

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 26.08.2024 р.
Завідувач кафедри
_____ С. А. Остапенко

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ІНОЗЕМНА МОВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 10

Розробник: Воробйова Л. В., к.п.н.

2024 – 2025 навчальний рік

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.

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 практич- ного заняття	Аудиторна робота					Позааудитор- на робота	Сума балів
	Тестові завдан- ня	Виконання практичних завдань теми	Обговорен- ня теоретичних питань теми	Індиві- дуальне 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		2		0,25	2,75
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				Підсумковий 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 ЄКТС	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	