

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра права, психології та сучасних європейських мов

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Предметно-орієнтований практикум іноземною мовою

для підготовки студентів освітнього ступеня	0(повна назва навчальної дисципліни)		
	бакалавр	року набору	2019
	молодший бакалавр, бакалавр чи магістр		
галузі знань	18 Виробництво та технології		
	шифр і назва галузі знань		
спеціальності	181 Харчові технології		
	шифр і найменування спеціальності		
освітня програма/ спеціалізація	Ресторанні технології		
	шифр і найменування напрямку підготовки		
статус дисципліни	вибіркова		
	обов'язкова чи вибіркова		

Харків, 2020 рік

Розробник:

Петрова Людмила Іванівна,
старший викладач кафедри права, психології та
сучасних європейських мов

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

08.09.2020 р.

Гарант освітньої програми

Куниця Катерина Вікторівна,
старший викладач кафедри інноваційних
харчових і ресторанних технологій, кандидат
технічних наук

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

08.09.2020 р.

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

назва кафедри

протокол від 10.09.2020 р. № 01.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 11.09.2020 р. № 01.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Предметно-орієнтований практикум іноземною мовою» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування необхідної комунікативної спроможності у сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах, розвиток навчальної, соціокультурної та професійної компетенцій, які сприяють формуванню міжкультурної свідомості й розширенню професійних знань та навичок у фаховій сфері.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є фонетика, лексика і граматики іноземної мови (англійської) в обсязі, що дає можливість здійснювати професійне спілкування, працювати з фаховою літературою та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Професійні комунікації іноземною мовою».

Мова викладання – англійська.

У результаті вивчення дисципліни студент має

знати:

- норми іноземної літературної мови (орфографічні, пунктуаційні, лексичні, морфологічні, синтаксичні, стилістичні, тощо) в професійному та діловому спілкуванні;
- види та особливості усного професійного мовлення;
- мовний етикет;
- відомості про терміни, професіоналізми, номенклатурні назви;
- особливості використання лексики і фразеології в професійному спілкуванні;
- основи науково-технічного перекладу;

вміти:

- читати та перекладати тексти за фахом;
- вільно користуватися граматичними структурами;
- вести бесіду в межах вивченої тематики;
- активно володіти лексикою в обсязі 5000 одиниць;
- писати анотацію, реферати, доповіді та статті.

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Our food

Food and its sources. There are many kinds of food. Food around the world. Food of the future

Граматичний матеріал: Засоби вираження теперішнього. Past Simple/Continuous (нереальні ситуації в теперішньому: If I had a video, I'd record it for you. / It's time we were going), will + дієслово (що характеризує звички: He'll sometimes work until midnight)

Тема 2. Nutrients in food

Constituents of food Junk food Dietary habits

Граматичний матеріал: Засоби вираження наслідків минулого в теперішньому: загальний огляд. Порівняння ситуацій вживання часів Present Perfect Simple та Present Perfect Continuous. Засоби вираження наслідків минулого в теперішньому. Present Perfect, Present Simple та Present Continuous

Тема 3. Food processing

Food preparation, cooking and manufacture. Global pizza.

Граматичний матеріал: Мовні засоби вираження майбутнього часу: загальний огляд. Конструкції *will* та *to be going to*, *to be about*, *to be on the point of*, Present Simple та Present Continuous для майбутніх дій. Умовні речення з підрядним часу

Тема 4. Balanced diet

Balanced diet. Quick steps to a balanced diet. Cooking horoscope

Граматичний матеріал: Пряма та непряма мова. Узгодження часів. (Reported statements. Reported questions. Reported speech: the tense change. Reported requests, orders, and advice. Introductory Verbs)

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

3.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
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								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття					4	6	6	
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів					116	114	114	
	Усього годин					120	120	120	

3.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Назви тем	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					усього
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Тема 1. Our food																		120			4		116	
Тема 2. Nutrients in food																		42			2		40	
Тема 3. Food processing																		78			4		74	
Тема 4. Balanced diet																		120			6		114	
Усього годин / кредитів ECTS																		360/12			16		344	

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=2202>

4. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

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=2202>.

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.

5. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

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

Весна 2019/2020 н. р. - Осінь/Весна 2020/2021 н. р.

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Оцінювання роботи на практичних заняттях		4
	Оцінювання самостійної роботи		10
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Оцінювання роботи на практичних заняттях		2
	Оцінювання самостійної роботи		10
	Тестування на Порталі		2
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Оцінювання роботи на практичних заняттях		4
	Оцінювання самостійної роботи		10
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Оцінювання роботи на практичних заняттях		6
	Оцінювання самостійної роботи		10
	Тестування на Порталі		2
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)		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.

6. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

6.1. Основні джерела інформації

1. Кухарська В. Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей : навчально-методичний посібник / В. Б. Кухарська. – Київ : Фірма “Інкос”, 2012. – 352 с.
2. Murphy R. English Grammar in Use / R. Murphy. – Fifth edition. – Cambridge : University press, 2019. – 394 с.

6.2. Додаткові джерела інформації

3. Англо-український, українсько-англійський словник = English-Ukrainian, Ukrainian-English Dictionary. – Київ, 2008. – 752 с.
4. Верба Г. В. Граматика сучасної англійської мови = Modern English Grammar (reference book) : довідник / Г. В. Верба, Л. Г. Верба. – Київ : ВП Логос-М, 2011. – 352 с.
5. Гусак Т. М. Modern English Grammar in Practice. Cuide Book and Workbook : навчальний посібник. Книга 1 / Т. М. Гусак. – 3-ге видання, доповнене – Київ : Інкос, 2015. – 321 с.