**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеський національний технологічний університет**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Іноземна мова за професійним спрямуванням**

*Обов’язкова* навчальна дисципліна

Мова навчання – *англійська, українська*

Освітньо-професійна програма Технології ресторанного бізнесу

Код та найменування спеціальності 181 Харчовi технологii

Шифр та найменування галузі знань 18 Виробництво та технології

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено

Методичною радою університету

2022

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою української та іноземної філології Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК: Безніс П.М., викладач кафедри української та іноземної філології\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри української та іноземної філології

Протокол від «01» 08 2022р. № 1

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *підписано*  Марина Яковлєва

(підпис) Ім’я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 Харчовi технологii\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код та найменування спеціальності)

Голова ради \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Катерина ІОРГАЧОВА

(підпис) Ім’я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Катерина ІОРГАЧОВА

(підпис) Ім’я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р. №\_\_\_

Секретар Методичної ради академії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Валерій Мураховський (підпис) Ім’я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Пояснювальна записка………………………………………………… | 4 |
| 1.1 | Мета та завдання навчальної дисципліни …………………………… | 4 |
| 1.2 | Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти………… | 4 |
| 1.3 | Міждисциплінарні зв’язки……………………………………………... | 5 |
| 1.4 | Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС…………………….. | 5 |
| 2 | Зміст дисципліни:……………………………………………………… | 5 |
| 2.1 | Програма змістових модулів…………………………………………… | 5 |
| 2.2 | Перелік завдань до самостійної роботи……………………………… | 7 |
|  |  |  |
| 3 | Критерії оцінювання результатів навчання………………………….. | 7 |
| 4 | Інформаційне забезпечення…………………………………………… | 8 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**1. Пояснювальна записка**

**1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни**

Формувати у здобувачів вищої освіти професійні іншомовні компетенції, що сприятимуть їхньому ефективному функціонуванню в полікультурному навчальному і професійному середовищі та стануть запорукою конкурентоспроможності на сучасному ринку праці.

Метою вивчення курсу є також формування у здобувачів загальних і професійно орієнтованих інтегрованих мовленнєвих компетенцій (лінгвістичної, соціолінгвістичноїі прагматичної) для забезпечення їхньої міжмовної і міжкультурної комунікації.

В результаті вивчення курсу іноземної мови студенти повинні

**знати:**

* граматичні структури, що є необхідними для гнучкого вираження відповідних функцій та понять, а також для розуміння широкого кола текстів в академічній та професійній сферах;
* правила англійського синтаксису;
* володіти широким діапазоном словникового запасу (у тому числі термінології), що є необхідним в академічній та професійній сферах;

**вміти:**

* реагувати на основні ідеї і розпізнавати суттєво важливу інформацію під час детальних обговорень, дискусій, офіційних перемовин, лекцій, бесід, що пов’язані з навчанням та професією;
* виступати з підготовленими індивідуальними презентаціями щодо широкого кола тем академічного та професійного спрямування;
* розуміти автентичні тексти, пов’язані з навчанням та спеціальністю, з підручників, газет, популярних і спеціалізованих журналів та інтернетівських джерел писати деталізовані завдання та звіти, пов’язані з навчанням та спеціальністю.

**1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та освітньо-професійній програмі "Технології ресторанного бізнесу"](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf)

підготовки бакалаврів.

*Загальні компетентності:*

ЗК. 01 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 07. Здатність працювати вкоманді.

ЗК 08. Здатність працювати автономно.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою

ЗК Здатність зберегати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі разуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності*:

ФК 06. Здатність укладати ділову документацію та проводити економічні та технологічні розрахунки.

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодачої бази та довідкових матеріалів.

ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

*Програмні результати навчання:*

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або екпериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем , рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій

**1.3 Міждисциплінарні зв’язки**

Попередні – українська мова, послідовні – іноземна мова за професійним спрямуванням, менеджмент харчового виробництва

**1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кількість кредитів ECTS- 6, годин - 180** | | | | |
| **Аудиторні заняття, годин:** | всього | лекції | | практичнні |
| **денна** | 60 | - | | 60 |
| **заочна** | 20 | - | | 20 |
| **Самостійна робота, годин** | Денна -120 | | Заочна - 160 | |

**2. Зміст дисципліни**

**2.1 Програма змістовнoго модуля.**

Змістовний модуль 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № теми | Зміст теми | Години |
| 1 | Our Food. Food is the source of energy. | 2 |
| 2 | From the history of food. Production.  Future Simple. | 2 |
| 3 | Nutrition. Essential nutrients.Past Simple. | 2 |
| 4 | The facts about fats. Modal verbs. | 2 |
| 5 | Food types. Present Perfect. | 2 |
| 6 | Food value of some foodstuffs. Comparisons. | 2 |
| 7 | Vegetables. The Passive. | 2 |
| 8 | Fruits. Indirect questions. | 2 |
| 9 | Meat and Poultry. Revision of numbers. | 2 |
| 10 | The purchase of fruits. | 2 |
| 11 | Milk and dairy produce.  Conditional sentences. | 2 |
| 12 | Poultry and games . Infinitive forms. | 2 |
| 13 | The world’s fisheries. Ing-forms. Exercises for the correct  using of gerund forms | 2 |
| 14 | Food as a subject of decay or spoilage. | 2 |
| 15 | Final lesson. | 2 |

Змістовний модуль 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № теми | Зміст теми | Години |
| 1 | Methods of food Preservation | 2 |
| 2 | Foodstuffs storage | 2 |
| 3 | Wheat. Food from around the world. | 2 |
| 4 | Flour. You are what you eat. | 2 |
| 5 | Macaroni and puding | 2 |
| 6 | Pancake and pie | 2 |
| 7 | Rice and another cereals | 2 |
| 8 | Butter, margarine and oils. Fats | 2 |
| 9 | Sauce. A view of fastfood | 2 |
| 10 | Fisheries. The smart diet. | 2 |
| 11 | Confectionery. Chocolate. RaisinMargarine and oils | 2 |
| 12 | Cooking methods and nutrient loss | 2 |
| 13 | Food preservation | 2 |
| 14 | Build a foundation diet for good health | 2 |
| 15 | Final lesson | 2 |

**2.2 Перелік завдань до самостійної роботи**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № теми | Назва теми | Об’єм у год. | Units and ex. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Cereal and cereal products | 2 | Unit 1, task 6 |
| 2 | Sugar | 2 | Unit 2, task 5-6 |
| 3 | Salads | 2 | Unit 3 task 6 |
| 4 | Food service | 1 | Unit 5 text 2 |
| 5 | Meeting customer needs | 1 | Unit 6, task 4-6 |
| 6 | Family meal | 1 | Unit7, task 4-6 |
| 7 | Facts about ice cream | 1 | Unit8, task 5-6 |
| 8 | A variety of American food | 1 | Unit9, task 3-5 |
| 9 | Food of the future | 2 | Uni10, task 6 |
| 10 | The hamburger | 2 | Unit11, task 5 |

**3. Критерії оцінювання результатів навчання**

**Види контролю: поточний, підсумковий – *диф. залік/екзамен***

**Нарахування балів за виконання змістовного модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид роботи, що підлягає контролю | Оцінні бали | | | Форма навчання | | | | | | |
|  | | | денна | | | заочна | | | |
| *min* | *max* | | Кіль-ть робіт | Сумарні бали | | Кіль-ть робіт | Сумарні бали | | |
| *min* | *mах* | *min* | *mах* | |
| 1 | | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | |
| Змістовий модуль 1. | | | | | | | | | | | |
| Робота на практичних заняттях | | 0.75 | 1.9 | | 15 | 11.25 | 28.5 | 5 | 3 | 6 | |
| Підготовка до практичних занять | | 1,9 | 2.8 | |  | 28.5 | 42 |  | 5 | 8 | |
| Проміжна сума | |  |  | |  | 40 | 70 |  |  |  | |
| Модульний контроль (тестовий) | | 20 | 30 | |  | 20 | 30 |  | 20 | 30 | |
| Оцінка за змістовий  модуль | |  |  | |  | **60** | **100** |  | **60** | **100** | |

**4. Інформаційні ресурси**

**Базові (основні):**

**1.** English in Science and Technology [Текст] : Lehrmaterial fur die Sprachkundigenausbildung. — Leipzig : VEB Verlag Enzyklopadie, 1984. — 230 p.

**2**. Professional english for communication [Текст] : навч.-метод. посіб. / Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2013. — 120 с.

3. Wallwork, Adrian English for Academic Research: Writing Exercises [Текст] = [Англійська мова для академічних досліджень: письмові вправи] / A. Wallwork. — New York : Springer, 2013. — 190 p.

**4.** Англійська мова. Комунікативний аспект [Текст] = English. Communicative Aspect : підручник / Л. Мисик, А. Арцишевська, Л. Кузнєцова, Л. Поплавська ; за ред. Л. Мисик. — Львів : Світ, 2007. — 432 с. : іл.

5. .Буданов, С. І. Business English. Ділова англійська мова [Текст] : навч. посіб. / С. І. Буданов, А. О. Борисова. — 2-ге вид. — Харків : Торсінг плюс, 2007. — 128 с.

**6.** Спілкуємося англійською мовою (середній рівень) [Текст] = Getting on English (intermediate) : підручник / І. М. Байбакова, Л. П. Балацька, О. В. Барабаш, М. Б. Бусько ; за ред. І.Байбакової, О.Гасько, М.Федоришина. — Вид. 3- тє ( відред. і допов.). — Львів : Бескід Біт, 2008. — 252 с.

7. Зощенко Л.А.English of Food Science and Commercial Activity навч. посібник.:КНТЕУ,2002

8. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спціальностей. Київ.:Фірма «ІНКОС»,2007.

9. <https://www.englishclub.com/reading/health/organic.htm>

10. <https://www.fda.gov/food/new-nutrition-facts-label/how-understand-and-use-nutrition-facts-label>