



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) /англійська
Статус дисципліни	обов'язковий компонент
Мова викладання	Англійська
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 контролю підсумкового	Екзамен
Викладач	Нескоромна Уляна Степанівна
	Спеціаліст вищої категорії
Контактна викладача інформація	16neskoromna@ukr.net
Мета навчальної дисципліни	Викладання курсу є комунікативно-зоорієнтованим та професійноспрямованим 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 анутовання та реферування.
Передумови для навчання	Українська мова(за професійним спрямуванням / дає можливість розширити та поглибити знання з іноземної мови за професійним спрямуванням, навчити учнів вживанню професійних термінів, реферуванню, роботі з спеціальною літературою, поглибити знання за спеціальністю
Технічне і програмне забезпечення	Використовувати обладнання кабінету "Англійська мова" для показу відеоматеріалів, презентацій, а також демонструвати схеми, таблиці, роздавальний матеріал Проведення окремих контрольних форм(тести, контрольні роботи, перевірка видів мовленевої компетенції). Перевірка завдань для самостійної роботи та консультування

Локалізація матеріальнотехнічне забезпечення	та Проектор мультимедійний EPSON Ноутбук Presario CQ57 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, овочевих страв та гарнірів.
	47. 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 кухара. 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 «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, КІ-02 здатність до письмової й усної комунікації іншою мовою.
Зміст умінь	Вміти читати, відповідати на запитання, вести ділове листування та бесіду однією з іноземних мов в обсязі, необхідному для спілкування в соціально-побутовій, культурній і професійній сферах. Визначати і користуватися двома формами ділового мовлення: усним і писемним
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. Virginia Evans, Jenny Dooley, Food Service Industries, Express publishing, 2016 2. Буданов С.І., Борисова А.О. Ділова англійська мова - Х; ТОРСІНГ плюс, 2010 3. Вальчук Г.В. , Ємець О.Є., Жолобова Т.Д., Козубай В.І. - Англійська мова для технологів і дизайнерів; Хмельницький, 2006 4. Верба Г.В. Довідник з граматики англійської мови. - К; освіта 2001 5. Голіцинський Ю. Б.- Граматика.Збірник вправК;2011 6. Лопуногова Н.А., Саєнко Т.І. Українсько-англійський розмовник.-Л., 1994 7. Лопуногова Н.А.,Саєнко Т.І. Українсько-англійський розмовник.-Л., 1994 8. Шпак В.К. English for everyday communication. - К.: Вища школа, 2001 <p>Словники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зубков М., Мюллер В. Сучасний словник англо-український - україно-англійський - Х.: В.Д. "Школа", 2005 (100 000 слів) - 768 с 2. Шевченко Л.І. Англо-український, українсько-англійський словник. «Арій», 2013р.
Лінк на дисципліну	Вказується посилання на розроблений електронний курс та розміщений в Google Classroom або Moodle https://classroom.google.com/u/0/c/MjI5MDYyODEyODUw?hl=ru
<p style="text-align: center;">Політика навчальної дисципліни</p> <p>Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. Пропуски занять відпрацьовуються(усне опитування); невиконання самостійної роботи неприпустиме</p>	

Силабус затверджено на засіданні циклової комісії 31.08.2020. Протокол № 1