

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський  
університет економіки і торгівлі»  
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-2.03

Кафедра ділової іноземної мови

ПРОГРАМА  
навчальної дисципліни  
**«Іноземна мова за професійним  
спрямуванням»**

з підготовки здобувачів  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Галузь знань	18 Виробництво та технології <i>(код і назва)</i>
Спеціальність	181 Харчові технології <i>(код і назва)</i>
Спеціалізація(за наявності)	- <i>(код і назва)</i>
Освітня програма	Ресторанні технології <i>(назва)</i>

Полтава 2020 рік

Укладач програми:

Сокурєнко Т. С., асисєнєт кафедри дїлової іноземної мови Вищого навчального закладу Укоопспїлки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Рецензєнти програми:

Перова С. В., к. ф. н., доцент, завідувач кафедри теорії та практики перекладу ДЗ «Луганський національний університету імені Тараса Шевченка»;

Воскобойник В. І, к. ф. н., доцент кафедри гуманітарних і соціальних дисциплїн Полтавської державної аграрної академії.

Програму навчальної дисциплїни схвалєно і обговорєно на засіданні кафедри дїлової іноземної мови  
Протокол засідання кафедри від  
« 02» вересня 2020 р., № 1

Завідувач кафедри дїлової іноземної мови,  
к.ф.н., доцент

\_\_\_\_\_ В.Л. Іщенко  
(підпис)

ПОГОДЖЕНО:

Гаранєт освієнньої програми «Рєсторанні технології»,  
д.т.н., доцент

\_\_\_\_\_ І. С. Тюрїкова  
(підпис)

ПОГОДЖЕНО:

Голова науково-методичної ради,  
д.є.н., профєсор.

\_\_\_\_\_ Н.С. Пєдченко  
(підпис)

## **КОРОТКА АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Іноземна мова за професійним спрямуванням» базується на формуванні комунікативної, мовної, лінгвосоціокультурної компетентності студентів в рамках комунікативного та компетентісно-орієнтованого підходів до навчання, формування інтерактивних навичок і вмінь усного та писемного англійського мовлення з послідовним удосконаленням кожного окремого виду мовленнєвої діяльності згідно з Загальноєвропейськими рекомендаціями з мовної освіти; забезпечення практичного володіння англійською мовою як засобом усного і письмового спілкування у галузі ресторанних послуг; формування навичок та вмінь самостійної роботи з оригінальним іншомовним матеріалом за фахом та вміння користуватися іноземною мовою, як засобом спілкування з носіями мови.

Основна увага при вивченні дисципліни приділяється формуванню у студентів 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 та фахової тематики; переклад з іноземної мови на рідну текстів фахового характеру; опанування новим словниковим запасом, зокрема термінологією, специфічними граматичними явищами, притаманними фаховій літературі; навчити студентів раціонально користуватись необхідними словниками; навчити студентів користуватись різними видами читання (ознайомчим, читанням-переглядом, вибіркоким, глобальним); навчити студентів вибирати та фіксувати суттєву інформацію, яка міститься в публікаціях; тренувати вміння використання іноземної мови в ситуаціях, з якими студенти можуть зустрітись в побуті та сфері ресторанних послуг.

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» базируется на формировании коммуникативной, языковой, лингво-социокультурной компетентности студентов в рамках коммуникативного и компетентно-ориентированного подходов к обучению, формировании интерактивных навыков и умений устного и письменного англоязычного общения с последующим совершенствованием каждого отдельного вида речевой деятельности согласно Общеєвропейским рекомендациям по языковому образованию; обеспечении практического владения английским языком как средством устного и письменного общения в сфере ресторанных услуг; формировании навыков и умений самостоятельной работы с оригинальным иноязычным материалом по специальности и умении пользоваться иностранным языком, как средством общения с носителями языка.

Основное внимание при изучении дисциплины уделяется формированию у студентов навыков практического владения иностранным языком в различных видах речевой деятельности в объеме тематики, обусловленной профессиональными потребностями; умению извлекать новую профессиональную информацию из иностранных источников; использованию устной монологической речи в пределах бытовой и профессиональной тематики; переводу текстов профессионального характера с иностранного языка на родной язык; овладению новым словарным запасом, в частности терминологией, специфическими грамматическими явлениями, характерными для профессиональной литературы; обучению студентов правильному использованию необходимых словарей; обучению студентов разным видам чтения (ознакомительное, просмотровое, выборочное, глобальное); обучению студентов выбирать и фиксировать существенную информацию, которая содержится в публикациях; тренировке умения использования иностранного языка в ситуациях, с которыми студенты могут встретиться в быту и сфере ресторанных услуг.

Academic discipline "Foreign Language for Professional Communication" is based on the formation of communicative, linguistic, linguosociocultural competence of students in the framework of the communicative and competence-based approaches to learning; on the formation of interactive skills in oral and written English-language communication with the subsequent improvement of each individual type of speech activity in accordance with the Common European Framework of Reference for Languages; providing practical knowledge of English as a means of verbal and written communication in the field of restaurant service; the formation of skills of independent work with the original foreign-language material on the specialty and the ability to use a foreign language as a means of communication with native speakers.

The main attention in the study of the discipline is given to the formation of students' skills in practical knowledge of a foreign language in various types of speech activity in the amount of topics determined by

professional needs; the ability to extract new professional information from foreign sources; the use of oral monologue speech within everyday and professional subjects; translation of professional texts from a foreign language into a native language; mastering new vocabulary, in particular terminology, specific grammatical phenomena typical for professional literature; teaching students the proper use of the necessary dictionaries; teaching students different types of reading (informative, viewing, selective, global); teaching students to select and record relevant information that is contained in the publications; training skills in using a foreign language in situations that students can meet in everyday life and in the field of restaurant service.

## **ВСТУП**

Програма навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» укладена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології», затвердженої наказом по університету від 31 серпня 2020 р., № 114-Н.

*Предметом вивчення навчальної дисципліни є сучасна англійська мова; лексика та граматики англійської мови, притаманна ситуаціям професійного спілкування.*

*Метою дисципліни є розвиток комунікативних іншомовних компетенцій для задоволення потреб професійного спілкування та підготовка студентів до ефективної усної та письмової комунікації у їх академічній та професійній діяльності.*

*Програмні компетентності відповідно до освітньо-професійної програми: здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК02);*

*здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності (ЗК4);*

*здатність працювати в команді (ЗК07);*

*здатність спілкуватися іноземною мовою (ЗК12).*

*Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми: знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (ПР01);*

*виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти (ПР02);*

*підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (ПР19);*

*вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій (ПР21).*

*Форма підсумкового контролю знань: залік (ПМК) – 1 семестр, екзамен – 2 семестр.*

## **ПРОГРАМНИЙ ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### ***Module 1.*** Food industry in 21st century

#### **Topic 1.** The main concepts of the food industry development

Ознайомлення з темою “The main concepts of the food industry development”. Вивчення лексичного матеріалу за темами “At the Supermarket”, “At the Oriental Market”, “Shopping in Britain”. Вивчення ідіоматичних сталих виразів.

Робота над повторенням граматичного матеріалу: Infinitive of the Verb, Countable and Uncountable Nouns, Present/Past Simple, Present/Past Continuous. Обговорення теми “The Main Concepts of the Food Industry”. Складання меню.

#### **Topic 2.** The ways of the food industry development

Ознайомлення з темою “The ways of the food industry development”. Вивчення лексичного матеріалу за темою “Food Preparation”.

Робота над повторенням граматичного матеріалу: Modal verbs. Обговорення теми “ The ways of the food industry development”. Написання електронного листа.

### ***Module 2.*** Technology of cooking and food preservation

#### **Topic 3.** Cooking and service

Ознайомлення з темою “ Cooking and service. Вивчення лексичного матеріалу за темою “Food Preparation”. Вивчення колокацій.

Робота над повторенням граматичного матеріалу: Pronouns. Обговорення теми «Food and Cooking». Написання листа.

#### **Topic 4.** Food preservation

Ознайомлення з темами “Food preservation”, “Food Safety”. Вивчення лексичного матеріалу за темами “Preservation”, “Storing Food”.

Робота над повторенням граматичного матеріалу: Modal Verbs. Обговорення теми “Investigating Food Spoilage”, “Food Preservation Techniques”.

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основні

1. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания/ English for cooking and catering: Учебное пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений/ Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 320 с.
2. Cotton David. Market Leader: Pre-Intermediate Business English Course Book / D. Cotton, D. Falvey, S. Kent. – London: Longman, 2012. – 175 p.
3. Mascull Bill. Market Leader: Pre-Intermediate Business English Teacher's Resource Book/ B. Mascull. London: Longman, 2012. – 215 p.
4. Rogers John. Market Leader. Practice File: Pre-Intermediate Business English/ J. Rogers. London: Longman, 2012. – 97 p. + CD-ROM

### Додаткові

5. Є.С. Смірнова, Л.В. Юрчук. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: Навч.-метод. посіб. – К.: НУХТ, 2012. – 232 с.
6. Goodier, John. Dictionary of Food Science and Technology / John Goodier. – L.: Emerald Group Publishing Limited, 2006. – 456 p.
7. Murphy R. English Grammar in Use. – Cambridge University Press, 1985. – 329 p.  
New Longman Business English Dictionary. – L.: Pearson Education Ltd, 2000. – 534 p.
8. Oxford Dictionary of Business English for Learners of English. – UK: Oxford University Press, 2005. – 491 p.

### Електронні ресурси

9. Cambridge Dictionary. [Електронний ресурс] // Режим доступу:  
<https://dictionary.cambridge.org>
10. Collins Dictionary. [Електронний ресурс] // Режим доступу:  
<https://www.collinsdictionary.com>
11. Wikipedia [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://en.wikipedia.org/wiki/>
12. ABBYY Lingvo 12. Електронний словник [Електронний ресурс]©2006 ABBYY Software