

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

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Предметно-орієнтований практикум іноземною мовою

0(повна назва навчальної дисципліни)

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

року набору

2016

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 напряму підготовки

статус дисципліни

вибіркова

обов'язкова чи вибіркова

Харків, 2019 рік

Розробник:

Топоркова Марина Миколаївна
завідувач кафедри права, психології та
сучасних європейських мов, кандидат
юридичних наук, доцент

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

02.09.2019 р.


підпис

М. М. Топоркова
ініціали та прізвище

Керівник (гарант) освітньої
програми

Запаренко Ганна Володимирівна
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

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

02.09.2019 р.


підпис

Г. В. Запаренко
ініціали та прізвище

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

назва кафедри

протокол від 02.09.2019 р. № 01.

Зав. кафедри


підпис

М. М. Топоркова
ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 02.09.2019 р. № 01.

Голова методичної комісії


підпис

Л. І. Літвін
ініціали та прізвище

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.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 10. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово;

ЗК 11. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні;

програмних результатів навчання:

ПРН 21. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами, вміти укладати ділову документацію державною мовою.

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

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. British food

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

Граматичний матеріал: Узагальнення знань про систему граматичних часів в англійській мові. Умовні речення (Present and future conditionals. Unlikely/unreal conditions. Past conditionals. Mixed conditionals. *I wish, if only, it's time*)

Тема 5. Ukrainian cuisine

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

Граматичний матеріал: Безособові форми дієслова (The Present Participle. The Past Participle. The Perfect Participle. The Objective Participle complex. The Subjective Participle complex. The Absolute Participle complex)

Тема 6. 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)

Тема 7. Food industry

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

Граматичний матеріал: Модальні дієслова. Ability (*can - could - be able to*). Obligation/ Duty. Necessity (*must -have to - should/ ought – need*). Absence of necessity (*needn't/ don't have to / don't need to – didn't need to – needn't have done*). Prohibition (*mustn't – can't*). Logical assumption (*must – can't/ couldn't*). Probability (*should/ ought*). Possibility (*can - could/ may - might*). Permission (*can/ could/ may /might*). Request (*can/ could/ will/ would/ may/ might*). Offers (*I'll/ shall/ can/ could*). Suggestions (*shall/ can/ could*). Advice (*should/ ought to/ must*). Criticism (*should/ ought to*). Promise (*will*). Expressions similar to modal verbs

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. 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				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 1. Our food	45			14		31							42			2		40						
Тема 2. Nutrients in food	45			14		31							78			4		74						
Тема 3. Food processing	45			14		31							40			4		36						
Тема 4. British food	45			14		31							40			4		36						
Тема 5. Ukrainian cuisine	60			20		40							40			4		36						
Тема 6. Balanced diet	60			20		40							42			2		40						
Тема 7. Food industry	60			20		40							78			4		74						
Усього годин / кредитів ECTS	360/12			116		244							360/12			24		336						

4.2. 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					56	60		
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів					124	120		
	Усього годин					180	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					6	12	6	
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів					114	108	114	
	Усього годин					120	120	120	
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

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

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах	
		денна форма	заочна форма
Усього	Не передбачені		

5.2. Теми семінарських занять

Тема дисципліни	Тема семінарського заняття	Обсяг у годинах	
		денна форма	заочна форма
Усього	Не передбачені		

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах	
		денна форма	заочна форма
Тема 1. Our food	Our food	14	2
Тема 2. Nutrients in food	Nutrients in food	14	4
Тема 3. Food processing	Food processing	14	4
Тема 4. British food	British food	14	4
Тема 5. Ukrainian cuisine	Ukrainian cuisine	20	4
Тема 6. Balanced diet	Balanced diet	20	2
Тема 7. Food industry	Food industry	20	4
Усього		116	24

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.

Завдання для самостійної роботи наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту:

<https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=1227#section-6>

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання курсової роботи.

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 36)	Тема 1.					15			
	Тема 2.					15			
	Тема 3.					15			
	Тема 4.					15			
	Тема 5.						20		
	Тема 6.						20		
	Тема 7.						20		
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен					40	40		
Разом						100	100		

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної 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 36)	Тема 1.					30			
	Тема 2.					30			
	Тема 3.						20		
	Тема 4.						20		
	Тема 5.						20		
	Тема 6.							30	
	Тема 7.							30	
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен					40	40	40	
Разом						100	100	100	

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

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

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять, виконання аудиторної контрольної роботи та самостійної роботи.

- для студентів заочної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять, виконання аудиторної контрольної роботи та самостійної роботи.

Умовою допуску до підсумкового контролю є виконання програми дисципліни «Професійні комунікації іноземною мовою» (відпрацювання всіх практичних занять) і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше 36 балів.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: **письмовий екзамен;**

- для студентів заочної форми навчання: **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. Основні джерела інформації

1. Кухарська В. Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей. : навч.-метод. посібник / В. Б. Кухарська. – Київ : Фірма "Інкос", 2012. – 352 с.
2. Murphy R. English Grammar in Use / R. Murphy. – Fourth edition. – Cambridge : University press, 2012. – 399 с.

10.2. 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 : навч. посібник. кн.1 / Т. М. Гусак. – 3-ге вид., допов. – Київ : Інкос, 2015. – 321 с.