



Державний навчальний заклад «Вище професійне училище № 34 м. Стрий»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	3570 Технік-технолог з технології харчування
Освітній рівень	початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти – молодший бакалавр
Назва дисципліни	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) /німецька
Статус дисципліни	обов'язковий компонент
Мова викладання	Німецька
Курс/семестр	1 курс, 1, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	7,2
Розділ за видами занять та годинами навчання	Лекції -115 год
	Практичні(семінарські) – 9 год
	Самостійна робота – 101 год
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Викладач	Лапцун Оксана Петрівна
	Спеціаліст вищої категорії /методист
Контактна інформація викладача	oksa.laptsun@gmail.com
Мета навчальної дисципліни	Викладання курсу є комунікативно-зоорієнтованим та професійно спрямованим і має своєю метою вивчення лінгвокраїнознавчих реалій країни, мова якої вивчається; розвиток комунікативних навичок і навичок ділового спілкування в сфері ділових контактів із зарубіжними партнерами; формування необхідної комунікативної спроможності у сферах професійного спілкування в усній і письмовій формах; розуміння та переклад іншомовних джерел; ведення ділової документації, розвиток навичок анотування та реферування.
Передумови для навчання	Українська мова(за професійним спрямуванням / дає можливість розширити та поглибити знання з іноземної мови за професійним спрямуванням, навчитися вживанню професійних термінів, реферуванню, роботі з спеціальною літературою, поглибити знання за спеціальністю
Технічне і програмне забезпечення	Використовувати обладнання кабінету "Німецька мова" для показу відеоматеріалів, презентацій, а також демонструвати схеми, таблиці, роздавальний матеріал Проведення окремих контрольних форм(тести, контрольні роботи, перевірка видів мовленнєвої компетенції). Перевірка завдань для самостійної роботи та консультування
Локалізація та матеріально-технічне	Проектор мультимедійний EPSON Ноутбук ASUS

забезпечення	Наочне обладнання . Інформаційне забезпечення ДНЗ «ВПУ-34 м. Стрий» – ресурси бібліотеки
Зміст навчальної дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знайомство. Культура спілкування 2. Іменник. Злічувальні та незлічувальні іменники 3. Мовний етикет спілкування 4. Означений та неозначений артиклі 5. Мовні моделі звертання, ввічливості 6. Розуміння та написання резюме, супроводжуючих листів 7. Мовні моделі ділового листування 8. Оформлення ділової документації (лист-прохання) 9. Моя майбутня спеціальність 10. Практична робота №1 «Написання резюме» 11. Іноземна мова- мова ділового спілкування 12. Особові та присвійні займенники 13. Мовні моделі ділового листування 14. Практична робота №2 «Написання ділового листа» 15. Виконання лексичних вправ 16. Моя спеціальність. Отримання освіти 17. Кухонне обладнання та його використання 18. У барі. Обладнання для бару 19. Обідаємо в українському ресторані 20. Українська кухня 21. Персонал служби харчування. В їдальні 22. Практична робота №3 «Персонал служби харчування» 23. Приготування заготовок 24. Ділова поїздка за кордон 25. На митниці. Паспортний контроль 26. У готелі. Побутове обслуговування 27. Практична робота №4 «У готелі» 28. Подорож по місту та країні 29. Транспорт 30. Медична допомога 31. Банк. Гроші 32. Обмін валют 33. Ступені порівняння прикметників 34. У їдальні на підприємстві 35. Правила етикету за столом 36. Практична робота №5 «Правила етикету за столом» 37. Приймаємо замовлення. Напої 38. Назви холодних та гарячих закусок 39. Організація доставки їжі додому 40. Кухня країни, мова якої вивчається 41. Десерти 42. Дієслова приготування десертів 43. Практична робота №6 «Складання технологічної карти»

	44. Сервіровка столу
	45. Сервіровка столу до романтичної вечери
	46. Назви перших та других страв
	47. Назви овочевих страв та гарнірів
	48. Інгредієнти
	49. Граматика. Типи запитань
	50. Риба та морепродукти
	51. Кондитерські вироби
	52. Виконання граматичних вправ
	53. М'ясо та м'ясні вироби
	54. З історії розвитку кухні
	55. Загальна інформація про організацію харчування
	56. Типи ресторанів та види обслуговування
	57. У ресторані. Опис залу
	58. Відділ кейтеринга. Банкетна служба
	59. Спецодяг кухаря. Обслуговування іноземних відвідувачів
	60. Санітарія. Безпека на кухні
	61. Виконання граматичних вправ
	62. Засоби масової інформації.
	63. Сучасні засоби спілкування
	64. Виконання лексичних вправ
	65. Комп'ютер та інтернет
	66. Мобільний зв'язок і сучасне суспільство
	67. Побутове обслуговування
	68. Вплив інтернету на життя сучасної людини
	69. Виконання граматичних вправ.
	70. Практична робота №7 «Соціальна сфера життя людини»
Форми, види навчальних занять та методи навчання	Форми: навчальні заняття, самостійне виконання завдань, контрольні заходи; Види: практичні, семінар, консультація Методи: навчання, що базується на завданнях - мова вивчається через використання; лексичний метод - увага учнів спрямована на вивчення нової лексики; комунікативний метод - успішне донесення думки до співрозмовника; граматичний підхід - увага спрямована на вивчення граматики.
Поточний контроль	Проводиться як усне опитування семінарських занять та в онлайн-форматі, виступи учнів на семінарських заняттях та виконання письмових завдань, виконання практичних та контрольних робіт.
Підсумковий контроль	Проводиться у формі екзамену з урахуванням результатів поточного контролю. Екзамен виставляється у разі виконання здобувачем усіх форм завдань до самостійної роботи
Компетенції	КСО-03 комунікабельність, КСО-11 розуміння та сприйняття культури поведінки та

	етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності, KI-02 здатність до письмової й усної комунікації іншою мовою.
Зміст уміння	Використовуючи знання іноземної мови (іноземних мов), мати навички збору інформації, вміти збагачувати свій інтелект шляхом самоосвіти, вміти накопичувати знання та навички з різних аспектів професійної діяльності. Вміння позитивно вирішувати конфліктні ситуації, володіти культурою спілкування, використовувати гуманітарні знання для здійснення фахової діяльності. Використовуючи знання ділового етикету, ділової мови та норм усного та письмового спілкування, уміти логічно і послідовно доводити інформацію під час професійного та соціально-побутового спілкування. Володіти психологічними та естетичними аспектами спілкування з замовником об'єкту предмету діяльності.
Програмні результати	ПР-01 На основі аналізу історичного ,зарубіжного та національного досвіду роботи аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної кулінарії.
Рекомендована література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бережна В.В. Німецька мова. – Х., 2010. 2. Бориско Н.Ф. Бізнес-курс німецької мови. – К., 1998. 3. W.Bänzli. Themen neu.München.2002. 4. Кувшинова Л.А. Ділова поїздка в Німеччину. – М 1991. 5. Михелевич Е. Книга для читання на німецькій мові. М., 1995. 6. Носков С. Німецька для вас. – К., 1999. 7. 100 тем з німецької мови. – Донецьк, 1999. 8. SchmittDreyer.Совершенствуемзнаниенеметкогоязыка. 9. Інтенсивний курс німецької мови з компакт диском,Г.Рауш-Дияс,П.Вольскі,М.Смолій.-Т.2018 10. Тематичний довідник з німецької мови,М.Смолій Т.,2011 11. Німецька мова: читаємо, розуміємо, розмовляємо Д.аремська, С.Паремська
Лінк на дисципліну	Вказується посилання на розроблений електронний курс та розміщений в Google Classroom або Moodle https://classroom.google.com/u/0/c/MjU2NzcyNj10DE3?hl=ru
	Політика навчальної дисципліни Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порухеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. Пропуски занять відпрацьовуються(усне опитування); невиконання самостійної роботи неприпустиме