

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра іноземних мов професійного спілкування

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІНОЗЕМНА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ)

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри іноземних мов професійного спілкування протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри іноземних мов професійного спілкування, доктор філософії, доцент, Громовенко Вікторія Володимирівна	+38073-200-28-88	<u>mguimps@ukr.net</u>

Завідувач кафедри іноземних мов професійного спілкування
д.ф.н., професор  Віра МІЗЕЦЬКА

Гарант освітньої програми
доцент кафедри
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  Людмила Тітомир

Узгоджено
Начальник навчального відділу  Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 12 Загальна кількість годин – 360	18 «Виробництво та технології»	обов'язкова	
	181 «Харчові технології» «Ресторанні технології»	Рік підготовки:	
		1-й ; 4-й	
		Семестр	
		1-2-й; 7-8-й	1-2-й; 9-10-й
Мова навчання – англійська, українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	Лекції	
		-	-
		Практичні, семінарські	
		180 год.	40 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		180 год.	320 год.
		Вид контролю:	
		Залік-екзамен	Залік-екзамен

«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти, розроблена для студентів I та IV курсів бакалаврату денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», під час вивчення якого відбувається формування всіх навичок мовленнєвої діяльності – читання, аудіювання, письма та говоріння, знання яких забезпечує студентам можливість вести розмову, слухати і розуміти іноземне мовлення. Дисципліна відповідає освітньо-кваліфікаційним вимогам щодо підготовки фахівця бакалаврського рівня та посідає провідне місце в системі професійної підготовки майбутнього фахівця в галузі виробництва та технологій.

Метою вивчення дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» є розвиток у студентів англійської комунікативної компетенції у всіх видах іншомовної мовленнєвої діяльності (читанні, говорінні, аудіюванні, письмі), а, також, вдосконалення набутих на попередньому етапі навчання загальних (знання світу, соціокультурні знання, міжкультурне усвідомлення, вміння та навички, «компетенція існування», вміння учитися, мовна і комунікативна свідомість, загальні фонетичні здібності, евристичні вміння) та комунікативних компетенцій (лінгвістичної, лексичної, граматичної, семантичної, фонологічної, орфографічної). Мета дисципліни полягає у оволодінні теоретичними знаннями та практичними навичками щодо англійського спілкування в типових академічних і професійних ситуаціях шляхом формування комунікативної мовленнєвої компетентності на рівні B2, який забезпечує можливість спілкування у професійному середовищі, визначати та розв'язувати складні задачі і проблеми, використовувати професійно-профільовані знання, уміння й навички в галузі фундаментальних розділів харчових технологій.

Передумови для вивчення дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» (англійська мова) є рівень володіння англійською мовою студентами 1 року навчання – A2 (згідно з Національною програмою англійської мови професійного спілкування для вищих навчальних закладів та Європейськими рекомендаціями в галузі мовної освіти). Даний курс є своєрідним вступом до обов'язкових та вибіркових дисциплін з харчових технологій.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного та технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 2. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування іноземною мовою; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати власну позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для публічного виступу, проведення презентацій.
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтуватися на вирішення проблеми.
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** креативне і критичне мислення; етика поведінки, терпіння, чесність, повага до оточуючих.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Навчальна дисципліна «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел і застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

РН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

РН 22. Здійснювати ділову комунікацію в професійній сфері українською та іноземною мовами.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Завдання:

- удосконалити комунікаційні навички іноземною мовою;
- розвинути навички практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої потребами сфер майбутньої діяльності (особистої, публічної, професійної, освітньої);
- вдосконалити вже набутих вмінь з лексики та граматики через опрацювання новітньої автентичної англомовної інформації;
- продукувати діалогічне та монологічне мовлення у межах загальної тематики;

- навчитися працювати в команді та провадити проектну діяльність;
- розширити словниковий запас фахових термінів.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

I курс, I семестр

Тема 1. A Personal Profile.

Communication in social, academic and professional environments. Personal information. Filling out forms (questionnaires) with personal information for participation in exchange programs, grant applications. Foreign language writing in a scientific and professional environment. Features of the format of different genres and types of academic and financial reporting.

Тема 2. Categories of catering

Read the conversation in a cafe between a waiter and a customer and complete it with the expressions from the box. Then listen and check your answers. Write a short entry for an online guide about the catering services available in your area. Include a general introduction and some specific recommendations.

Тема 3. Food Technologies

Decide which type of service you would choose for a restaurant you run and write a short paragraph about the reasons for your choice. Role play a conversation between a customer and a waiter. Take turns to play each role

Тема 4. Kitchen staff. Front-of-house staff.

Write what the responsibilities are and who the person reports to, but do not write the job title so that your classmates have to guess which job you are describing. Complete the conversations below between customers and different front-of-house staff with the expressions from the box.

Тема 5. Food and Meals in Ukraine.

You are a food and beverage manager and a head chef. Design a menu for your restaurant. Decide first which kind of menu you want to offer (bar, fast food, a la carte, vegetarian, etc.); then decide which courses you will offer (appetizers, light bites/starters, rice/pasta dishes, main courses, side orders, salads, sandwiches, desserts, etc.). Do not forget the key points for writing a good menu.

Тема 6. Clothes. Hygiene. Read these kitchen rules and complete them with the missing information from the box. You can refer back to the text for help. Choose the five most important personal hygiene rules and design a poster with words and pictures to illustrate them.

Тема 7. Food and Meals in the World.

Write a short paragraph about Moroccan food for a food website.

Тема 8. Kitchen areas. Kitchen machinery and equipment. Materials.

Complete the conversation between a restaurant manager and a head chef about a kitchen design. Role play a conversation between a food and beverage manager and a head chef. Discuss the type of kitchen design you want. Use the conversation in exercise 5 and the suggestions below to help you.

Тема 9. Methods of Cooking. Write down what you usually eat every day, then ask your partner about what he/she usually eats and make notes. Look at the ingredients of this typical British rhubarb crumble and cream recipe and complete the preparation method with the right ones

Тема 10. Food. Nutrients. Cooking techniques.

You are contestants on a well-known TV show where you have to quickly create a main course and a dessert in just 30 minutes with limited ingredients. You have all the ingredients in the table in exercise 8 and you can use any techniques you want. Discuss what you are going to make and how you are going to make it.

I курс, II семестр

Тема 11. Food. Nutrients. Cooking techniques. / food Nutrients. Cooking technique.

EP- European plan: Without food; CP - Continental Plan: Continental breakfast only or as directed; MAP - modified American plan: American breakfast and dinner; DP - Pension Demi: continental breakfast and lunch or dinner at the table; AP- American Plan: American breakfast, lunch and dinner; FP-Full board: continental breakfast, tabloid, lunch and dinner

Тема 12. Dishes. Courses. Types of menus

1) Eat a variety of foods (vegetables, meat, fish, etc.); 2) Since seasonal foods are always the best and cheapest, prioritize them; 3) The choice of dishes when preparing the menu must be reviewed very

carefully; 4) Buying quality products is the basis of good cooking.

Tema 13. Food and Health.

Something about food standards. Fast food.

Tema 14. Different service techniques Types of crockery, cutlery and serving plates/dishes.

Talking about boiling, poaching, braising, frying, roasting, baking, steaming and to some extent stewing, sautéing. Talking about food such as stock or wine, immersed in fat or oil, exposed to dry heat, exposed to steam, exposed to contact with hot fats.

Tema 15. Fruit.

Fruits are the means by which angiosperms spread their seeds. Consequently, fruits make up a significant proportion of the world's agricultural production, and some (such as the apple and pomegranate) have acquired great cultural and symbolic significance

Tema 16. Ingredients. Cooking techniques. Customs and traditions.

Customs are an important aspect of culture. Custom can be a form of cultural representation.

Tema 17. Vegetables.

Discuss the advantages of organic versus non-organic vegetables. How does agricultural technology affect the quality of vegetables? What traditional dishes in your country use vegetables? How can vegetarians get enough protein from vegetables? What is the impact of growing vegetables on the environment?

Tema 18. Types of bars. Drinks. Equipment.

Your bar needs experienced bartenders who know how to work professionally behind the bar and provide customers with drinks of the same quality and taste. To do this, bartenders need more than just the right alcohol, mixes, and other ingredients used to make drinks. They also need the right tools to mix and serve drinks quickly and efficiently. Will tell in English.

Tema 19. Bakery Goods.

Baked goods are foods made from dough or batter and prepared by baking, a cooking method that uses prolonged use of dry heat, usually in an oven, or in hot ashes or on hot stones. The most common baked goods is bread, but many other types of food are also baked. Will tell in English.

Tema 20. Types of crockery, cutlery and serving plates/dishes.

IV кypc, VII cemectp

Tema 21. Milk and Dairy Products.

Dairy products or milk products, also known as lacticinia, are food products made from (or containing) milk. The most common dairy animals are cow, water buffalo, nanny goat, and ewe. Dairy products include common grocery store food around the world such as yogurt, cheese, milk and butter. Dairy products are consumed worldwide to varying degrees. Some people avoid some or all dairy products because of lactose intolerance, veganism, environmental concerns, other health reasons or beliefs.

Tema 22. Making complaints.

How to file a complaint against a firm or advisor?

Tema 23. Meat, Poultry and Fish.

What is in the lean meat and poultry, fish, eggs, tofu, nuts and seeds, and legumes/beans group?

Tema 24. Explaining problems.

How to describe the problem so that everyone can understand it?

Tema 25. Methods of Food Preservation.

What is food preservation? Purposes of preservation of food products. Understanding of food preservation techniques and methods. The importance of food preservation methods. Types of food preservation methods with examples

Tema 26. Apologizing.

On apologies in cultures of negative and positive politeness.

Tema 27. Healthy Food. Healthy Eating.

The recommended number of servings for each food group is different for children, adolescents, women and men.

Tema 28. Offering solutions.

Are you ready to move from selling products to offering solutions?

IV кypc, VIII cemectp

Tema 29. Beverages: Coffee, Tea, Cocoa, and Chocolate.

What are the alternatives to tea, coffee or chocolate? Are there any foods that can replace these drinks?

Тема 30. Kitchen design.

The kitchen is the heart of the house. It's the most versatile room in your restaurant, from dinner parties to midnight snacks. What areas need improvement?

Тема 31. National Cuisine.

Write a recipe of your favorite dish.

Тема 32. Most popular ethnic restaurants.

The most popular foreign cuisine in the USA.

Тема 33. Antidepressant Food.

Traditional Thanksgiving poultry contains the protein building block tryptophan, which your body uses to make serotonin. It's a brain chemical that plays a key role in depression, researchers say. In fact, some antidepressants work by affecting the way your brain uses serotonin. Can you get the same mood-boosting effect from chicken and soy?

Тема 34. Typical English recipe.

Name the most popular recipes of British cuisine.

Тема 35. Food Technologies Jobs. Careers in Food Science.

What careers are in demand after a bachelor's degree in food science and nutrition, food science and technology, or nutritionist/nutritionist?

Тема 36. Different types of menus.

What is a menu? Menu definition. How many types of menus are there? What are the five types of menus? What is an a la carte menu? What is the Menu Du Jour? What is a loop menu? What is a static menu? What is a fixed menu?

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. A Personal Profile. / Особистий профіль	8	-	6	2	8	-	2	6
Тема 2. Categories of catering / Категорії громадського харчування	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 3. Food Technologies / Харчові технології	10	-	6	2	8	-	2	6
Тема 4. Kitchen staff. Front-of-house staff./ Персонал кухні. Штатний персонал.	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 5. Food and Meals in Ukraine. / Продукти харчування в Україні.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 6. Clothes. Hygiene / Одяг. Гігієна	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 7. Food and Meals in the World. / Їжа та харчування у світі.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 8. Kitchen areas. Kitchen machinery and equipment. Materials. / Кухонні зони. Кухонна техніка та обладнання. Матеріали.	10	-	6	4	10	-	-	10
Тема 9. Methods of Cooking / Способи приготування	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 10. Food. Nutrients. Cooking techniques. / харчування. Поживні речовини. Техніка приготування.	8	-	6	2	10	-	-	10
Усього годин	90	-	60	30	90	-	10	80
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік								
Тема 11. Food Processing/ Обробка харчових продуктів	8	-	6	2	8	-	2	6
Тема 12. Dishes. Courses. Types of menus/ Посуд.	8	-	6	2	10	-	-	10

Види меню.								
Тема 13. Food and Health / Їжа та здоров'я	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 14. Different service techniques/ Різні техніки обслуговування.	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 15. Fruit / Фрукти.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 16 Ingredients. Cooking techniques. Customs and traditions / Інгредієнти. Техніка приготування. Звичай та традиції	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 17. Vegetables / Овочі.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 18. Types of bar Drinks. Equipment/ Види барних напоїв. Обладнання	10	-	6	4	10	-	-	10
Тема 19 Bakery Goods / Хлібобулочні вироби	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 20. Types of crockery, cutlery and serving plates/dishes/ Види посуду, столових приладів і тарілок/блюд для сервірування..	8	-	6	2	10	-	-	10
Усього годин	90	-	60	30	90	-	10	80
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – екзамен								
Тема 21. Milk and Dairy Products / Молоко та молочні продукти	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 22. Making complaints / Складання скарг.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 23. Meat, Poultry and Fish / М'ясо, птиця та риба	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 24. Explaining problems/ Пояснення проблем.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 25. Methods of Food Preservation / Способи консервування харчових продуктів.	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 26. Apologising/ Вибачаючись.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 27. Healthy Food. Healthy Eating / Здорове харчування.	10	-	4	6	14	-	4	10
Тема 28. Offering solutions / Пропонувати рішення	8	-	2	6	10	-	-	10
Усього годин	90	-	30	60	90	-	10	80
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік								
Тема 29. Beverages: Coffee, Tea, Cocoa, and Chocolate / Напої: кава, чай, какао, шоколад	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 30. Kitchen design / Дизайн кухні.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 31. National Cuisine / Національна кухня.	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 32. Most popular ethnic restaurants/ Найпопулярніші етнічні ресторани.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 33. Antidepressant Food/ Антидепресивна їжа.	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 34. Typical English recipe/Типовий англійський рецепт..	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 35. Food Technologies Jobs. Careers in Food Science / Робота в харчових технологіях. Кар'єра в харчовій галузі.	10	-	4	6	14	-	4	10
Тема 36. Different types of menus/ Різні види меню	8	-	2	6	10	-	-	10
Усього годин	90	-	30	60	90	-	10	80
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – екзамен								

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
І курс, І семестр			
1	Тема 1. A Personal Profile. Стратегії проведення досліджень: пошук, підбір, оброблення та аналіз наукової та професійноорієнтованої літератури та її облік(складання нотаток, плану, облікової картки прочитаного, візуалізація тексту та складання карти мислення).	6	2
2	Тема 2. Categories of catering Прочитайте розмову в кафе між офіціантом і клієнтом і доповніть її виразами з рамки. Потім послухайте і перевірте свої відповіді. Напишіть короткий запис для онлайн-довідника про послуги громадського харчування, доступні у вашому регіоні. Включіть загальний вступ і деякі конкретні рекомендації.	6	-
3	Тема 3. Food Technologies Вирішіть, який тип послуг ви б вибрали для ресторану, яким керуєте, і напишіть короткий параграф про причини вашого вибору. Рольова розмова між клієнтом і офіціантом. По черзі грайте кожну роль.	6	2
4	Тема 4. Kitchen staff. Front-of-house staff. Напишіть, які обов'язки та кому підпорядкована особа, але не пишьте назву посади, щоб однокласники здогадалися, яку роботу ви описуєте. Доповніть наведені нижче розмови між клієнтами та різними персоналом, які працюють на фронті, виразами з рамки.	6	-
5	Тема 5. Food and Meals in Ukraine. Ви менеджер з харчування та напоїв і шеф-кухар. Розробіть меню для свого ресторану. Спочатку вирішіть, яке меню ви хочете запропонувати (барне, фаст-фуд, а ля карт, вегетаріанське тощо); потім вирішіть, які страви ви запропонуєте (закуси, легкі закуски/перші страви, страви з рису/пасти, основні страви, гарніри, салати, сендвічі, десерти тощо). Не забувайте про ключові моменти для складання гарного меню.	6	2
6	Тема 6. Clothes. Hygiene. Прочитайте ці кухонні правила та доповніть їх відсутніми даними з коробки. Ви можете повернутися до тексту для отримання допомоги. Виберіть п'ять найважливіших правил особистої гігієни та розробіть плакат зі словами та малюнками для їх ілюстрації.	6	-
7	Тема 7. Food and Meals in the World Напишіть короткий параграф про марокканську їжу для веб-сайту про їжу.	6	2
8	Тема 8. Kitchen areas. Kitchen machinery and equipment. Materials. Завершіть розмову менеджера ресторану з шеф-кухарем про дизайн кухні. Рольова розмова між менеджером з харчування та напоїв і шеф-кухарем. Обговоріть тип дизайну кухні, який ви хочете. Скористайтесь бесідою у вправі 5 і наведеними нижче пропозиціями, щоб допомогти вам.	6	-
9	Тема 9. Methods of Cooking. Запишіть, що ви зазвичай їсте щодня, потім запитайте свого партнера про те, що він/вона зазвичай їсть, і робіть записи. Подивіться на інгредієнти цього типового британського рецепту крему з ревеню та крему та доповніть спосіб приготування потрібними.	6	2
10	Тема 10. Food. Nutrients. Cooking techniques. Ви учасники відомого телевізійного шоу, де вам потрібно швидко приготувати основну страву та десерт усього за 30 хвилин із обмеженою кількістю інгредієнтів. У вас є всі інгредієнти в таблиці у вправі 8, і ви можете використовувати будь-які техніки, які хочете. Обговоріть, що ви збираєтесь робити і як ви збираєтесь це робити	6	-
Усього годин		60	10
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік			

І курс, II семестр			
11	Тема 11. Food Processing. ЕР- Європейський план: Без харчування СР - Континентальний план: лише континентальний сніданок або за вказівкою МАР - модифікований американський план: американський сніданок і вечеря DP - пансіонат Demi: континентальний сніданок і обід або вечеря за столом АР- Американський план: американський сніданок, обід і вечеря FR-Повний пансіонат: континентальний сніданок, табльдот, обід і вечеря	6	2
12	Тема 12. Dishes. Courses. Types of menus. 1) Вживайте різноманітні продукти харчування (овочі, м'ясо, риба тощо) 2) Оскільки сезонні страви завжди найкращі та найдешевші, віддавайте їм пріоритет. 3) Вибір страв при складанні меню необхідно дуже уважно переглянути. 4) Купівля якісних продуктів є основою хорошої кулінарії.	6	-
13	Тема 13. Food and Health. Дещо про стандарти харчування. Фастфуд.	6	2
14	Тема 14. Different service techniques. Types of crockery, cutlery and serving plates/dishes. Розмова про їжу, таку як бульйон або вино (кип'ятіння, пастиль, тушкування), занурені в жир або олію (смаження), піддані дії сухого тепла (смаження, запікання, смаження), піддані впливу пари (варіння на пару та деякою мірою тушкування), піддані контакту з гарячими жирами (пасерування).	6	-
15	Тема 15. Fruit. Плоди є засобом, за допомогою якого покритонасінні рослини поширюють своє насіння. Отже, фрукти складають значну частку світового сільськогосподарського виробництва, а деякі (такі як яблуко та гранат) набули великого культурного та символічного значення.	6	2
16	Тема 16. Ingredients. Cooking techniques. Customs and traditions. Звичай є важливим аспектом культури. Звичай може бути формою репрезентації культури.	6	-
17	Тема 17. Vegetables. Обговоріть переваги органічних овочів порівняно з неорганічними. Як агротехніка впливає на якість овочів? Які традиційні страви у вашій країні використовують овочі? Як вегетаріанцям забезпечити достатню кількість білка з овочів? Який вплив має вирощування овочів на навколишнє середовище?	6	2
18	Тема 18. Types of bar. Drinks. Equipment. Вашому бару потрібні досвідчені бармени, які вміють професійно працювати за барною стійкою та забезпечувати клієнтів незмінними за якістю та смаком напоями. Для цього барменам потрібен не тільки правильний алкоголь, суміші та інші інгредієнти, які використовуються для приготування напоїв. Їм також потрібні відповідні інструменти, щоб швидко та ефективно змішувати та подавати напої. Розкажіть англійською.	6	-
19	Тема 19. Bakery Goods. Хлібобулочні вироби — це страви, виготовлені з тіста або кляру та приготовані шляхом запікання, методу приготування їжі, який використовує тривале використання сухого тепла, як правило, у духовці, а також у гарячому попелі чи на розпечених каменях. Найпоширенішою	6	2

	випічкою є хліб, але також випікають багато інших видів їжі. Розкажіть англійською.		
20	Тема 20. A receptionist's duties and responsibilities. Hotel services and amenities. Які важливі речі завжди повинні бути на стійці реєстрації для якісного обслуговування гостей у 5-зірковому курорті?	6	-
	Усього годин	60	10
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – екзамен		
	IV курс, VII семестр		
21	Тема 21. Milk and Dairy Products. Молочні продукти або молочні продукти, також відомі як лактицинія, - це харчові продукти, виготовлені з (або містять) молоко. Найпоширенішими молочними тваринами є корова, водяний буйвол, коза-нянька, вівця. Молочні продукти включають звичайну їжу в продуктових магазинах у всьому світі, таку як йогурт, сир, молоко та масло. Молочні продукти споживаються у всьому світі в різній мірі. Деякі люди уникають деяких або всіх молочних продуктів через непереносимість лактози, веганство, проблеми з навколишнім середовищем, інші причини здоров'я чи переконання.	4	2
22	Тема 22. Making complaints. Як подати скаргу на фірму чи радника?	4	-
23	Тема 23. Meat, Poultry and Fish. Що входить до групи нежирного м'яса та птиці, риби, яєць, тофу, горіхів і насіння, а також бобових/квасолі?	4	2
24	Тема 24. Explaining problems. Як описати проблему, щоб її зрозуміли всі?	4	-
25	Тема 25. Methods of Food Preservation. Що таке консервація їжі? Цілі консервування харчових продуктів Розуміння техніки та методів консервування їжі Важливість методів консервування їжі Види методів консервування їжі з прикладами	4	2
26	Тема 26. Apologising. Про вибачення в культурах негативної та позитивної ввічливості.	4	-
27	Тема 27. Healthy Food. Healthy Eating. Рекомендована кількість порцій для кожної групи продуктів різна для дітей, підлітків, жінок і чоловіків.	4	4
28	Тема 28. Offering solutions. Чи готові ви перейти від продажу продуктів до пропозиції рішень?	2	-
	Усього годин	30	10
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік		
	IV курс, VIII семестр		
29	Тема 29. Beverages: Coffee, Tea, Cocoa, and Chocolate. Які є альтернативи чаю, каві чи шоколаду? Чи існує їжа, якою можна замінити ці напої?	4	2
30	Тема 30. Kitchen design. Кухня - серце будинку. Це найуніверсальніша кімната у вашому ресторані – від проведення обідніх вечірок до перекусу опівночі. Які сфери потребують покращення?	4	-
31	Тема 31. National Cuisine. Write a recipe of your favourite dish.	4	2
32	Тема 32. Most popular ethnic restaurants. Найпопулярніша іноземна кухня в США.	4	-
33	Тема 33. Antidepressant Food. Традиційна птиця на День подяки містить білковий будівельний матеріал	4	2

	триптофан, який ваше тіло використовує для виробництва серотоніну. Це хімічна речовина мозку, яка відіграє ключову роль у депресії, кажуть дослідники. Фактично, деякі антидепресанти діють, впливаючи на те, як ваш мозок використовує серотонін. Ви можете отримати такий же ефект підвищення настрою від курки та сої?		
34	Тема 34. Typical English recipe. Назвіть найпопулярніші рецепти Британської кухні.	4	-
35	Тема 35. Food Technologies Jobs. Careers in Food Science. Яка кар'єра за фахом є затребуваною після отримання ступеня бакалавра харчових наук та харчування, харчової науки та технологій або дієтолога/дієтолога?	4	4
36	Тема 36. Different types of menus. Що таке меню? Визначення меню Скільки типів меню існує? Які є п'ять типів меню? Що таке меню a la carte? Що таке меню Du Jour? Що таке меню циклу? Що таке статичне меню? Що таке фіксоване меню?	2	-
	Усього годин	30	10
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - екзамен		
	Всього	180	40

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

Самостійна робота студента є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять, і є невід'ємною складовою процесу вивчення дисципліни. Її зміст визначається робочою навчальною програмою, методичними матеріалами, завданнями та вказівками викладача. Зміст самостійної роботи з дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» складається з таких видів роботи:

1. самостійна робота в аудиторії під керівництвом викладача у вигляді запланованих консультацій;
2. самостійна позааудиторна робота студентів над виконанням домашніх завдань навчального і творчого характеру (у тому числі з використанням електронних ресурсів);
3. самостійний пошук і аналіз додаткової інформації за темами, які передбачені програмою;
4. підготовка до практичних занять і поточного контролю;
5. підготовка доповіді на одну з вивчених тем та ін.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Mineral Salts. Need For Natural Mineral Salts in a Human Body	14	20
2	Тема 2. Transgenic or Genetically Modified Food	14	24
3	Тема 3. Nanotechnology in Food Industry	14	20
4	Тема 4. Food Supplements	12	26
5	Тема 5. Food Additives	12	20
6	Тема 6. Food Drying	12	20
7	Тема 7. Sterilization	12	40
8	Тема 8. Vacuum Packing	14	30
9	Тема 9. Fermentation	12	20
10	Тема 10. Food Irradiation	12	30
11	Тема 11. Food Rheology	12	20

12	Тема 12. Pasteurization	14	10
13	Тема 13. Pascalization	14	20
14	Тема 14. Grain Drying	12	20
	Всього	180	320

Перелік питань до екзамену (1-2 семестр):

1. What is planning?
2. What types of plans can be applied by management?
3. How many steps are there in the planning process?
4. Can you describe what types of plans each level of management is responsible for?
5. What are the levels of strategic planning?
6. What are the basic steps in a strategic planning process?
7. How many types of functional strategies do you know?
8. What steps does the process of decision making involve?
9. What is the PMI?
10. What is a decision tree?
11. What is leadership?
12. How many stages are there in group development?
13. What roles should be filled within a group for it to function effectively?
14. What is the difference between basic leadership styles?
15. What are the main approaches to employees' motivation?
16. A Personal Profile
17. Categories of catering
18. Food Technologies
19. Kitchen staff. Front-of-house staff
20. Clothes. Hygiene
21. Food and Meals in the World
22. Kitchen areas.
23. Kitchen machinery and equipment.
24. Materials.
25. Methods of Cooking
26. Food. Nutrients.
27. Cooking techniques
28. Food Supplements
29. Mineral Salts. Need For Natural Mineral Salts in a Human Body
30. Pasteurization

Перелік питань до екзамену (7-8 семестр):

1. Specify semi-finished products from fish cutlet mass in the form of balls with a diameter of up to 3 cm. and 3-4 pcs. per serving /Укажіть напівфабрикати із рибної котлетної маси, що мають форму кульок діаметром до 3 см. та 3-4 шт. на порцію.
2. From which part of beef are prepared such natural semi-finished products as beef stroganoff, kebab? /З якої частини м'яса яловичини готують такі натуральні напівфабрикати, як бефстроганов, шашлик?
3. Some borscht is seasoned with lard, mashed with garlic, and served with meat, sour cream and finely chopped greens. Donuts with garlic are served separately. /Який борщ перед подаванням заправляють салом-шпик, розтертим із часником, подають з м'ясом, сметаною та дрібно нарізаною зеленню. Окремо подають пампушки з часником.
4. What sauce is better to serve with potato croquettes? /Який соус краще подати до крокетів картопляних?
5. Specify a semi-finished product made of natural chopped mass in the form of small sausages attached to a skewer / Укажіть напівфабрикат із натуральної січеної маси, що має форму маленьких ковбасок, прикріплених до шпажки.

6. What kind of semi-finished product is prepared from natural chopped meat mass in the form of balls weighing 7-10 grams? / Який напівфабрикат з натуральної січеної м'ясної маси готують у вигляді кульок масою 7-10 грам?
7. Specify the serving temperature of hot sauces? / Укажіть температуру подавання гарячих соусів?
8. Specify the serving temperature of cold sauces? / Укажіть температуру подавання холодних соусів?
9. How should potatoes be mashed to prepare mashed potatoes? / В якому вигляді слід протирати картоплю для приготування картопляного пюре?
10. What sauce is better to serve with cereal dishes? / Який соус краще подавати до страв із крупів?
11. The highest classes are established in such enterprises as.../ Найвищі класи встановлюються в таких підприємствах, як...
12. Catering is / Кейтеринг -це
13. According to the range of products produced by enterprises of the restaurant industry, they are divided into.../ За асортиментом продукції, що випускають підприємства ресторанного господарства поділяють на...
14. By what signs are bars classified? / За якими ознаками класифікують бари?
15. What methods of visitor service are used in RG institutions? / Які методи обслуговування відвідувачів застосовують в закладах РГ?
16. The menu is.../ Меню -це...
17. What functions does the restaurant industry perform? / Які функції виконує галузь ресторанного господарства?
18. In the canteen of a public network, it is advisable to use:.../ В їдальні загальнодоступної мережі доцільно використовувати:...
19. Signature dishes are listed on the menu / Фірмові страви у меню записують
20. Belongs to procurement shops.../ До заготівельних цехів належить
21. Belongs to the group of specialized workshops.../ До групи спеціалізованих цехів належить
22. Production structure of catering establishments / Виробнича структура закладів харчування
23. Purpose of the cold shop / Призначення холодного цеху
24. List of butcher shop equipment / Перелік устаткування м'ясного цеху
25. Name operations that are not typical for a confectionery shop / Назвіть операції, які не характерні для кондитерського цеху
26. List of equipment of the vegetable shop / Перелік устаткування овочевого цеху
27. State quality control / Державний нагляд за якістю
28. The economic essence of increasing production efficiency / Економічна суть підвищення ефективності виробництва
29. Depreciation of fixed assets / Амортизація основних фондів
30. What is the main goal of the enterprise / Що є основною метою діяльності підприємства

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	Фронтальне опитування; реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра; презентація; розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань; іспит (залік).
--	---

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми тарозкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми тарозкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль			
Підсумковий контроль			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переводу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10-балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переводу балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ІСПИТ

(максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

ЗАЛІК

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка концептів навчальних текстів тощо	20
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20
Разом балів за поточний контроль			100
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю залік (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;

² Індивідуально-консультаційна робота викладача зі студентами

- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виносяться на самостійне вивчення, для переводу зазначених балів середньоарифметична оцінка множить на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20-балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переводу балів середньоарифметична оцінка множить на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

(для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має концепт з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має концепт з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність концепту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у

науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C	Задовільно	
64-73	D	Незадовільно	Не зараховано
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Березінська О.В., Громовенко В.В. English. Методичні вказівки з іноземної мови (за професійним спрямуванням) для практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня денної та заочної форми навчання. Видавництво та друк Олді+, м. Одеса, вул. Інглезі, 6/1., 2024р. 75 с.
2. Воскобойник В.І., Сільчук О.В. Англійська мова для спеціалістів у сфері харчових технологій. English for Food Technology Specialists: Навч. посіб. – К.: Ліра-К, 2022. – 268 с.
3. Смірнова Є.С., Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: Навч.-метод. посіб. – К.: НУХТ, 2022. – 232 с.
4. Angela Christaki, Jenny Dooley. Career Paths: Nutrition & Dietetics. Mak Milan 11, Ano Patisia, 11144. 2022. – 48 p.
5. Evans V. Career Paths. Tourism. Berkshire: Express Publishing, 2021. – 139 p.
6. Scott T., Buckingham A. At Your Service. English for the Travel and Tourist Industry. Oxford University Press, 2019. – 97 p.
7. Wood N. Tourism and Catering. Workshop. Oxford University Press, 2020. – 42 p.

Допоміжна

1. English for Tourism. Навчальний посібник, ступінь бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноземної філології та перекладу / Д. В. Фурт. – Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2018. – 216 с.
2. Glendinning E., Pohl A. Technology / Oxford English for Careers. – Oxford Univ. Press, 2012. – 135p.
3. Jones L. Welcome! English for the Travel and Tourism Industry. Student's Book. Cambridge University Press, 2018. – 124 p.
4. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей. – К.: «Інкос», 2017. – 352с.
5. Catrin E. Morris. Flash on English for Cooking, Catering & Reception. 2012 Ell S.r.l PO. Box 6 620 19 Recanati Italy. – 47 p.
6. Harding K., Henderson P. High Season & Tourist Industry. Oxford University Press, 2019. – 176 p.
7. Смірнова Є.С., Михайлова Н.О. English for Tourism and Catering. Київ, 2018. – 206 с.
8. Stott T., Holt R. First Class. English for Tourism. Oxford University Press, 2019. – 215p.
9. Strutt P. English for International Tourism. Edinburgh: Longman, 2017. – 145 с.
10. Walker R., Harding T. Tourism. Oxford University Press, 2018. – 145 p.

Інформаційні ресурси

1. https://en.wikipedia.org/wiki/Food_industry (дата звернення: 12.11.2024).
2. <https://www.food.gov.uk/> (дата звернення: 12.11.2024).
3. [Food processing - Wikipedia](#)
4. [Seafood - Wikipedia](#)
5. [Food Hygiene Rating Scheme | Food Standards Agency](#)
6. [Safer food, better business \(SFBB\) | Food Standards Agency](#)
7. [Week commencing](#)