

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

Професійні комунікації іноземною мовою

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

молодший 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

освітня програма /
спеціалізація

Ресторанні технології

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

вибіркова

обов'язкова чи вибіркова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Ускова Тамара Олександрівна,
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.

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 «Професійні комунікації 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».

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. An Introduction to the Catering Industry

Categories of Catering. Venues. Services. Types of Catering outlets.

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. Healthy Eating

Foodstuffs. Nutrients. Proper Diet. Vegetarian Diet. History of Dieting. Eating Out. Meals.

Граматичний матеріал: Yes/No questions. Wh-questions. Subject/object questions. Prepositions in wh-questions. Negative statements. Negative questions. Question tags. Alternative Questions. Disjunctive Questions.

Тема 3. Cooking & Recipes

Methods of Cooking. Food (meat, poultry, seafood, vegetables, fruits, berries, herbs) & Beverages (alcoholic & non-alcoholic).

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 4. Preparing the Menu

Dishes. Courses. Menu: making up & explaining. Recipes. Culinary Art Schools.

Граматичний матеріал: Засоби вираження минулого. Конструкції used to, would to для вираження дій, що повторюються в минулому. Вживання Past Perfect для нереальних ситуацій в минулому (If I'd seen him I would have told you).

Тема 5. Service Techniques

Advantages and Disadvantages of Different Service Techniques. Server's Duties. Types of Crockery. Types of Cutlery. Types of Service Plates/Dishes.

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 6. Catering Establishments

Restaurants & Bars. Catering Services. Types of Restaurants.

Граматичний матеріал: Мовні засоби вираження майбутнього часу.
Вживання часів Future Continuous та Future Perfect.

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					6	12		
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів					54	108		
	Усього годин					60	120		
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

3.2. 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					усього
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Тема 1. An introduction to the catering industry													30			4		26						
Тема 2. Healthy eating													30			2		28						
Тема 3. Cooking & recipes													30			4		26						
Тема 4. Preparing the menu													30			2		28						
Тема 5. Service techniques													30			4		26						
Тема 6. Catering establishments													30			2		28						
Усього годин / кредитів ECTS													180/6			18		162						

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=486>

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=486>.

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 засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Весна 2019/2020 н. р. - Осінь 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		4
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Оцінювання роботи на практичних заняттях		2
	Оцінювання самостійної роботи		4
	Тестування на Порталі		4
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Оцінювання роботи на практичних заняттях		4
	Оцінювання самостійної роботи		4
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Оцінювання роботи на практичних заняттях		2
	Оцінювання самостійної роботи		4
	Тестування на Порталі		4
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Оцінювання роботи на практичних заняттях		4
	Оцінювання самостійної роботи		4
	Тестування на Порталі		4
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Оцінювання роботи на практичних заняттях		4
	Оцінювання самостійної роботи		4
	Тестування на Порталі		4
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
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. : 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.

6.2. Додаткові джерела інформації

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.