

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Кафедра ділової іноземної мови

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Іноземна мова за професійним спрямуванням» (англійська) на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1, 2 семестри
Освітня програма/спеціалізація	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Сокуренко Тетяна Сергіївна**

асистент кафедри ділової іноземної мови

Контактний телефон	+38-066-321-56-41
Електронна адреса	tatianamerkunova@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.dim.puet.edu.ua/stud.php">http://www.dim.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Метою вивчення дисципліни є підготовка студентів до ефективної усної та письмової комунікації у їх академічній та професійній діяльності.
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 2 год., практичні заняття 58 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації, тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК) – 1 семестр, екзамен – 2 семестр
<b>Базові знання</b>	Навички говоріння, аудіювання, письма та читання на рівні B1
<b>Мова викладання</b>	Англійська

#### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
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).	здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК02); здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності (ЗК4); здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел (ЗК05); здатність працювати в команді (ЗК07); здатність працювати автономно (ЗК08); здатність спілкуватися іноземною мовою (ЗК12).

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Module 1. Food industry in 21 <sup>st</sup> century		
Тема 1. The main concepts of the food industry development	Відвідування занять; тестування (Entry test) та аналіз його результатів; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання); презентації; контрольна робота на занятті (Revision); завдання самостійної роботи.	Домашнє додаткове читання, ведення словника; виконання письмових завдань; аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка презентації; пошук (підбір) та огляд літературних джерел за заданою проблематикою; індивідуальна робота в комп'ютерному класі.
Тема 2. The ways of the food industry development	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання); презентації; контрольна робота на занятті (Revision); завдання самостійної роботи.	Домашнє додаткове читання, ведення словника; виконання письмових завдань; аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка презентації; пошук (підбір) та огляд літературних джерел за заданою проблематикою; індивідуальна робота в комп'ютерному класі.
Module 2. Technology of cooking and food preservation		
Тема 3. Cooking and service	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання); презентації; контрольна робота на занятті (Revision); завдання самостійної роботи.	Домашнє додаткове читання, ведення словника; виконання письмових завдань; аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка презентації; пошук (підбір) та огляд літературних джерел за заданою проблематикою; індивідуальна робота в комп'ютерному класі.
Тема 4. Food preservation	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання); презентації; контрольна робота на занятті (Revision); завдання самостійної роботи.	Домашнє додаткове читання, ведення словника; виконання письмових завдань; аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка презентації; пошук (підбір) та огляд літературних джерел за заданою проблематикою; індивідуальна робота в комп'ютерному класі.

### Інформаційні джерела

- 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.
- Cotton David. Market Leader: Pre-Intermediate Business English Course Book / D. Cotton, D. Falvey, S. Kent. – London: Longman, 2012. – 175 p.
- Mascull Bill. Market Leader: Pre-Intermediate Business English Teacher's Resource Book/ B. Mascull. London: Longman, 2012. – 215 p.
- Rogers John. Market Leader. Practice File: Pre-Intermediate Business English/ J. Rogers. London: Longman, 2012. – 97 p. + CD-ROM

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
1 семестр	
Модуль 1 (теми 1-2): відвідування занять (10 балів); захист домашнього завдання (15 балів); обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді) (15 балів); постановка та розкриття проблемного питання ( 10 балів); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання) (10 балів); презентації (25 балів); контрольна робота на занятті (Revision) (5 балів); поточна модульна робота (10 балів).	100
2 семестр	
Модуль 2 (теми 3-4): відвідування занять (6 балів); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді) (6 балів); постановка та розкриття проблемного питання ( 6 балів); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання) (6 балів); презентації (15 балів); контрольна робота на занятті (Revision) (5 балів); поточна модульна робота (10 балів).	60
Екзамен	40

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни