

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ  
«ФРАНЦУЗЬКА МОВА ГАСТРОНОМІЇ»

Мова навчання – *французька*

Шифр та найменування галузі знань *03 «Гуманітарні науки»*

Код та найменування спеціальності *035 «Філологія»*

Освітньо-професійна програма *Філологія*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *035 Філологія*

*« 05 » вересня 2024 р. протокол № 1 .*

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 07 – 66 / 2024-25

## 1. Загальна інформація

Кафедра: [Української та іноземної філології](#)

Викладач: **Зінченко Олена Сергіївна**, доцент кафедри української та іноземної філології, кандидат філологічних наук

### Профайл

**Контакти:**

foreign\_languages@ukr.net,  
048-712-42-78



Освітній компонент викладається на 4 курсі у 8 семестрі

Кількість: кредитів - 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	Лекції	Практичні
денна	40	0	40
заочна	0	0	0
Самостійна робота, годин	Денна – 80		Заочна – 0

### Розклад занять

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «ФРАНЦУЗЬКА МОВА ГАСТРОНОМІЇ» викладається на четвертому році навчання для студентів першого (бакалаврського) рівня. Курс вивчається у 8-му семестрі та завершується диференційованим заліком. Освітній компонент викладається французькою мовою. Основними організаційними формами навчання є практичні заняття та самостійна робота здобувачів. Вивчення цього практичного курсу доповнить практичну мовну підготовку майбутніх фахівців, ознайомить їх з гастрономічною культурою Франції.

Освітній компонент «ФРАНЦУЗЬКА МОВА ГАСТРОНОМІЇ» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонентів «Перша іноземна мова (французька)», «Лінгвокраїнознавство країн першої іноземної мови (французької)».

## 3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання освітнього компоненту «ФРАНЦУЗЬКА МОВА ГАСТРОНОМІЇ» є формування у здобувачів вищої освіти комунікативної мовленнєвої компетенції на рівні B1+ - B2 ЗЄРМО, набуття вміння спілкуватися французькою мовою у сфері харчування, ресторанного бізнесу, гастрономії, ознайомлення з культурою та традицією французької гастрономії.

**В результаті вивчення курсу «ФРАНЦУЗЬКА МОВА ГАСТРОНОМІЇ» студенти повинні**

**знати:** історію і тенденції французької гастрономії, харчові звички жителів франкомовних країн, спеціальну лексику ресторанної сфери та гастрономії;

**вміти:** розуміти основні ідеї тексту як на конкретну, так і на абстрактну тему, у тому числі й технічні (спеціалізовані) дискусії; нормально спілкуватися з носіями мови з таким ступенем

швидкості та спонтанності, який не завдає труднощів жодній із сторін; чітко, детально висловлюватись на широке коло тем, виражати свою думку з певної проблеми, наводячи різноманітні аргументи за і проти.

#### 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «ФРАНЦУЗЬКА МОВА ГАСТРОНОМІЇ СПРАВИ» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 035 ФІЛОЛОГІЯ та освітньо-професійній програмі «ФІЛОЛОГІЯ» підготовки бакалаврів.

##### Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі філології (лінгвістики, літературознавства, фольклористики, перекладу) в процесі професійної діяльності або навчання, що передбачає застосування теорій та методів філологічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

##### Загальні компетентності:

- 8) Здатність працювати в команді та автономно.
- 9) Здатність спілкуватися іноземною мовою.
- 11) Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

##### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- 6) Здатність вільно, гнучко й ефективно використовувати мову(и), що вивчається(ються), в усній та письмовій формі, у різних жанрово-стильових різновидах і реєстрах спілкування (офіційному, неофіційному, нейтральному), для розв'язання комунікативних завдань у різних сферах життя.
- 8) Здатність вільно оперувати спеціальною термінологією для розв'язання професійних завдань.
- 12) Здатність до організації ділової комунікації.

##### Програмні результати навчання:

1. Вільно спілкуватися з професійних питань із фахівцями та нефахівцями державною та іноземною(ими) мовами усно й письмово, використовувати їх для організації ефективної міжкультурної комунікації.
5. Співпрацювати з колегами, представниками інших культур та релігій, прибічниками різних політичних поглядів тощо.
10. Знати норми літературної мови та вміти їх застосовувати у практичній діяльності.
14. Використовувати мову(и), що вивчається(ються), в усній та письмовій формі, у різних жанрово-стильових різновидах і реєстрах спілкування (офіційному, неофіційному, нейтральному), для розв'язання комунікативних завдань у побутовій, суспільній, навчальній, професійній, науковій сферах життя.

#### 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань – Не передбачені навчальним планом

5.2 Перелік практичних робіт:

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	Заочна
1	La gastronomie francophone en Europe	2	
2	La cuisine francophone dans le monde	2	
3	Tendances et innovations dans la cuisine française	2	

4	La conservation des aliments. La méthode HACCP	2	
5	Histoire de la cuisine française	2	
6	Mettre la table	2	
7	Histoire des arts de la table	2	
8	Menus et cartes	2	
9	Les catégories des plats	2	
10	Produits et cuisine bio.	2	
11	Cuisine végétarienne et végane	2	
12	Banquet, buffet, cocktail	2	
13	La réussite d'un restaurant : accrocher le client	2	
14	Recettes françaises et francophones	2	
15	Les cuissons et les ustensiles	2	
16	Savoir présenter un plat	2	
17	Cuisine et communication	2	
18	Savoir parler du vin	2	
19	Comment on lit une étiquette	2	
20	Les productions régionales françaises dans le domaine alimentaire	2	
	<b>Всього</b>	<b>40</b>	

### 5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	заочна
1	Підготовка до практичних занять	80	
<b>Всього за ОК:</b>		<b>80</b>	

### 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- *тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;*
- *виконання практичних робіт;*
- *усне опитування.*

Підсумковий контроль – *диференційований залік.*

#### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
<b>Змістовний модуль 1. Le français de la gastronomie</b>	
Практичні роботи*	50
Самостійна робота*	40
Тест*	10
<b>Всього</b>	<b>100</b>

\*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок](#)

**Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів  
Підсумковий контроль – диференційований залік**

**Практичні роботи (оцінювання однієї роботи)**

<b>2,1 – 2,5 балів</b>	<i>Практична робота відпрацьована вчасно, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	Відмінно
<b>1,6 - 2,0 балів</b>	<i>Практична робота відпрацьована вчасно, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
<b>1,1 – 1,5 балів</b>	<i>Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	Добре
<b>0,6 –1,0 балів</b>	<i>Практична робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	Достатньо
<b>0-0,5 балів</b>	<i>Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

**Тестування**

<b>9,0-10,0</b>	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
<b>8,0 -8,9</b>	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
<b>7,0 – 7,9</b>	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
<b>5,0 – 6,9</b>	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
<b>0 – 4,9</b>	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	незадовільно

**Самостійна робота**

<b>33 –40 балів</b>	<i>Самостійна робота відпрацьована, вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
<b>25 – 32 балів</b>	<i>Самостійна робота відпрацьована, вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
<b>17 – 24 балів</b>	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
<b>9 – 16 балів</b>	<i>Самостійна робота відпрацьована, при відповіді допущені грубі помилки</i>	достатньо
<b>0 – 8 балів</b>	<i>Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

**7. Засоби діагностики успішності навчання**

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, спеціалізованих програм під час проведення практичних занять, проблемне навчання, робота в малих групах
- словесні: пояснення нового матеріалу у традиційному викладі, тощо,
- самостійна робота з навчально-методичними матеріалами.

**8.Інформаційні ресурси**

**Базові (основні):**

1. Гуменюк І. Français des affaires [Електронний ресурс] = Ділова французька мова : навч.-метод. посіб. / І. Гуменюк, Н. Попель ; Подільськ. держ. ун-т. — Кам'янець-Подільський, 2023. — 270 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2166280>
2. Методичні вказівки до самостійної роботи з ВК "Французька мова ресторанної справи" та ВК "Французька мова гастрономії" [Електронний ресурс] : для СВО "Бакалавр" спец. 035 "Філологія" / О. С. Зінченко ; відп. за вип. О. І. Філіпенко ; Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 40 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2288520>

3. Методичні вказівки до самостійної роботи над граматикою французької мови (Теми: Аналіз другого виду. Займенники) [Електронний ресурс]: для студентів СВО "Бакалавр" всіх спец. Укл. О. С. Зінченко, К. Ж. Саргсян. Одеса: ОНАХТ, 2021. 33 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1528831>

4. Самойлова О.П. Практична грамика французької мови [Текст] = Cours pratique de grammaire Française: навч. посіб. / О. П. Самойлова, Є. В. Комірна; Київ. нац. лінгвіст. ун-т. — 3-тє вид. (перероб. та допов.). — Київ: Ліра-К, 2021. — 552 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2182233>

5. Таланов О. Французько-український Українсько-французький словник [Текст] = Français-Ukrainien Ukrainien-Français dictionnaire: близько 100000 слів / О. С. Таланов. — Київ: Арії, 2023. — 544 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2272415>

6. Bled Tout-en-un [Текст] / Edouard Bled, Odette Bled; éditeur Daniel Berlion. — Hachette, 2021. — 320 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2182265>

#### Додаткові:

1. Bencini V., Cangioli M/-P., Naldini F., Paris A. En cuisine et en salle. Français professionnel. Paris: CLE International. 2015. 256 p.

2. Le Robert Dico en ligne. URL.: <https://dictionnaire.lerobert.com/>

3. TV5 Monde: apprendre le français. URL.: <https://apprendre.tv5monde.com/fr/aides/grammaire>

### 9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Олена ЗІНЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри української та іноземної філології

Протокол від «\_28\_» серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Ольга ФІЛІПЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП *ФІЛОЛОГІЯ*  
доцент кафедри української  
та іноземної філології

/ПІДПИСАНО/

Олена ЗІНЧЕНКО