досвіду робити аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної кулінарії.

ПРН 2. Здатність до колективних дій, до організації взаємодії в колективі; знання ділового (професійного) дискурсу державною та іноземною мовами, здатність до роботи в іншомовному середовищі.

ПРН 3. Знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем.

ПРН 18. Використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.

ПРН 25. Вміти використовувати професійно-профільні знання та навички і етичні норми спілкування в організації обслуговування різних контингентів споживачів з розумінням соціальних наслідків своєї професійної діяльності.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Activities

Move over game boys. Explaining your job. Greeting people. Exporting to Mexico. Roles and activities.

Grammar: Present Simple. Present Continuous. Word building.

Тема 2. Data

No hiding place. Checking information. Are you precise or approximate? Buy it now! Using the Internet.

Grammar: Past Simple. Past Continuous. Countable and uncountable. Quantity and number.

Тема 3. Etiquette

Office workers 'admit being rude'. Being polite. Being direct. A workplace bully. Offers and requests.

Grammar: Present Perfect Simple. Present Perfect Continuous. Synonyms and prefixes.

Тема 4. Image

Fashion's favourite. Describing products. Honest or diplomatic? Volkswagen bugs. The fashion industry.

Grammar: Past Perfect. Past Perfect Continuous. Comparatives and superlatives.

Тема 5. Success

Passion into profit. Telling a story. Organic growth. Opposites.

Grammar: Future tenses.

Тема 6. Future

An elevator to space. Making predictions. Past or future? Risky venture. Financing ventures.

Grammar: Present, Past and Future tenses revision. Modal Verbs.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
			Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			56					
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів			124					
	Усього годин			180					
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			18					
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів			198					
	Усього годин			216					
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 1. Activities	30			10		20							36		32	4								
Тема 2. Data	28			8		20							36		32	4								
Тема 3. Etiquette	30			10		20							36		32	4								
Тема 4. Image	30			8		22							36		34	2								
Тема 5. Success	30			10		20							36		34	2								
Тема 6. Future	32			10		22							36		34	2								
Усього годин / кредитів ECTS	180/6			56		124							216/7.2		198	18								

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5899>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Activities

Reading: read the text “Food and its Sources”.

Writing: complete the exercises to the text.

Тема 2. Data

Reading: read the text “Constituents of Food”.

Writing: complete the exercises to the text.

Тема 3. Etiquette

Reading: read the text “Food Preparation, Cooking and Manufacture”.

Writing: complete the exercises to the text.

Тема 4. Image

Reading: read the text “Milk and its Composition”

Writing: complete the exercises to the text.

Тема 5. Success

Reading: read the text “Types of Meat”.

Writing: complete the exercises to the text.

Тема 6. Future

Reading: read the text “Fish: a Nutritious Family Food”.

Writing: complete the exercises.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту:

<http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5899>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2021/2022 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Робота на практичних заняттях	4	4
	Якість виконання завдань для самостійної роботи	4	4
	Тестування на Порталі	2	2
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Робота на практичних заняттях	4	4
	Якість виконання завдань для самостійної роботи	4	4
	Тестування на Порталі	2	2
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Робота на практичних заняттях	4	4
	Якість виконання завдань для самостійної роботи	4	4
	Тестування на Порталі	2	2
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Робота на практичних заняттях	4	4
	Якість виконання завдань для самостійної роботи	4	4
	Тестування на Порталі	2	2
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Робота на практичних заняттях	4	4
	Якість виконання завдань для самостійної роботи	4	4
	Тестування на Порталі	2	2
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Робота на практичних заняттях	4	4
	Якість виконання завдань для самостійної роботи	4	4
	Тестування на Порталі	2	2
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних і практичних знань (комп'ютерне тестування)	40	40
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Johnson Ch. Intelligent business. Pre-Intermediate / Ch. Johnson. – Essex : Longman, 2016. – 176 p.
2. Байдак Л. І. English for food technologists: Навчальний посібник з англійської мови для студентів факультету харчових технологій / Л. І. Байдак. – Суми : РВВ Сумського національного аграрного університету, 2018. – 314 с.

8.2. Додаткові джерела інформації

3. Strutt P. English for international tourism / P. Strutt. – Essex : Longman, 2018. – 144 p.
4. Murphy R. Essential grammar in use / R. Murphy. – Cambridge: Cambridge University press, 2016. – 260 p.