

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

Циклова комісія гуманітарних дисциплін

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора

з навчальної роботи

Людмила ІЛЛЯШЕНКО



«27» серпня 2024 р

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ

**підготовки фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійної програми ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
з галузі знань 18 Виробництво та технології
спеціальності 181 Харчові технології**

мова навчання: українська

статус дисципліни: обов'язкова

Чернігів – 2024 рік

Робоча програма з дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для здобувачів освіти складена на основі освітньої професійної програми «Харчові технології», спеціальності 181«Харчові технології» – 20 серпня 2024р. – 13 с.

Розробники: **Кудряшова Лариса Анатоліївна**
викладач циклової комісії вищої категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії
Протокол № 1 від “26” серпня 2024 р.

Голова циклової комісії


Лариса КУДРЯШОВА

Робоча програма схвалена методичною радою коледжу.
Протокол № від “26”серпня 2024р.

Голова методичної ради коледжу


Людмила ІЛЛЯШЕНКО

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів 6	Галузь знань Виробництво та технології	Обов'язкова
Змістових модулів 10	Спеціальність (професійне спрямування): 181 Харчові технології	Рік підготовки:
Загальна кількість годин 180		2-й
		Семестр
		3-й, 4-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних 4/2 самостійної роботи студента 4,8/2,7	Освітньо-кваліфікаційний ступінь : фаховий молодший бакалавр	Лекції
		Практичні, семінарські
		88 год
		Самостійна робота
		92 год
		Вид контролю:
		екзамен

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Навчання іноземній мові у вищому навчальному закладі передбачає комплексну реалізацію практичної, розвиваючої, загальноосвітньої та виховної цілей.

Практична мета навчання полягає в оволодінні здобувачів освіти іноземною мовою як засобом спілкування в усній (аудіювання та говоріння) і письмовій (читання та письмо) формі у сфері, пов'язаній з майбутньою професійною діяльністю студентів ;

Розвиваюча мета передбачає подальший розвиток комунікативних здібностей здобувачів освіти, пам'яті (слухової й зорової, оперативної і тривалої), ваги (довільної та мимовільної), логічного мислення, вольових якостей пов'язаних з досягненням прогресу в навчальній та майбутній професійній діяльності здобувачів освіти.

Загальноосвітня мета передбачає збагачення духовного світу здобувачів освіти, розширення кругозору, кола знань про специфіку професійного та ділового спілкування у галузі « Виробництво та технології ».

Виховна мета передбачає виховання у здобувачів освіти культури спілкування в процесі вивчення іноземної мови.

На основі вивчення дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» у здобувачів фахової передвищої освіти формується **компетентність**:

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою

Зокрема:

- *лексичної компетентності*: формування умінь і навичок вживання лексики до тем змістових модулів;
- *граматичної компетентності*: засвоєння знань, формування умінь і навичок вживання певних граматичних конструкцій;
- *мовленнєвої компетентності*: формування умінь і навичок усної та письмової

комунікації, зокрема, монологічного та діалогічного мовлення, участі у дискусіях, написання різних видів письмових робіт до тем змістових модулів;

- *соціокультурної компетентності*: знайомство з особливостями іншомовної професійної комунікації у сфері інформаційних технологій, розвиток умінь будувати свою, мовленнєву поведінку відповідно до соціокультурної специфіки країни, мову якої вивчають.

Результатом навчання є вміння:

РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

3.Очікувані результати навчання

Очікуваними результатами навчання дисципліни «Англійська мова за професійним спрямуванням» є достатній рівень сформованих знань та умінь. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти **повинен**:

1) оволодіти знаннями (**знати**):

- про лексику, словотвір, граматику іноземної мови в обсягах, передбачених програмою;
- про правила міжособистісної та міжкультурної професійної комунікації;

2) формувати уміння (**уміти**) :

- усної комунікації іноземною мовою в межах лексичного мінімуму та тематики, передбачених робочою навчальною програмою;
- письмової комунікації, а саме—написання резюме, анотації до тексту за фахом, укладання термінологічних словників за спеціальністю, складання текстів, презентацій;
- читання, розуміння та перекладу автентичної фахової літератури.

Іншомовна професійна комунікативна компетентність формується у процесі виконання здобувачами освіти таких видів мовленнєвої діяльності:

- читання: формування у здобувачів освіти умінь і навичок розуміння, вилучення необхідної інформації, інтерпретації та перекладу у процесі опрацювання текстів до тем змістових модулів;
- письмо: виконання письмових вправ та завдань, що відображають лексичний і граматичний матеріал змістових модулів; створення різножанрових письмових дискурсів у процесі написання письмових робіт різних форматів;
- аудіювання: прослуховування інформації до тем змістових модулів з подальшим її опрацюванням у формі виконання відповідних вправ та завдань;
- усне мовлення: продукування усного дискурсу на теми змістових модулів у формі монологічного, діалогічного та полілогічного мовлення.

4.Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1 Поняття про харчування.

Тема 1.Раціон харчування. (РН 17)

Раціони харчування. Недоїдання.

Граматичний матеріал: Types of questions.

Лексичний матеріал: терміни, що входять в поняття про харчування

Тема 2.Складові їжі (РН 17)

Складові частини їжі, значення води, клітковини , кольору та смаку у харчуванні.
Рекомендовані обсяги споживання.
Граматичний матеріал: Sequence of Tenses.
Лексичний матеріал: fiber, digest, weight, constituent, storage, flavor, loss, regulate.

Змістовий модуль 2. Поживні речовини у їжі.

Тема 3. Вуглеводи (РН 17)

Поняття вуглеводів. Прості та складні вуглеводи, значення у раціоні харчування. Джерела вуглеводів . Поняття глікемічного індекса.
Граматичний матеріал: ступені порівняння прикметників
Лексичний матеріал: carbohydrate, cellulose, carbon, hydrogen, oxygen, fructose, lactose, saccharose, common, compound, common.

Тема 4. Жири (РН 17)

Жири та їх властивості. Джерела жирів , види та їх цінність у раціоні харчування.
Граматичний матеріал: Past Participle.
Лексичний матеріал: palatable, acid, satiety, value.

Тема 5. Білки. (РН 17)

Різновиди білків. Амінокислоти. Білки тваринного та рослинного походження та їх цінність у раціоні. Джерела білків.
Граматичний матеріал: Infinitive.
Лексичний матеріал : protein, excess, coagulate, tissue, gelatin.

Змістовий модуль 3. Процес травлення.

Тема 6. Процес травлення (РН 17)

Поглинання їжі, відчуття голоду, запаси енергії.
Граматичний матеріал: Participle vs Adjective
Лексичний матеріал: saliva, gullet, stomach, intestine, digest, moisten, chew, breakdown.

Тема 7. Смак та апетит (РН 17)

Поглинання їжі, відчуття голоду, запаси енергії.
Граматичний матеріал: Participle vs Adjective
Лексичний матеріал: saliva, gullet, stomach, intestine, digest, moisten, chew, breakdown

Тема 8. Мінерали та їх функції (РН 17)

Мінеральні речовини . сім основних мінералів . Основні джерела надходження . Функції мінералів та мікроелементів в організмі.
Граматичний матеріал: Present Perfect tense.
Лексичний матеріал: calcium, magnesium, sodium, chlorine, potassium, haemoglobin, iron, cobalt, fluorine, manganese, fluid, consider, equal, trace elements, liberation, requirement.

Тема 9. Вітаміни (РН 17)

Водорозчинні та жиророзчинні вітаміни. Потреба у вітамінах, значення та необхідна кількість. Джерела надходження вітамінів.
Граматичний матеріал: Passive Voice.
Лексичний матеріал: fat soluble, water soluble, malaise, wound, heal, convert, retinol, carotenes, poisonous, thiamin, folic acid, niacin, obtain.

Змістовий модуль 4. Обробка та зберігання продуктів

Тема 10. Методи обробки їжі. (РН 17)

Традиційні методи обробки та приготування їжі.

Граматичний матеріал: Modal verbs.

Лексичний матеріал: processing, reduce, grill, peel, apply, stuff, boil, stew, fry, braise, gravy, roast, grate, strain, bake,

Тема 11. Зберігання харчових продуктів (РН 17)

Консервування, сушіння, бланшування, стерилізація, заморожування

Граматичний матеріал: Узгодження часів..

Лексичний матеріал : processing, blanching, dehydration, preserve, freezing, scalding, harmful, canning.

Тема 12. Харчове отруєння (РН 17)

Види харчового отруєння, гігієнічні та економічні аспекти харчового отруєння.

Граматичний матеріал: Indirect speech.

Лексичний матеріал: hygienic, germ, contaminate, carve, perishable.

Змістовий модуль 5. Наша їжа

Тема 13. Молочні продукти (РН 17)

Різновиди молочних продуктів та їх цінність у харчуванні для різних вікових груп. Способи обробки та зберігання молочних продуктів. Склад молока та молочних продуктів. Найбільш поширені страви з молока та молочних продуктів.

Граматичний матеріал: Indirect and direct speech..

Лексичний матеріал: назви молочних продуктів та страв

Тема 14. М'ясні продукти (РН 17)

Важливість м'ясних продуктів у харчуванні для різних вікових груп. Види м'яса за їх походженням та їх цінність у харчуванні. Способи обробки та зберігання м'яса. Найпоширеніші м'ясні страви.

Граматичний матеріал: Imperative Mood.

Лексичний матеріал: назви видів м'яса та страв

Тема 15. Риба. Морепродукти (РН 17)

Види риби та морепродуктів. Способи обробки та зберігання риби та морепродуктів. Важливість споживання риби та морепродуктів для різних вікових категорій. Страви з риби та морепродуктів.

Граматичний матеріал: Conditional Mood.

Лексичний матеріал: назви видів риби та морепродуктів, назви страв

Тема 16. Овочі. Яйця (РН 17)

Важливість овочів у денному раціоні. Види овочів. Поживна цінність овочів. Способи обробки та зберігання овочів. Страви з овочів. Яйця як джерело цінних білків. Способи обробки та страви з яєць.

Граматичний матеріал: Gerund.

Лексичний матеріал : назви овочів

Тема 17. Крупи (РН 17)

Види круп та їх цінність у харчуванні. Способи обробки та зберігання круп. Страви з круп.

Граматичний матеріал: Infinitive.

Лексичний матеріал: назви круп та страв з них.

Змістовий модуль 6. Раціональне харчування

Тема 18. Денний раціон (РН 17)

Склад раціону харчування різних верств населення. Перші, другі страви, закуски, десерти, калорійність.

Граматичний матеріал: фразові дієслова.

Лексичний матеріал: palatable, balanced, provision, satisfy, waste, adolescent, snack, appetizer, main dish, infants.

Тема 19. Типи дієт (РН 17)

Поняття про дієти та дієтичне харчування. Вегетаріанство.

Граматичний матеріал: Умовні речення

Лексичний матеріал: sensible, preference, matter, consume.

Змістовий модуль 7. Заклади ресторанного господарства

Тема 20. Структура, управління та організація праці у ЗРГ (РН 17)

Види та структура закладів ресторанного господарства в Україні. Система управління у закладах ресторанного господарства. Склад структурних підрозділів та організація роботи по структурним підрозділам. Основні вимоги до сучасного менеджера.

Граматичний матеріал: Conjunctions.

Лексичний матеріал: назви структурних підрозділів та штатних одиниць.

Тема 21. Організація обслуговування у ЗРГ. (РН 17)

Види обслуговування. Меню. Столовий посуд. Санітарні вимоги до працівників у закладах ресторанного господарства. Посадові обов'язки працівників ЗРГ. Складання резюме. Смакові характеристики їжі.

Граматичний матеріал: Phrasal verbs.

Лексичний матеріал: професійна лексика офіціанта.

Змістовий модуль 8. Кухні країн світу

Тема 22. Українська кухня (РН 17)

Традиції приготування та споживання їжі в різних регіонах України. Рецепти популярних страв. Традиційні заклади України.

Граматичний матеріал: "If" clauses.

Лексичний матеріал: назви страв та закладів ресторанного господарства

Тема 23. Кухні країн світу (РН 17)

Традиції приготування та споживання їжі у різних країнах. Рецепти популярних страв. Традиційні заклади.

Граматичний матеріал: Complex sentences.

Лексичний матеріал: назви страв та закладів ресторанного господарства.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	усь ого	у тому числі		
		л	п	с.р.
Змістовий модуль 1 Поняття про харчування				
Тема 1. Поняття раціону харчування	8		4	4
Тема 2.Складові їжі.	4		2	2
Разом за змістовим модулем 1	12		6	6
Змістовий модуль 2 Поживні речовини у їжі				
Тема 3. Вуглеводи	4		2	2
Тема 4.Жири	4		2	2
Тема 5.Білки	4		2	2
Разом за змістовим модулем 2	12		6	6
Змістовий модуль 3 Процес травлення				
Тема 6. Процес травлення	4		2	2
Тема 7. Смак та апетит	4		2	2
Тема 8. Мінерали та їх функції	8		4	4
Тема 9. Вітаміни	8		4	4
Разом за змістовим модулем 3	24		12	12
Змістовий модуль 4 Обробка та зберігання продуктів				
Тема 10.Методи обробки їжі.	8		4	4
Тема 11. Зберігання харчових продуктів	8		4	4
Тема 12 Харчове отруєння	8		4	4
Разом за змістовим модулем 4	24		12	12
Змістовий модуль 5 Наша їжа				
Тема 13.Молочні продуктів	8		4	4
Тема 14.М'ясні продукти	8		4	4
Тема 15.Риба. Морепродукти	8		4	4
Тема 15.Овочі. Яйця	8		4	4
Тема 17. Крупи	8		4	4
Разом за змістовим модулем 5	40		20	20
Змістовий модуль 6 Раціональне харчування				
Тема 18.Денний раціон	8		4	4
Тема 19. Типи дієт	12		4	8
Разом за змістовим модулем 6	20		8	12
Змістовий модуль 7.Заклади ресторанного господарства				
Тема 20. Структура, управління та організація праці у ЗРГ	16		8	8
Тема 21. Організація обслуговування у ЗРГ.	12		6	6
Разом за змістовим модулем 7	28		14	14
Змістовий модуль 8 Кухні країн світу				
Тема 24. Українська кухня	8		4	4
Тема 23. Кухні країн світу	12		6	6

<i>Разом за змістовим модулем 8</i>	20		10	10
<i>Разом з дисципліни</i>	180		88	92

6.Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Поняття раціону харчування	4
2.	Складові їжі.	2
3.	Вуглеводи	2
4.	Жири	2
5.	Білки	2
6.	Процес травлення	2
7.	Смак та апетит	2
8.	Мінерали та їх функції	4
9.	Вітаміни	4
10.	Методи обробки їжі.	4
11.	Зберігання харчових продуктів	4
12.	Харчове отруєння	4
13.	Молочні продуктів	4
14.	М'ясні продукти	4
15.	Риба. Морепродукти	4
16.	Овочі. Яйця	4
17.	Крупи	4
18.	Денний раціон	4
19.	Типи діет	8
20.	Структура, управління та організація праці у ЗРГ	8
21.	Організація обслуговування у ЗРГ.	6
22.	Українська кухня	4
23.	Кухні країн світу	6

7.Індивідуальні завдання

Теми рефератів:

1. Eating traditions in United Kingdom, USA, Canada, Australiaand New Zealand.
2. World's most exotic cuisine.
3. The most unusual restaurants.
4. Dangerfrom Japanese dishes.
5. Coffee and caffeine: how much is too much.
6. The garlic effects.
7. The smart diet.
8. Nuts.
9. Fast food.

8.Методи навчання

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: лекції, бесіди; ілюстрація, демонстрація; індукція, дедукція; репродуктивні, проблемно-пошукові;

аудиторні заняття, самостійна робота, дискусія, розгляд творчо-аналітичних завдань, розгляд ситуативних задач.

2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності.
3. Методи контролю, самоконтролю, корекції за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності.
4. Універсальні методи: словесно-інформаційні, словесно-дослідницькі та ін.

9. Засоби діагностики результатів навчання

Поточний контроль: усне опитування (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване); контроль за ефективністю самостійної роботи (написання та захист рефератів, доповідей, підготовка творчо-аналітичних завдань).

Проміжний контроль: підсумкові письмові контрольні роботи за змістовими модулями, тестовий контроль (тести відкритої форми, тести закритої форми, тест-альтернатива, тест-відповідність);

Самоконтроль і самооцінка;

Підсумковий контроль: екзамен.

10. Критерії оцінювання знань здобувачів освіти

Поточний контроль знань здобувачів освіти здійснюється під час проведення аудиторних практичних занять, шляхом опитування здобувачів освіти як усно так і письмово та під час перевірки виконання студентами самостійної роботи (реферати, пошукові матеріали з використанням інтернет ресурсів та проєктів) Оцінка визначається з урахуванням відповідності основним і додатковим критеріям.

Основними критеріями сформованості вмінь іншомовної усно-письмової комунікації виступають такі:

- Відповідність мовленнєвих дій комунікативному завданню в межах тематики або ситуації спілкування;
- зв'язність(логічність) висловлювання;
- достатня кількість фраз, побудованих за мовленнєвими моделями мови, яка вивчається;
- повне виконання завдання протягом наданого часу.

Допоміжні критерії:

Різноманітність мовленнєвих моделей, що використовуються , та лексична варіативність мовлення. Окремим критерієм виступає лексична і граматична правильність мовлення.

Оцінювання здійснюється у відповідності до європейських стандартів за такою шкалою при максимальній кількості відсотків відповіді – 100, відповідно шкала оцінювання загальних результатів буде такою:

90 – 100 %: правильно виконаних завдань „відмінно” 5 балів

70 – 89% правильно виконаних завдань „добре” 4 бали

60 – 69% правильно виконаних завдань „задовільно” 3 бали

Оцінювання знань здобувачів освіти на аудиторних практичних заняттях.

Оцінювання писемного мовлення здійснюється за такою шкалою:

5балів

Повна відповідність мовлення основним і додатковим критеріям.

Допускаються 1-3помилкилексично-граматичного характеру.

4 бали

Повна відповідність мовлення основним критеріям. Порушення додаткових критеріїв. Допускаються 4-6 помилок лексико-граматичного характеру.

3 бали

Відповідність мовлення основним критеріям. Допускаються 6-8 помилок лексико-граматичного характеру.

2 бали

Порушення основних критеріїв. Більш 8 помилок лексико-граматичного характеру.

Оцінювання усної відповіді здійснюється за такою шкалою

Оцінка за усне мовлення визначається з урахуванням відповідності основним і додатковим критеріям. Ці критерії були зазначені вище.

Оцінювання усного мовлення здійснюється за тією ж шкалою, що і писемного мовлення.

5 балів (високий рівень)

Повна відповідність мовлення основним і додатковим критеріям.

Допускаються 1-3 помилки лексично-граматичного характеру.

4 бали

Повна відповідність мовлення основним критеріям. Порушення додаткових критеріїв.

Допускаються 4-6 помилок лексико-граматичного характеру.

3 бали

Відповідність мовлення основним критеріям. Допускаються 6-8 помилок лексико-граматичного характеру.

2 бали

Порушення основних критеріїв. Більш 8 помилок лексико-граматичного характеру.

Максимальна кількість балів: за монологічне мовлення – 5, за діалогічне мовлення – 5

Оцінювання знань самостійної роботи здобувачів освіти

Самостійна робота (реферати, пошукові матеріали з використанням інтернет ресурсів)
Високий рівень - Оцінка «5» ставиться якщо:

Матеріал по заданій темі викладено у повному обсязі, зроблені аргументовані висновки, відповіді вичерпні та послідовні, матеріал викладено грамотно з граматичної точки зору, теорія підкріплена практичними прикладами, студент демонструє вміння самостійно узагальнювати та висловлювати матеріал, оформлення роботи акуратне та творче.

Достатній рівень – Оцінка «4» ставиться якщо:

Матеріал по заданій темі викладено у достатньому для розкриття теми обсязі, зроблені логічні висновки, відповіді студента правильні та обґрунтовані, робота оформлена згідно вимогами

Середній рівень – Оцінка «3» ставиться якщо:

Матеріал по заданій темі викладено не достатньо повно, висновки зроблені поверхні, студент допускає неточності та помилки граматичного характеру, оформлення роботи згідно вимогам.

Підсумковий контроль знань проводиться шляхом тестування після кожного тематичного розділу та проводиться у формі підсумкової контрольної роботи, заліку, диференційованого заліку та іспиту.

Оцінювання екзамену

Екзамен проводиться в усній формі, тому слід брати до уваги:

- глибину і міцність знань;
- рівень мислення;
- вміння синтезувати знання по окремих темах;
- вміння скласти розгорнутий план відповіді;

- давати точні формулювання;
- правильно користуватись понятійним апаратом;
- культура відповіді (грамотність, логічність і послідовність викладу);
- виконання навичок і прийоми виконання практичних завдань
- вміння користуватись словником.

Якщо правильність відповіді студента становить

90 – 100 %: студент отримує „відмінно” - 5 балів

70 – 89%: студент отримує „добре” - 4 бали

60 – 69%: студент отримує „задовільно” - 3 бали

Оцінювання заліку

Стосовно заліків існує можливість автоматичного отримання студентом заліку (або оцінки) при умові успішного виконання учбового навантаження, яке студент демонструє послідовно протягом семестру.

Теоретичні питання до заліку

Утворення граматичних часів: Present, Past, Future Simple Tense, Present, Past Progressive Tense, Present Perfect Tense, Simple Passive Tense.

Усні розмовні теми згідно з темами робочої навчальної програми та відповідно лексичні мінімуми.

Конспект студента перевіряється в повному обсязі в кінці семестру на відповідність виконаним домашнім завданням.

11. Методичне забезпечення

1. Пакет завдань для поточного оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми ««Харчові технології»» / 2024 р Укл.: Кудряшова Л.А.

2. Екзаменаційні білети для підсумкового контролю знань здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми ««Харчові технології»» / Укл.: Кудряшова Л.А., 2024 р

12. Рекомендована література

Базова

1. І.П. Агабекян "Англійська мова для обслуговування персоналу, Фенікс, 2000 р
2. Л.І. Бунтіна "Англійська мова ресторанної справи", Київ, 2000 р..

Допоміжна

1. Longman Business English Dictionary.- Pearson Education Limited, 2000.- 533 p.
2. Longman Dictionary of Contemporary English // Editorial Director A.Gadsky. Barcelona: Longman Dictionaries, 1995. – 1668 p.
3. Longman Dictionary of English Language and Culture.-Pearson Education Limited, 1998.- 1568 p.
4. Oxford-Duden Pictorial English Dictionary. - Oxford Univ. Press, 1995. – 811 p.

13. Інформаційні ресурси

1. osvita.ua..
2. opentalk.org.ua
3. english-grammar.com.ua

4. www.bbc.co.uk
5. www.teacherjournal.com.ua
6. pearson.com.ua