

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Вищого навчального закладу  
Укоопспілки «Полтавський  
університет економіки і торгівлі»  
18 квітня 2019 року № 88-Н  
**Форма № П-2.04**

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Інститут економіки, управління та  
інформаційних технологій

Кафедра ділової іноземної мови

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ В. А. Іщенко  
(підпис)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
навчальної дисципліни  
«Переклад у галузі харчової  
інженерії та індустрії  
гостинності»**

Освітня програма/спеціалізація	«Філологія» <i>(назва)</i>
Спеціальність	035 Філологія <i>(код, назва спеціальності)</i>
Галузь знань	03 Гуманітарні науки <i>(код, назва галузі знань)</i>
ступінь вищої освіти	Бакалавр <i>(бакалавр, магістр, доктор філософії)</i>

Полтава – 2020

Укладач програми:

Чабан В.В., асистент кафедри ділової іноземної мови Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Робоча програма схвалена та  
рекомендована до використання в  
освітньому процесі на засіданні кафедри  
ділової іноземної мови  
Протокол засідання кафедри  
від 02.09.2020 р., № 1

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми спеціальності  
«Філологія» ступеня бакалавр

---

(підпис)

## **ЗМІСТ**

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни .....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни .....	7
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	16
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу .....	21
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації .....	22

## **Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни**

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки– після вивчення навчальних дисциплін: – Іноземна мова
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 3.
3. Кількість модулів – 2.
4. Обов’язкова у відповідності до навчального плану
5. Курс – 4
6. Семестр – 7
7. Кількість годин: – загальна кількість: 7 семестр –90 – лекції: 7 семестр – 0 – практичні заняття: 7 семестр – 36 – самостійна робота: 7 семестр – 54 – вид підсумкового контролю - екзамен, 7 семестр

## **Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни**

Метою вивчення навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» є формування у студентів навичок усного та письмового двостороннього перекладу у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності на основі отриманих теоретичних знань у сфері харчової інженерії та індустрії гостинності, засвоєння лексичних та граматичних особливостей мови в сфері харчової інженерії та індустрії гостинності.

Завдання дисципліни:

розвиток та вдосконалення навичок перекладу усного мовлення та друкованих текстів;

засвоєння лексичного матеріалу професійного характеру;

вивчення та закріплення граматичного матеріалу;

розвиток навичок перекладацького скорочення;

розвиток навичок усного та письмового перекладу в ситуаціях, наближених до реальних.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

<b>№ з/п</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
	<i>Загальні компетентності</i>	
1.	здатність спілкуватися іноземною мовою (ЗК 9);	вільно спілкуватися з професійних питань із фахівцями та нефахівцями державною та іноземною(ими) мовами усно й письмово, використовувати їх для організації ефективної міжкультурної комунікації. (ПРН 1);
2.	здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 11);	Знати норми літературної мови та вміти їх застосовувати у практичній діяльності. (ПРН 10);

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>	
3.	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. (СК 6);	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. (ПРН 14);
4.	здатність вільно оперувати спеціальною термінологією для розв'язання професійних завдань. (СК 8);	Знати й розуміти основні поняття, теорії та концепції обраної філологічної спеціалізації, уміти застосовувати їх у професійній діяльності. (ПРН 16)
5.	здатність до організації ділової комунікації. (СК 12).	

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

Програма навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» укладена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності «Філологія» освітня програма «Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська», затвердженої наказом по університету від 31 серпня 2020 р., № 9.

## Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни навчальної дисципліни

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<b>Модуль 1. Особливості перекладу в галузі індустрії гостинності</b>			
	Тема 1. Переклад та його основні завдання. Види перекладу. Типи відповідників при перекладі. Особливості фахового перекладу Практичне заняття 1-2. 1.1 The concept of translation 1.2 Ways and types of translation 1.3 Professional translation 1.4 Translation competence 1.5 Major translation techniques	Translating the tasks using types of transcoding Applying of descriptive translation technique Applying of replacement translation technique	4, 5, 6, 8, 11
	Тема 2. Готельна справа та особливості усного та письмового перекладу англomовного мовлення готельної справи Практичне заняття 3-5. 2.1 Hotels. Major departments of hotels	Learning of new lexical material Defining types of transformation during translation	1, 4, 5, 8, 9, 12

<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>Назва теми та питання практичного заняття</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>	<b>Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)</b>
	2.2 Classification of hotels 2.3 Types of hotel rooms 2.4 Hotel facilities and guest services 2.5 Hotel management structure and hotel jobs 2.6 Translation of hotel proper names 2.7 Translation of advertising materials	Hotel rooms description	
	Тема 3. Ресторанний бізнес та особливості усного та письмового перекладу англomовного мовлення ресторанної справи Практичне заняття 6-8. 3.1 Restaurants. Classification of restaurant 3.2 Menus and courses 3.3 At the restaurant 3.4 Restaurant jobs 3.5 Relationship between food, culture and translation 3.6 The language of food	Learning of new lexical material Translation of the restaurant menu Translation of descriptive adjectives	1, 3, 4, 6, 8, 9, 11
	Тема 4. Туристичний бізнес та сфера розваг, особливості усного та письмового	Learning of new lexical material	1, 2, 5, 6, 8, 11



<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>Назва теми та питання практичного заняття</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>	<b>Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)</b>
	<p>перекладу англомовного мовлення туристичної справи            Практичне заняття 9-11.            4.1 Tourism and means of travel            4.2 Types of tourism.            4.3 Transportation.            4.4 Entertainment industry. Theme parks.            4.5 Translation of tourism language.</p>	<p>Case study: A travel agency            Additional reading: Jobs in tourism and entertainment industries.</p>	
<p>Модуль 2. Особливості перекладу в галузі харчових технологій та інженерії. Переклад технічної літератури й ділової кореспонденції</p>			
	<p>Тема 5. Харчова інженерія та особливості усного та письмового перекладу англомовного мовлення харчової інженерії            Практичне заняття 12-13.            5.1 Food technology and food engineering.            5.2 Methods of cooking.            5.3 Food processing.            5.4 Food and health.            5.5 Peculiarities of translation in the area of food</p>	<p>Learning of new lexical material            Case study: The future of food technology            Passive form of the verb</p>	<p>2, 3, 4, 5, 8, 10</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	technology and food engineering		
	<p>Тема 6. Особливості технічного перекладу в сфері харчових технологій та інженерії. Переклад, реферування та анотування наукових текстів з харчової інженерії</p> <p>Практичне заняття 14-15.</p> <p>6.1 Translating scientific and technical style.</p> <p>6.2 Lexical and grammatical peculiarities of scientific-technical texts</p> <p>6.3 Analysis of terminology in scientific-technical style</p> <p>6.4 Summary translation</p> <p>6.5 Annotating</p>	<p>Learning of new lexical material</p> <p>Pronouns: this/these that/those</p> <p>Formal subject there</p>	<p>1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12</p>
	<p>Тема 7. Особливості перекладу ділової кореспонденції в сфері харчових технологій</p> <p>Практичне заняття 16-18.</p> <p>7.1 Business correspondence. Types of business letters.</p>	<p>Learning of new lexical material</p> <p>Drafting multiple-language contracts</p> <p>Complex exercises for different difficulties of</p>	<p>4, 5, 6, 8, 11</p>

<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>Назва теми та питання практичного заняття</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>	<b>Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)</b>
	7.2 Writing business letters in English and their translation. 7.3 Translation of technical specifications 7.4 Business contracts and their peculiarities. 7.5 Grammar homonym of the verb to be	translation	

## **Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань**

Система поточного і підсумкового контролю має за мету оцінювання рівня сформованості тих чи інших компетентностей та досягнення програмних результатів навчання за навчальною дисципліною «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності».

Компетентність як інтегрований результат індивідуальної навчальної діяльності студентів, формується на основі оволодіння ними змістовими (знання), процесуальними (уміння) і мотиваційними компонентами, його рівень виявляється в процесі оцінювання. Визначення рівня сформованості дисциплінарних компетентностей (результатів навчання) здійснюється за: певним розділом (темою) робочої програми навчальної дисципліни; практичними заняттями (контрольна робота, перевірка та захист індивідуального завдання, тестування тощо).

Об'єктами контролю є: робота студентів під час практичних занять, якість та своєчасність виконання індивідуальних і домашніх завдань, поточних модульних робіт. Контрольні заходи здійснюються науково-педагогічними працівниками і включають поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється при відвідуванні практичних занять, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни та оцінювання набутих компетентностей.

Під час проведення практичних занять оцінюється рівень усного мовлення студента, його активність на занятті, виконання індивідуальних завдань, робота в парах та малих групах, також оцінюються навички читання, письма аудіювання та говоріння.

Поточний контроль виконання студентами індивідуальних і домашніх завдань здійснюється за допомогою перевірки науково-педагогічним працівником результатів розв'язання ситуаційних завдань.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється при перевірці виконання відповідних тестів в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього

процесу, при перевірці виконання практичних ситуацій в письмовій формі тощо.

Підсумкове оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється у формі екзамену.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни при екзаменаційній формі контролю дорівнює сумі балів, які студент отримує за поточну успішність та виконання поточних модульних робіт (максимум 60 балів), та сумі балів набраних під час складання екзаменаційного контролю (максимум 40 балів).

З метою мотивації студентів до активного та якісного виконання усіх видів навчальної роботи протягом семестру до загальної підсумкової оцінки можуть бути додані бали у розмірі до 10 % від загальної підсумкової оцінки, коефіцієнт мотивації (0,1). Мотивація студентів застосовується за умови виконання ними всіх видів навчальної роботи, які передбачені робочим навчальним планом підготовки студентів і робочою програмою з навчальної дисципліни незалежно від результатів виконання.

Застосування та конкретне значення коефіцієнту мотивації пізнавальної діяльності студентів визначається науково-педагогічним працівником кафедри враховуючи активність студента при вивченні навчальної дисципліни (відвідування навчальних занять, виконання видів навчальної діяльності, виконання поточних модульних робіт, участь у науково-дослідній роботі тощо).

Загальна підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи				
	відвідування нять	захист виконаного домашнього завдання	активність під час заняття	виконання навчальних завдань	Кількість балів
Модуль 1. Особливості перекладу в галузі індустрії гостинності					
Тема 1. Переклад та його основні завдання. Види перекладу. Типи відповідників при перекладі. Особливості фахового перекладу	1,5	1,5	1,5	1,5	6
Тема 2. Готельна справа та особливості усного та письмового перекладу англомовного мовлення готельної справи	1,5	1,5	1,5	1,5	6
Тема 3. Ресторанний бізнес та особливості усного та письмового перекладу англомовного мовлення ресторанної справи	1	1	1	1	4
Тема 4. Туристичний бізнес та сфера розваг, особливості усного та письмового перекладу англомовного мовлення туристичної справи	1	1	1	1	4

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи				
	відвідування нять	захист виконаного домашнього завдання	активність під час заняття	виконання навчальних завдань	Кількість балів
Module control work 1	10				
Модуль 2. Особливості перекладу в галузі харчових технологій та інженерії. Переклад технічної літератури й ділової кореспонденції					
Тема 5. Харчова інженерія та особливості усного та письмового перекладу англомовного мовлення харчової інженерії	1,5	1,5	1,5	1,5	6
Тема 6. Особливості технічного перекладу в сфері харчових технологій та інженерії. Переклад, реферування та анотування наукових текстів з харчової інженерії	1,5	1,5	1,5	1,5	6
Тема 7. Особливості перекладу ділової кореспонденції в сфері харчових технологій	2	2	2	2	8
Module control work 2	10				
Exam	40				
Total	100				

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»

<b>Форма роботи</b>	<b>Вид роботи</b>	<b>Бали</b>
1. Навчальна	1. Участь в конкурсах на кращого знавця дисципліни: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	6
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	6
2. Науково-дослідна	1.Участь в конкурсах студентських робіт: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	6
	2.Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	6
		6
Разом*		30

\*За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів.



Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

## **Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу**

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.
3. Дистанційний курс «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

## Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації

1. Белякова Е. И. Translating from English: Переводим с английского / Материалы для семинарских и практических занятий по теории и практике перевода. – СПб.: КАРО, 2003. – 160 с.
2. Гладуш Н. Ф. Прагматика перекладу: навч. посіб. / Н. Ф. Гладуш. – К.: Вид. центр КНЛУ, 2007. – 104 с.
3. Казакова Т. А. Практические основы перевода / Т. А. Казакова. – СПб.: «Издательство Союз», – 2001. – 320 с.
4. Карабан В. І. Переклад англійської наукової і технічної літератури. Граматичні труднощі, лексичні, термінологічні та жанрово-стилістичні проблеми. : навч. посіб. / В. І. Карабан. – Вінниця: Нова книга, 2004. – 576 с.
5. Карабан В. І., Мейс Дж. Переклад з української мови на англійську мову : навч. посіб. / В. І. Карабан, Дж. Мейс. – Вінниця: Нова книга, 2003. – 608 с.
6. Комиссаров В. Н. Современное переводоведение: курс лекций / В. Н. Комиссаров. – М.: ЭТС. – 1999. – 189 с.
7. Коптілов В. В. Теорія і практика перекладу: навч. посіб. / В. В. Коптілов. – Київ: Юніверс, 2003. – 280 с.
8. Корунець І. В. Теорія і практика перекладу (аспектний переклад): навч. підр. / І. В. Корунець. – Вінниця: Нова книга, 2003. – 448 с.
9. Науменко Л. П., Гордєєва А. Й. Практичний курс перекладу з англійської мови на українську / Practical Course of Translation from English into Ukrainian: навч. посіб. / Людмила Науменко, Анжела Гордєєва. – Вінниця: Нова Книга, 2013. – 136 с.
10. Максимов С. Є. Практичний курс перекладу (англійська та українська мови). Теорія та практика перекладацького тексту для студентів факультету перекладачів : підручник / С. Є. Максимов. – К.: Ленвіт, 2010. – 175 с.
11. Переклад англійської економічної літератури. Економіка США. Загальні принципи: навч. посіб. / [Л. М. Черноватий, В. І. Карабан, І.О. Пенькова, І. П. Ярошук]. – Вінниця: Нова книга, 2005. – 496 с.
12. Черноватий Л. М., Карабан В. І. Переклад англійської громадсько-політичної літератури. Система державного управління США: навч. посіб. / Л. М. Черноватий, В. І. Карабан. – Вінниця: Нова книга, 2006. – 432 с.