

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* С. А. Остапенко

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ІНОЗЕМНА МОВА (ПОГЛИБЛЕНИЙ КУРС)»

Ступінь: магістр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник:
Удовіченко Г. М., к.п.н., доцент

2024 – 2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для ЗВО спеціальності 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість змістових модулів	2
Лекції, годин	-
Практичні / семінарські, годин	72
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	78
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4,5
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	залік

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; ведення бесіди з професійної тематики, ділового листування та роботи з комерційною 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;

формування необхідної комунікативної спроможності в сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах;

користування усним монологічним та діалогічним мовленням у межах професійної тематики на рівні B2 (незалежний користувач);

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. Харчування та його джерела

Тема 2. Харчові технології

Тема 3. Харчова індустрія

Тема 4. Вступ до сфери ресторанного господарства

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
Змістовий модуль 1: Харчові технології					
Тема 1. Харчування та його джерела	44		34		10
Тема 2. Харчові технології	31		20		11
Разом за змістовим модулем 1	75		54		21
Змістовий модуль 2: Харчова індустрія					
Тема 3. Харчова індустрія	39		14		25
Тема 4. Вступ до сфери ресторанного господарства	36		4		32
Разом за змістовим модулем 2	75		18		57
Усього годин	150		72		78

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
1	Практичне заняття Харчування та його джерела. Active Voice. Present Tenses.	4
2	Практичне заняття Здорове дієтичне харчування. Active Voice. Present Tenses	2
3	Практичне заняття Збалансований раціон харчування. Active Voice. Past Tenses.	4
4	Практичне заняття Основні джерела харчування. Active Voice. Present Tenses.	2
5	Практичне заняття Склад харчових продуктів. Active Voice. Future Tenses.	2
6	Практичне заняття Вітаміни, мінерали та вода. Passive Tenses.	2
7	Практичне заняття М'ясні продукти та яйця. Риба та морепродукти Passive Tenses.	2
8	Практичне заняття Фрукти та овочі. Passive Tenses.	2
9	Практичне заняття Діловодство. Passive Tenses.	4
10	Практичне заняття Резюме. Modal Verbs. Can.	4
11	Практичне заняття Молочні продукти. Modal Verbs. May.	2
12	Практичне заняття Крупи та зернові продукти. Modal Verbs. Must.	2
13	Практичне заняття Напої та легкі закуски. Modal Verbs. Should.	2
14	Практичне заняття Оптимізація промислової переробки харчових продуктів. Modal Verbs.	4

15	Практичне заняття Приготування та виробництво продуктів харчування. Participle I.	2
16	Практичне заняття Консервація продуктів харчування. Participle II.	2
17	Практичне заняття Консервування молока та молочних продуктів. Objective Participle Construction. Objective Participle Construction.	2
18	Практичне заняття Консервування м'яса та риби.	4
19	Практичне заняття Консервація овочів та фруктів. Subjective Participle Construction.	2
20	Практичне заняття Хлібопечення та зберігання хлібобулочних виробів. Absolute Participle Construction.	4
21	Практичне заняття Харчова індустрія Subjective Infinitive Construction.	2
22	Практичне заняття Короткий огляд розвитку харчового інжинірингу. Gerund.	4
23	Практичне заняття Поточні умови та аспекти харчової промисловості. Gerundial Constructions.	4
24	Практичне заняття Майбутнє харчової промисловості. Gerundial Constructions	4
25	Практичне заняття Вступ до ресторанного бізнесу. Infinitive	2
26	Практичне заняття Різновиди закладів ресторанного господарства. Objective Infinitive Construction	2
Всього		72

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Вид контролю: залік

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практич- ного заняття	Аудиторна робота					Позааудитор- на робота	Сума балів
	Тестові завдан- ня	Ситуаційні завдання, задачі	Виконання практичних завдань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1							
Тема 1.1			1			0,5	1,5
Тема 1.2			0,5				0,5
Тема 2			0,5				0,5
Тема 3.1		1	1			0,5	2,5
Тема 3.2			1				1

Тема 4			1			0,5	1,5
Тема 5			1			0,5	1,5
Тема 6		1	1			0,5	2,5
Тема 7			2			0,5	2,5
Тема 8				4		0,5	4,5
Тема 9.1	2		1			0,5	3,5
Тема 9.2			1				1
Тема 10.1		1	1			0,5	2,5
Тема 10.2			1				1
Тема 11			2			0,5	2,5
Тема 12			1			0,5	1,5
Тема 13				4		0,5	4,5
Тема 14.1	2	1	1				4
Тема 14.2			1				1
Тема 15.			1				1
Тема 16.		1	2			0,5	3,5
Тема 17.			2			0,5	2,5
Тема 18.1			1			0,5	1,5
Тема 18.2			0,5	5			5,5
Тема 19		1	0,5			0,5	2
Тема 20.1	2		0,5				2,5
Тема 20.2			0,5				0,5
Разом змістовий модуль 1	6	6	26	13	10	8	69
Змістовий модуль 2							
Тема 21			1			0,5	1,5
Тема 22.1			1			0,5	1,5
Тема 22.2	2	1					3
Тема 23.1	1		0,5				1,5
Тема 23.1			0,5				0,5
Тема 24.1	1		1			0,5	2,5
Тема 24.2		1	1				2
Тема 25			1	5			6
Тема 26			2			0,5	2,5
Разом змістовий модуль 2	4	2	8	5	10	2	31
Разом							100

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

Поточне тестування та самостійна робота				Сума в балах
Змістовий модуль 1	Індивідуальне завдання 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 2	100
35	15	35	15	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами виконання завдань практичного спрямування, а також 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	