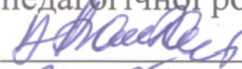


Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

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

« 31 » 08 2018 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОФЕСІЙНІ КОМУНІКАЦІЇ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ

(ПОВНА НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр року набору 2016
(бакалавр чи магістр)

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 «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» та є основою для подальшого засвоєння таких навчальних дисциплін, як «Іноземна мова спеціальності», «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. 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.

Тема 7. Kitchen Organization. Clothes and Personal Hygiene

Kitchen Areas. Kitchen Staff. Being a Chef. Kitchen Machinery and Equipment: cutlery, glassware, crockery, other. Kitchen Materials. Clothes. Hygiene.

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 8. Restaurants

Restaurant Guides. Restaurant Staff. Giving Tips. Dealing with Complaints.

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 9. World Cuisines

European Cuisines (French, Italian, Spanish, English, German...). Eastern Cuisines (Chinese, Thai, Japanese, Indian...). Mexican Cuisine. Ukrainian Cuisine.

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 10. Problems and Complaints

Making complaints. Explaining Problems. Apologizing. Offering Solutions.

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

[illegible]

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

ФОРМА НАВЧАННЯ	ВИД НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТТЯ	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	52				
	ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ								
	КУРСОВА РОБОТА (ПРОЕКТ)								
	САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ			169	128				
	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								
	ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ								
	КУРСОВА РОБОТА (ПРОЕКТ)								
	САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ								
	УСЬОГО ГОДИН								
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	
		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. AN INTRODUCTION TO THE CATERING INDUSTRY	An Introduction to the Catering Industry	12			
Тема 2. HEALTHY EATING	Healthy Eating	8			
Тема 3. COOKING & RECIPES	Cooking & Recipes	12			
Тема 4. PREPARING THE MENU	Preparing the Menu	12			
Тема 5. SERVICE TECHNIQUES	Service Techniques	12			
Тема 6. CATERING ESTABLISHMENTS	Catering Establishments	10			
Тема 7. KITCHEN ORGANIZATION. CLOTHES AND PERSONAL HYGIENE	Kitchen Organization. Clothes and Personal Hygiene	8			
Тема 8. RESTAURANTS	Restaurants	10			
Тема 9. WORLD CUISINES	World Cuisines	12			

Тема 10. PROBLEMS AND COMPLAINTS	Problems and Complaints	12			
Усього		108			

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. The different sectors of the catering and hospitality industry 2. The relevant qualifications, training and experience for employment within the industry. |
| Тема 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Unhealthy diets. 2. Healthy food or fast food. 3. What is genetic modification (gm)? |
| Тема 3 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Alcoholic beverages. Types of alcoholic beverages. 2. The story of Coca-Cola. 3. Tea: black, green or oolong. 4. Fruit juices. |
| Тема 4 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Formal meal structure. 2. Write your own menu. |
| Тема 5 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Most of what you need to know about Serving Food and Beverages. 2. Serving Food and Beverages. 3. Types and categories of food service system. |
| Тема 6. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Different types of buffet style restaurants. 2. Different types of restaurant concepts. |

- Тема 7. 1. Why wear protective clothing when cooking and cleaning?
 2. How to clean equipment effectively.
- Тема 8. 1. Ways to handle customer complaints.
 2. Styles of service in the restaurant business.
- Тема 9. 1. What are the best cuisines in the world and why?
 2. Your best cuisine.
- Тема 10. 1. How to complain effectively.
 2. How to reply to a complaint on poor service at a restaurant.
 3. How to train employees to deal with & handle customer complaints.

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.			12					
	Тема 2.			12					
	Тема 3.			12					
	Тема 4.			12					
	Тема 5.			12					
	Тема 6.				12				
	Тема 7.				12				
	Тема 8.				12				
	Тема 9.				12				
	Тема 10.				12				
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен			40	40				
Разом				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: екзамен письмовий.

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.