

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Кафедра ділової іноземної мови та перекладу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
роботи Пантелеймонов А. В.

“ _____ ” _____ 2018 р.

Робоча програма навчальної дисципліни
"Іноземна мова за фахом"

3-й курс

рівень вищої освіти **перший (бакалаврський)**

галузь знань **24 Сфера обслуговування**

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

освітня програма **Готельно-ресторанна справа**

вид дисципліни **обов'язкова**

факультет **Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу**

2018 / 2019 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету іноземних мов

29” серпня 2018 року, протокол № 8

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Медвідь М. М., канд. філол. наук, доцент, доцент кафедри ділової іноземної мови та перекладу

Програму схвалено на засіданні кафедри ділової іноземної мови та перекладу

Протокол від “05” червня 2018 року № 10

Завідувач кафедри ділової іноземної мови та перекладу
доктор філол. наук, професор _____ І. С. Шевченко

Програму погоджено методичною комісією
факультету Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “28” серпня 2018 року № 1

Голова методичної комісії _____ Л. І. Григорова-Беренда

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Іноземна мова за фахом” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни “Іноземна мова за фахом” є формування у студентів професійно-орієнтованих комунікативних мовленнєвих компетенцій для практичного володіння іноземною мовою в обсязі, необхідному для ситуативного та професійного спілкування з метою одержання та надання інформації.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни

Завдання даної навчальної дисципліни полягає у формуванні достатнього рівня комунікативної компетенції, яку складають мовленнєві вміння, сформовані на основі мовних, комунікативно-пізнавальних, мовленнєвих навичок з фаху, включаючи навички перекладу текстів зі спеціальності, а також підготовку до подальшої самостійної роботи з мовним матеріалом для забезпечення освітніх запитів і гармонійного поєднання навчального процесу та наукової діяльності.

1.3. Кількість кредитів – 6

1.4. Загальна кількість годин – 180

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	-
Семестр	
5-й, 6-й	-
Лекції	
Не передбачено	-
Практичні заняття	
109 год.	-
Лабораторні заняття	
Не передбачено	-
Самостійна робота	
71 год.	-
Індивідуальні завдання	
Не передбачено	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **знати:** лексику з професійної тематики, що передбачена програмою;

вміти: розуміти автентичні тексти, здійснювати письмовий переклад текстів за фахом, аргументовано обговорювати підготовлене питання, розуміти монологічне повідомлення в рамках визначеної сфери та ситуації спілкування, грамотно і сучасно презентувати матеріал.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Семестр 5

Розділ 1. Робота закладів громадського харчування

Тема 1. Розробка меню для ресторану. Особливості розробки меню для різних закладів громадського харчування.

Тема 2. Піраміда харчування. Генетично модифіковані продукти.

Тема 3. Технології переробки сировини для продуктів харчування. Приготування їжі. Устаткування для приготування їжі.

Семестр 6

Розділ 2. Індустрія гостинності для світового туризму

Тема 4. Кухні світу. Екзотичні кухні. Страви української кухні.

Тема 5. Робота з незадоволеними клієнтами. Типи скарг. Відповіді на скарги.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Семестр 5												
Розділ 1. Робота закладів громадського харчування												
Тема 1. Розробка меню для ресторану	28		20			8						
Тема 2. Піраміда харчування	31		22			9						
Тема 3. Технології переробки сировини для продуктів харчування.	31		22			9						
Разом за розділом 1	90		64			26						
Разом за семестр 5	90		64			26						
Семестр 6												
Розділ 2. Індустрія гостинності для світового туризму												
Тема 4. Кухні світу.	44		22			22						
Тема 5. Робота з незадоволеними клієнтами.	46		23			23						
Разом за розділом 2	90		45			45						
Разом за семестр 6	90		45			45						
Усього годин	1808		109			101						

4. Темы практичних занять

№ з/п	Назва теми	К-сть годин
1	Розробка меню для ресторану. (English for the Hospitality Industry. Book 2. PP. 77-102)	20
2	Піраміда харчування. (English for the Hospitality Industry. Book 2. PP. 103-132)	22
3	Технології переробки сировини для продуктів харчування. (English for the Hospitality Industry. Book 2. PP. 133-155)	22
4	Кухні світу. (English for the Hospitality Industry. Book 2. P. 156-177)	22
5	Робота з незадоволеними клієнтами. (English for the Hospitality Industry. Book 2. PP. 178-197)	23
	Разом	109

5. Завдання для самостійної роботи

№	Види, зміст самостійної роботи	К-сть
---	--------------------------------	-------

з/п		годин
Розд іл 1	Підготовка до практичних занять (10 год), виконання домашніх завдань(10 год), читання та переклад текстів з професійної тематики(15 год), підготовка презентацій за темою(3 год), написання ділового листа(3 год).	26
Розд іл 2	Підготовка до практичних занять (15 год), виконання домашніх завдань(15 год), читання та переклад текстів з професійної тематики(10 год), підготовка презентацій за темою(3 год), написання ділового листа(2 год).	45
	Разом	71

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено

7. Методи контролю

5 семестр

1. Поточний контроль: опитування, словниковий диктант, тематична робота(комбінований тест).
2. Підсумковий контроль: письмова залікова робота (комбінований тест/переклад)

6 семестр

1. Поточний контроль: опитування, словниковий диктант, тематична робота(комбінований тест).
2. Підсумковий контроль: письмова екзаменаційна робота (комбінований тест/переклад)

Шкала відповідності оцінки(за національною системою) кількості помилок

	Кількість активних моментів	Кількість штрафних балів на «5»	Кількість штрафних балів на «4»	Кількість штрафних балів на «3»	Кількість штрафних балів на «2»
Переклад	50	0-7,5	8-15	15,5-25	25,5 і більше
Комбінований тест	70	0-7	8-21	22-35	36 і більше

8. Схема нарахування балів

5 семестр(залік)

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання						залікова робота	Сума
Розділ 1			Контрольна робота, передбачена навчальним планом	Індивідуальне завдання	Разом		
T1	T2	T3					
20 (мін.10)	20 (мін.10)	20 (мін.10)			60	40	100

6 семестр(екзамен)

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання						Екзаменаційна робота	Сума
Розділ 2			Контрольна робота, передбачена навчальним планом	Індивідуальне завдання	Разом		
T4	T5						
30(мін.20)	30(мін.20)				60	40	100

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для екзамену	для заліку
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

9. Рекомендована література

Основна література

1. Медвідь М. М. English for the Hospitality Industry. Book 2. Restaurants: навчальний посібник у 2 частинах. Ч. 1 / М. М. Медвідь – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2016. – 198 с.
2. Wood N. Tourism and Catering. -Oxford University Press, 2011.

Допоміжна література

1. M. Swan, C. Walter How English Works. Grammar Practice Book. – Oxford University Press, 1997.
2. English for International Tourism//Pre-intermediate Student's book. – N.Y.: Longman, 2003.2. English for International Tourism//Pre-intermediate Workbook. – N.Y.: Longman, 2003.
- 3 R. Walker and K. Harding. Tourism 1/Pre-intermediate Student's book -Oxford English for careers, 2012.

10. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. Електронний ресурс: www.learn-english-today.com
2. Електронний ресурс: <https://www.englishclub.com/english-for-work/hotel.htm>
3. Електронний ресурс: http://www.englishformyjob.com/ell_hotelindustry.html
4. Електронний ресурс: <http://www.hotelenglish.org/>