


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри іноземної
філології, українознавства та
соціально-правових дисциплін
Протокол № 1 від 01.09.2022 р.
Завідувач кафедри
_____  С. А. Остапенко

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ІНОЗЕМНА МОВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 10

Розробник: Воробйова Л.В.,
к.п.н.

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	осінній, весняний
Кількість кредитів	5/5
Загальна кількість годин	150/150
Кількість змістових модулів	4
Лекції, годин	-
Практичні / семінарські, годин	70/80
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	80/70
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	5/5
самостійної роботи студента	5,7/4,3
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Мета – формування необхідної комунікативної спроможності у сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах; вдосконалення вмінь та навичок читання, перекладу, реферування спеціальної літератури за фахом; вироблення навичок читання та реферування наукової інформації з фаху, ведення бесіди з професійної тематики, ділового листування та роботи з технічною документацією.

Завдання: набуття навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої професійними потребами; одержування новітньої фахової інформації через іноземні джерела;

користування усним монологічним та діалогічним мовленням у межах побутової, суспільно-політичної, загальнотехнічної та фахової тематики;

переклад з іноземної мови на рідну текстів загальнотехнічного характеру; формування основних вмінь використання знань на практиці під час ведення ділової бесіди або спілкування по телефону в ділових цілях з урахуванням конкретних умов;

ознайомлення з найбільш відомими зразками мовленнєвої поведінки під час проведення ділових зборів, презентацій та переговорів;

навчання підготовці до участі у наукових конференціях, семінарах, дебатах, тощо;

ознайомлення з особливостями оформлення найбільш вживаних паперів.

Предмет: іноземна (англійська) мова.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Вступ до ресторанного бізнесу.

Тема 2. Продукти харчування.

Тема 3. Приготування їжі.

Тема 4. Рецепти.

Тема 5. Їжа та здоровий спосіб життя.

Тема 6. Кухні народів світу.

Тема 7. Столові манери.

Тема 8. Похід до ресторану.

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

загальних програмних компетентностей:

здатність спілкуватися іноземною мовою як усно, так і письмово;

навички міжособистісної взаємодії;

здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях;

здатність працювати в команді;

здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

здатність до адаптації та дій в новій ситуації;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здійснювати ділові комунікації у професійній сфері іноземною мовою;

показувати навички самостійної роботи, демонструвати критичне, креативне, самокритичне мислення дослідженнях та професійному спілкуванні;

формулювати, аналізувати та синтезувати рішення науково-практичних проблем;

демонструвати здатність діяти соціально відповідально та свідомо на основі етичних принципів, цінувати та поважати культурне різноманіття, індивідуальні відмінності людей;

оцінювати результати власної роботи, демонструвати лідерські навички та вміння працювати в команді;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

граматичних структур, що є необхідними для гнучкого вираження відповідних функцій та понять, а також для розуміння і продукування широкого кола текстів в повсякденній та професійній сферах;

мовних форм, властивих для офіційних та розмовних реєстрів академічного і професійного мовлення;

широкого діапазону словникового запасу, що є необхідним в повсякденній та професійній сферах;

– **уміння/навички:**

Аудіювання

сприймати, розпізнавати та осмислювати інформацію у вигляді іншомовного повідомлення, що лунає від співрозмовника та/або звучить у звукозапису в нормальному темпі;

розуміти найуживанішу лексику та основне з повідомлень у межах тем, визначених Програмою, у тому числі професійно-орієнтованого спрямування.

Читання

володіти усіма видами читання (вивчаюче, ознайомлювальне, переглядове, пошукове), що передбачають різний ступінь розуміння прочитаного;

розуміти повністю і точно зміст різножанрових автентичних текстів, у тому числі професійно-орієнтованих, з використанням двомовного словника (вивчаюче читання);

розуміти загальний зміст тексту, визначаючи при цьому не лише коло питань, але й те, як вони вирішуються (ознайомлювальне читання);

отримувати загальне уявлення про тему та коло питань, які розглядаються у тексті (переглядове читання);

знаходити конкретну інформацію (визначення, правило, цифрові та інші дані) (пошукове читання).

Монологічне мовлення

продукувати розгорнуте підготовлене та непідготовлене висловлювання з проблем соціокультурного та професійного спілкування, що визначені у Програмі;

резюмувати отриману інформацію;

аргументовано представляти власну точку зору стосовно описаних фактів та подій, робити висновки.

Діалогічне мовлення

Студенти повинні вміти:

вступати в контакт зі співрозмовником, підтримувати та завершувати бесіду, використовуючи адекватні мовленнєві формули та правила мовленнєвого етикету;

обмінюватись професійною та непрофесійною інформацією зі співрозмовником, виражаючи згоду, незгоду, сумнів, подив, прохання, пораду, пропозицію тощо;

брати участь в дискусії за темою, проблемою, аргументовано відстоювати власну точку зору.

Письмо

виконувати письмові завдання щодо прослуханого, побаченого, прочитаного;

логічно та аргументовано викладати власні думки, дотримуючись стилістичних та жанрових особливостей;

володіти навичками складання приватного та ділового листування, використовувати відповідні реквізити та формули письмового звернення;

реферувати та анотувати професійно-орієнтовані та загальнонаукові тексти з урахуванням різного ступеню смислової компресії.

– **комунікація:**

ефективно встановлювати і підтримувати комунікацію в навчальних ситуаціях, здійснювати чіткі та детальні повідомлення на різні теми та аргументувати свою позицію щодо обговорюваної проблеми;

розв'язувати більшість проблем під час перебування у країні, мова якої вивчається;

висловлюватись на знайомі теми або теми, пов'язані з особистими інтересами; описувати досвід, події, сподівання, мрії тощо;

вільно спілкуватись із носіями мови, чітко, детально висловлюватись з широкого кола тем, виражати свою думку з певної проблеми, наводячи різноманітні аргументи за і проти;

– **відповідальність і автономія:**

розуміти, які ключові цінності, переконання та поведінка в академічному і професійному середовищі України відрізняються при порівнянні однієї культури з іншими;

розуміти різні корпоративні культури в конкретних професійних контекстах і те, яким чином вони співвідносяться одна з одною;

застосовувати міжкультурне розуміння у процесі безпосереднього усного і писемного спілкування в академічному та професійному середовищі;

належним чином поводити себе і реагувати у типових академічних, професійних, світських і повсякденних ситуаціях, а також знати правила взаємодії між людьми у різних ситуаціях.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
Модуль 1					
Змістовий модуль 1: Ресторанне господарство					
Тема 1. Вступ до ресторанного бізнесу	36		18		18
Разом за змістовим модулем 1	36		18		18
Змістовий модуль 2: Продукти харчування та їх обробка					
Тема 2. Продукти харчування	46		26		20
Тема 3. Приготування їжі	36		14		22
Тема 4. Рецепти	32		12		20
Разом за змістовим модулем 2	114		52		62
Усього модуль 1	150		70		80
Модуль 2					
Змістовий модуль 3: Їжа як складова частина життя людини					
Тема 5. Їжа та здоровий спосіб життя	38		20		18
Тема 6. Кухні народів світу	38		20		18
Разом за змістовим модулем 3	76		40		36
Змістовий модуль 4: Ресторан					
Тема 7. Столові манери	34		18		16
Тема 8. Похід до ресторану	40		22		18

Разом за змістовим модулем 4	74		40		34
Усього модуль 2	150		80		70
Усього годин	300		150		150

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
Модуль 1		
1	Практичне заняття Різновиди закладів ресторанного господарства. Множина іменників.	6
2	Практичне заняття Професії ресторанного господарства. Present Continuous	4
3	Практичне заняття Обов'язки персоналу. Вживання артиклів.	4
4	Практичне заняття Послуги. Вживання артиклів.	4
5	Практичне заняття Фрукти та овочі. Present Simple.	2
6	Практичне заняття Ягоди. Слова на позначення кількості.	2
7	Практичне заняття Хлібні вироби. Вживання слів some, any та конструкцій із ними.	2
8	Практичне заняття Риба та морепродукти. Present Simple.	2
9	Практичне заняття М'ясо та м'ясні вироби. Способи вираження майбутніх дій.	2
10	Практичне заняття Спеції. Способи вираження майбутніх дій.	2
11	Практичне заняття Молочні продукти. Past Simple.	2
12	Практичне заняття Каші. Past Simple.	2
13	Практичне заняття Горіхи. Past Simple.	2
14	Практичне заняття Десерти. Present Perfect.	2
15	Практичне заняття Напої. Present Perfect.	2
16	Практичне заняття Готові страви. Ступені порівняння прикметників.	2
17	Практичне заняття Смак страв. Ступені порівняння прикметників.	2
18	Практичне заняття Кухонне приладдя. Прислівник.	4
19	Практичне заняття Процеси приготування їжі. Past Continuous.	4
20	Практичне заняття Способи вживання їжі. Past Continuous.	2
21	Практичне заняття Тара для продуктів харчування. Past Perfect.	2

22	Практичне заняття «Крилаті вирази», пов'язані з їжею. Past Perfect.	2
23	Практичне заняття Рецепти традиційних англійських страв. Present Perfect Continuous.	4
24	Практичне заняття Рецепти традиційних українських страв.	4
25	Практичне заняття Складання рецептів страв.	4
	Разом модуль 1	70
Модуль 2		
26	Практичне заняття Корисні та шкідливі продукти. Passive Voice.	4
27	Практичне заняття Піраміда харчування. Passive Voice.	4
28	Практичне заняття Правила здорового харчування. Непряма мова.	4
29	Практичне заняття Генномодифікована їжа. Непряма мова.	4
30	Практичне заняття Дієта. Past Perfect Continuous.	4
31	Практичне заняття Кухні народів світу.	4
32	Практичне заняття Британська кухня. Умовні речення.	6
33	Практичне заняття Українська кухня. Модальні дієслова для висловлення прохання, можливості та пропозиції.	6
34	Практичне заняття Приготування презентацій найвідоміших кухонь світу.	4
35	Практичне заняття Правила поведінки за столом. Модальні дієслова для висловлення поради, пропозиції, необхідності, заборони.	4
36	Практичне заняття Сервіровка стола. Інфінітив.	4
37	Практичне заняття Види сервіровок. І нфінітивні конструкції.	4
38	Практичне заняття Столовий етикет різних країн світу. Інфінітивні конструкції.	6
39	Практичне заняття Правила поведінки в ресторані. Фразові дієслова.	4
40	Практичне заняття Правила замовлення страв. Дієприкметник.	2
41	Практичне заняття Складові меню. Дієприкметникові конструкції.	4
42	Практичне заняття Складання діалогів «У ресторані». Дієприкметникові конструкції.	2
43	Практичне заняття Незвичні ресторани. Герундій.	4
44	Практичне заняття Презентація незвичайного ресторану. Герундіальні конструкції.	6

	Разом модуль 2	80
Всього		150

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ рівень сформованості компетентностей студента оцінюється у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю – екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Аудиторна робота					Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Виконання практичних завдань теми	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Модуль 1							
Змістовий модуль 1							
Тема 1		2					2
Тема 2		1,5				0,5	2
Тема 3		2				0,5	2,5
Тема 4	2	1				0,5	3,5
Разом змістовий модуль 1	2	6,5			4	1,5	14
Змістовий модуль 2							
Тема 5		1				0,25	1,25
Тема 6		0,5				0,25	0,75
Тема 7		0,5				0,25	0,75
Тема 8		1				0,25	1,25
Тема 9		0,5				0,25	0,75
Тема 10		0,5				0,25	0,75
Тема 11		1				0,25	1,25
Тема 12		0,5				0,25	0,75
Тема 13		0,5				0,25	0,75
Тема 14		0,5				0,25	0,75
Тема 15		0,5				0,25	0,75
Тема 16		0,5				0,25	0,75
Тема 17	2	1				0,25	3,25
Тема 18		1				0,25	1,25
Тема 19		1				0,25	1,25
Тема 20		1				0,25	1,25
Тема 21		0,5				0,25	0,75
Тема 22	2	1				0,25	3,25
Тема 23		2				0,25	2,25

Тема 24		1		2		0,25	3,25
Тема 25	2						2
Разом змістовий модуль 2	6	16		4	5	5	36
Разом модуль 1							50
Модуль 2							
Змістовий модуль 3							
Тема 26		1					1
Тема 27		1,5				0,25	1,75
Тема 28		1,5				0,25	1,75
Тема 29		1				0,25	1,25
Тема 30	2	1				0,25	3,25
Тема 31		1				0,25	1,25
Тема 32		2				0,25	2,25
Тема 33		2				0,25	2,25
Тема 34	2					0,25	2,25
Разом змістовий модуль 3	4	11			5	2	22
Змістовий модуль 4							
Тема 35		1					1
Тема 36		1,5				0,25	1,75
Тема 37		1				0,25	1,25
Тема 38	2	2				0,25	4,25
Тема 39		1				0,25	1,25
Тема 40		1,5				0,25	1,75
Тема 41		1,5				0,25	1,75
Тема 42		2				0,25	2,25
Тема 43		1		4		0,25	5,25
Тема 44	2					0,5	2,5
Разом змістовий модуль 4	4	12,5		4	5	2,5	28
Разом модуль 2							50

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Осінній семестр

Поточне тестування та самостійна робота				Підсумко- вий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Індивідуальне завдання 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 2	50	100
15	5	20	10		

Весняний семестр

Поточне тестування та самостійна робота				Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 3	Індивідуальне завдання 3	Змістовий модуль 4	Індивідуальне завдання 4	50	100
20	5	15	10		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	