

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

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра права, психології та сучасних європейських мов

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з науково-педагогічної роботи ХТЕІ КНТЕУ

 А. В. Катаєв

« 24 » 09 2018 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ

(повна назва навчальної дисципліни)

Для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

(бакалавр чи магістр)

року набору

2018

Галузі знань

18 «Виробництво та технології»

(шифр і назва галузі знань)

Спеціальності

181 «Харчові технології»

(шифр і найменування спеціальності)

Напряму підготовки

(шифр і найменування напряму підготовки)

Спеціалізації

Ресторанні технології

(найменування спеціалізації)

Харків, 2018 рік

Розробник

Петрова Людмила Іванівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Старший викладач

(Посада повністю)

(науковий ступінь, вчене звання повністю)

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

(назва кафедри)

протокол № 1 від 30.08.2018 р.

Зав. кафедри

(підпис)М. М. Топоркова(ініціали та прізвище)

програму розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії факультету
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

(назва факультету)протокол № 1 від 31.08.2018 р.

Голова методичної комісії

(підпис)М. М. Паньків(ініціали та прізвище)

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» 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 навчальної дисципліни «Іноземна мова», отриманих на основі повної загальної середньої освіти, та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Професійні комунікації іноземною мовою», «Предметно-орієнтований практикум іноземною мовою».

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 4. Уміння працювати у колективі та команді, в міжнародному середовищі.

ЗК 6. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 7. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості.

програмних результатів навчання:

ПРН 11. Спілкування іноземною мовою для забезпечення результативної професійної діяльності.

3. 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.

GRAMMAR: Present forms: Present Simple, Present Continuous, Present Perfect, Present Perfect Continuous.

Тема 2. NUTRIENTS IN FOOD

Constituents of food. Junk food. Dietary habits

GRAMMAR: Past forms: Past Simple, Past Continuous, Past Perfect, Past Perfect Continuous.

Тема 3. FOOD PROCESSING

Food preparation, cooking and manufacture. Global pizza. Growing number of Americans don't have time or know how to cook.

GRAMMAR: Future forms: Future Simple, Future Continuous, Future Perfect, Future Perfect Continuous.

Тема 4. MILK

Milk and its composition. Milk processing. The different dairy products.

GRAMMAR: Passive voice

Тема 5. MEAT

Types of meat. Meat composition and nutritional value. Pork. Cooking meat.

GRAMMAR: Modal verbs.

Тема 6. FISH

Fish: a nutritious family food. How to cook fish. Which fish are most nutritious? Buying fish.

GRAMMAR: Infinitive

Тема 7. EGGS

Eggs as food. Eggs characteristics. Egg trivia.

GRAMMAR: Infinitive constructions

Tema 8. FRUIT AND VEGETABLES

Fruit and vegetables. Processing of fruit and vegetables. Soybeans. Vegetables in the diet.

GRAMMAR: Gerund

Tema 9. CEREALS

Cereals. Flour. Bread. Pasta

GRAMMAR: Infinitive or gerund?

Tema 10. BEVERAGES

Alcoholic beverages. Types of alcoholic beverages. The story of Coca-Cola. Tea: black, green or oolong. Fruit juices.

GRAMMAR: Participles

Tema 11. BRITISH FOOD

Eating in England. Meals and mealtimes in Britain. British food.

GRAMMAR: Participial constructions

Tema 12. UKRAINIAN CUISINE

Overview of the Ukrainian cuisine history. Ukrainian traditional food. Some traditional dishes of the Ukrainian cuisine.

GRAMMAR: Reported speech

Tema 13. BALANCED DIET

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

GRAMMAR: Conditional sentences.

Tema 14. FOOD INDUSTRY

Food industry. The UK food and drink industry. Overview of food sector in Ukraine

GRAMMAR: Revision.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Тема 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
Тема 1. OUR FOOD	50			26		24						76			8		68					
Тема 2. NUTRIENTS IN FOOD	42			18		24						72			4		68					
Тема 3. FOOD PROCESSING	46			22		24						74			4		70					
Тема 4. MILK	42			18		24						66			2		64					
Тема 5. MEAT	48			24		24						37			4		33					
Тема 6. FISH	48			24		24						37			4		33					
Тема 7. EGGS	36			12		24						35			2		33					
Тема 8. FRUIT AND VEGETABLES	48			18		30						35			2		33					
Тема 9. CEREALS	56			16		40						44			2		42					
Тема 10. BEVERAGES	62			22		40						46			4		42					
Тема 11. BRITISH FOOD	62			18		44						54			6		48					
Тема 12. UKRAINIAN CUISINE	72			28		44						52			2		50					
Тема 13. BALANCED DIET	52			24		28						46			2		44					
Тема 14. FOOD INDUSTRY	56			26		30						46			2		44					
Усього годин / кредитів ECTS	720/24			296		424						720/24			48		672					

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Усього					

Лекційні заняття не передбачені навчальним планом.

5.2. Теми семінарських занять

Тема дисципліни	Тема семінарського заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Усього					

Семінарські заняття не передбачені навчальним планом.

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. OUR FOOD	Food and its sources	8		2	
	There are many kinds of food	6		2	
	Food around the world	6		2	
	Food of the future	6		2	
Тема 2. NUTRIENTS IN FOOD	Constituents of food	6		2	
	Junk food	6		2	
	Dietary habits	6			
Тема 3. FOOD PROCESSING	Food preparation, cooking and manufacture	8		2	
	Global pizza	6			
	Growing number of Americans don't have time or know how to cook	8		2	
Тема 4. MILK	Milk and its composition	6		2	
	Milk processing	6			
	The different dairy products	6			
Тема 5. MEAT	Types of meat	6		2	
	Meat composition and nutritional value	6			
	Pork	6		2	
	Cooking meat	6			

Тема 6. FISH	Fish: a nutritious family food	6		2	
	How to cook fish	6			
	Which fish are most nutritious?	6		2	
	Buying fish	6			
Тема 7. EGGS	Eggs as food	4		2	
	Eggs characteristics	4			
	Egg trivia	4			
Тема 8. FRUIT AND VEGETABLES	Fruit and vegetables.	6		2	
	Processing of fruit and vegetables.	4			
	Soybeans	4			
	Vegetables in the diet.	4			
Тема 9. CEREALS	Cereals	4		2	
	Flour	4			
	Bread	4			
	Pasta	4			
Тема 10. BEVERAGES	Alcoholic beverages	4		2	
	Types of alcoholic beverages	6			
	The story of Coca-Cola	4		2	
	Tea: black, green or oolong	4			
	Fruit juices	4			
Тема 11. BRITISH FOOD	Eating in England	6		2	
	Meals and mealtimes in Britain	6		2	
	British food	6		2	
Тема 12. UKRAINIAN CUISINE	Overview of the Ukrainian cuisine history	8		2	
	Ukrainian traditional food	10			
	Some traditional dishes of the Ukrainian cuisine	10			
Тема 13. BALANCED DIET	Balanced diet	8		2	
	Quick steps to a balanced diet	8			
	Cooking horoscope	8			
Тема 14. FOOD INDUSTRY	Food industry	8		2	
	The UK food and drink industry	10			
	Overview of food sector in Ukraine	8			
Усього		296		48	

5.4. Теми лабораторних занять

Тема дисципліни	Тема лабораторного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Усього					

Лабораторні заняття не передбачені навчальним планом.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

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.

Основні види самостійної роботи, які запропоновані студентам:

1. Вивчення теоретичного матеріалу.
2. Робота з текстами..
3. Вивчення основних термінів та понять.
4. Підготовка до практичних занять, дискусій, роботи в малих групах, тестування

Питання навчальної дисципліни, які пропонуються для самостійного вивчення:

Тренування здатності орієнтуватись у ситуаціях професійного спілкування, застосовувати комунікативні вміння та навички при обговоренні питань:

- | | |
|---------|--|
| Тема 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Dinning traditions. 2. Basic food preparation principles. 3. Exotic food. |
| Тема 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Seeds. 2. Plants. 3. Nuts. |
| Тема 3 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pastry. 2. Menu and its types. 3. Restaurants with Micheline stars. |
| Тема 4 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Cheeses. 2. Cottage cheese. 3. Sour cream and yogurts. |
| Тема 5 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Grilling. 2. Roasting. 3. Smoking. |
| Тема 6. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Sea fish. 2. River fish. 3. Seaweed. |

- Тема 7. 1. Ways to cook eggs.
 2. Nutrition facts.
 3. Cold food displays.
- Тема 8. 1. Seeds.
 2. Plants.
 3. Nuts.
- Тема 9. 1. Wheat.
 2. Ray.
 3. Corn.
- Тема 10. 1. Pepsi-Cola and sweet drinks.
 2. Tea.
 3. Coffee.
- Тема 11. 1. Weekend cooking.
 2. Puddings and desserts.
 3. Baking.
- Тема 12. 1. Cooking techniques.
 2. History of kitchen utensils.
 3. Cooking up a feast.
- Тема 13. 1. Fast food.
 2. Junk food.
 3. Diets.
- Тема 14. 1. Cooks societies.
 2. Culinary competitions.
 3. Culinary art exhibitions.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Індивідуальні завдання не передбачені навчальним планом.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)	Тема 1.			15					
	Тема 2.			15					
	Тема 3.			15					
	Тема 4.			15					
	Тема 5.				15				
	Тема 6.				15				
	Тема 7.				15				
	Тема 8.				15				
	Тема 9.					20			
	Тема 10.					20			
	Тема 11.					20			
	Тема 12.						20		
	Тема 13.						20		
	Тема 14.						20		
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен			40	40	40	40		
Разом				100	100	100	100		

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання ЗАОЧНА ПОВНА

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)	Тема 1.			15					
	Тема 2.			15					
	Тема 3.			15					
	Тема 4.			15					
	Тема 5.				15				
	Тема 6.				15				
	Тема 7.				15				
	Тема 8.				15				
	Тема 9.					20			
	Тема 10.					20			
	Тема 11.					20			
	Тема 12.						20		
	Тема 13.						20		
	Тема 14.						20		
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен			40	40	40	40		
Разом				100	100	100	100		

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять, виконання аудиторної контрольної роботи.

Умовою допуску до підсумкового контролю є виконання програми дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» (відпрацювання всіх практичних занять) і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше 34 балів

Підсумковий контроль: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

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

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)

10.1. Основна література

1. Кухарська В. Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей : навч.-метод. Посібник / В. Б. Кухарська. – К. : Фірма "Інкос", 2012. – 352 с.
2. Murphy R. English Grammar in Use / R. Murphy. – second edition. – Cambridge : University press, 2003. – 350 с.

10.2. Допоміжна література

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