Міжнародний гуманітарний університет
Факультет лінгвістики та перекладу
Кафедра іноземних мов професійного спілкування

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Назва освітньої програми «Ресторанні технології»
Рівень вищої освіти Перший (бакалаврський)

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
Громовенко Вікторія Володимирівна, доктор філософії (PHD), доцент кафедри іноземних мов професійного спілкування;	+38073-200-28-88	mguimps@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Навчальна дисципліна **«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»** є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти, розроблена для студентів І 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.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» є формування у здобувачів вищої освіти фахових мовних компетенцій, що сприятимуть їхньому ефективному функціонуванню в культурному розмаїтті навчального та професійного середовищ.

Передумови для вивчення дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» (англійська мова) є рівень володіння англійською мовою студентами 1 року навчання – А2 (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 з передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність:

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

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4.Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 8.

Здатність працювати автономно.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

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

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

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

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

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

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

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
12	360	---	180/40	180/320	I , IV	I, II , VII, VIII	Обов'язкова

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.
I курс, I семестр								
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	4	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								

I курс, II семестр

	Кількість годин

Назви змістових модулів і тем	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 11. Food Processing / Обробка харчових продуктів.	8	-	6	2	8	-	2	6
Тема 12. Dishes. Courses. Types of menus / Посуд. Курси. Види меню.	8	-	6	2	10	-	-	10
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. Звичаї 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								

IV курс, VII семестр

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 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
Тема26. Apologising / Вибачаючись.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 27. Healthy Food. Healthy Eating / Здорове харчування. 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								

IV курс, VIII семестр

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 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 / Харчові технології. Робота. 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**
Всього	***360***		***180***	***180***	***360***		***40***	***320***
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – іспит								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Комп’ютерний клас. Комп’ютери – 15 шт.
Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R CPU N3150 1.6GHz.
Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.Доступ до Інтернету.
В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни **«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»** включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно до зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання матеріалу практичних занять.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді доповідей, презентацій, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

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 / Мінеральні солі. Потреба в природних мінеральних солях в організмі людини.	14	20
2	Тема 2. Transgenic or Genetically Modified Food / Трансгенна або генетично модифікована їжа.	12	24
3	Тема 3. Nanotechnology in Food Industry / Нанотехнології в харчовій промисловості.	12	20
4	Тема 4. Food Supplements / Харчові добавки.	14	26
5	Тема 5. Food Additives / Харчові добавки.	12	20
6	Тема 6. Food Drying / Сушка їжі.	12	20
7	Тема 7. Sterilization / Стерилізація.	14	40
8	Тема 8. Vacuum Packing / Вакуумна упаковка.	12	30
9	Тема 9. Fermentation / Ферментація.	14	20
10	Тема 10. Food Irradiation / Опромінення їжі.	12	30
11	Тема 11. Food Rheology / Харчова реологія.	14	20
12	Тема 12. Pasteurization / Пастеризація.	12	10
13	Тема 13. Pascalization / Паскалізація.	14	20
14	Тема 14. Grain Drying / Сушка зерна.	12	20
	Усього	**180**	**320**

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 та розкладу 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 та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	**10**
Разом балів за поточний контроль			**50**
Підсумковий контроль екзамен			**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

[1] Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- 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

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	**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 конспектів 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 переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- 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 виноситься на самостійне вивчення, для переводу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;

[2] Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- 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 множиться 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» A - 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 конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» B - 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 конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» C - 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 конспекту 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		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
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. 181 Харчові технології. 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.1 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. Edinbugh: 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

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 пишіть 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 (закуски, 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. Скористайтеся 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 збираєтеся робити і як ви збираєтеся це робити	6	-
	Усього годин	**60**	**10**
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік		
	І курс, ІІ семестр		
11	Тема 11. Food Processing. EP- Європейський план: Без харчування CP - Континентальний план: лише континентальний сніданок або за вказівкою MAP - модифікований американський план: американський сніданок і вечеря DP - пансіонат Demi: континентальний сніданок і обід або вечеря за столом AP- Американський план: американський сніданок, обід і вечеря FP-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. Звичаї є важливим аспектом культури. Звичай може бути формою репрезентації культури.	6	-
17	Тема 17. Vegetables.	6	2

	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?		
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. Розкажить 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 випічкою є хліб, але також випікають багато інших видів їжі. Розкажить англійською.	6	2
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	4	2

	Важливість методів консервування їжі Види методів консервування їжі з прикладами		
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 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?	4	2
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**

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 / Мінеральні солі. Потреба в природних мінеральних солях в організмі людини. Grammar: Структура речення. Загальні та спеціальні запитання. Розділові запитання. Наказовий спосіб. Питально-заперечні речення.	14	20
2	Тема 2. Transgenic or Genetically Modified Food / Трансгенна або генетично модифікована їжа. Grammar: Утворення стверджувальних, заперечних та питальних форм. Прислівники частотності.	14	24
3	Тема 3. Nanotechnology in Food Industry / Нанотехнології в харчовій промисловості. Grammar: Утворення стверджувальних, заперечних та питальних форм. Умови вживання теперішнього тривалого часу.	14	20
4	Тема 4. Food Supplements / Харчові добавки / щось, що доповнює або покращує щось інше, коли до нього додається. Grammar: Позиція прикметників у реченні. Класифікація прикметників.	12	26
5	Тема 5. Food Additives / Харчові добавки / речовина, додана до чогось у невеликих кількостях, щоб покращити або зберегти його. Grammar: Означальні займенники. Взаємні займенники.	12	20
6	Тема 6. Food Drying / Сушка їжі. Grammar: Інфінітивні конструкції. Складний додаток. Складний підмет.	12	20
7	Тема 7. Sterilization / Стерилізація. Grammar: Українські еквіваленти дієприкметника, які використовуються як дієприслівниковий модифікатор.	12	40
8	Тема 8. Vacuum Packing / Вакуумна упаковка. Grammar: Дієслова, які вживаються з герундієм.	14	30
9	Тема 9. Fermentation / Ферментація. Grammar: Теперішній простий час (Present Simple) та теперішній тривалий час (Present Continuous) з майбутнім значенням.	12	20
10	Тема 10. Food Irradiation / Опромінення їжі. Grammar: Загальні та спеціальні запитання. Розділові запитання. Наказовий спосіб. Питально-заперечні речення. Додаток (прямий та непрямий). Місце додатку в реченні. Підрядні речення наслідку. Виконання вправ за темою.	12	30
11	Тема 11. Food Rheology / Харчова реологія. Grammar: Минулий час дієслова to be. Зворот used to для повідомлення про дії або стани, які постійно повторювалися в минулому. Виконання вправ за темою.	12	20
12	Тема 12. Pasteurization / Пастеризація. Grammar: Позиція прислівників у реченні. Прислівники способу дії. Прислівники часу й місця. Прислівники міри й ступеня. Виконання вправ за темою.	14	10
13	Тема 13. Pascalization / Паскалізація. Grammar: Основні компоненти речення. Схема речення у пасивному стані. Навіщо вживаються структури пасивного стану.	14	20
14	Тема 14. Grain Drying / Сушка зерна. Grammar: Герундій та віддієслівний іменник. Adverbial clauses. Contrast clauses. Виконання вправ за темою.	12	20
	Всього	**180**	**320**

ТЕСТ.

Тема : Дефініції

1. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
- o any facility that regularly or occasionally provides overnight accommodation for tourists
- o a site designated and operated to provide recreation and entertainment for visitors
- o a person who is hired to work for another or for a business or firm in return for payment
- o a specific group of workers or employees
- o a reservation for a service, such as accommodation in a hotel

Відповідність: ACCOMMODATION ; THEME PARK ;

2. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
- o a place where a person or thing can be left
- o a manager who is living or staying in a hotel while working; being in residence
- o rooms in which the guests are not expected to check out today and will remain at least one more night
- o paid absence from work allowed an employee because of sickness
- o a profession for which one trains and which is undertaken as a permanent calling

Відповідність: RESIDENT MANAGER ; DROP-OFF LOCATION ;

3. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
- o a reservation for a service, such as accommodation in a hotel
- o a specific group of workers or employees
- o the work during the night
- o a profession for which one trains and which is undertaken as a permanent calling
- o something designed, built, installed to serve a specific function affording a convenience or service

Відповідність: BOOKING ; STAFF ;

4. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
- o paid absence from work allowed an employee because of sickness
- o rooms in which the guests have settled their account, returned the room keys, and left the hotel
- o something designed, built, installed to serve a specific function affording a convenience or service
- o rooms in which the guests are not expected to check out today and will remain at least one more night
- o a person who is hired to work for another or for a business or firm in return for payment

Відповідність: SICK LEAVE ; CHECK OUTS ;

5. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:

o an optional damage coverage available while renting a vehicle
o the operational areas and staff, e.g., all parts of a hotel, motel or restaurant in direct contact with the customer, such as foyers, bars and dining rooms
o that time of the year at any given destination when tourist traffic, and often rates, are at their lowest level
o engaged in the business of providing rentals
o the highest ranking manager who is in charge of the whole hotel

Відповідність: LOSS DAMAGE WAIVER ; FRONT OF HOUSE ;

6. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
o a formal meal usually for many people to celebrate a special event
o a breakfast usually consisting of bread or rolls and coffee
o a thing that goes together well with something else
o having a taste that is not sweet
o French term for kitchen, cookery or style of cooking

Відповідність: BANQUET ; CONTINENTAL BREAKFAST ;

7. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
o to undergo the action of boiling, especially in being cooked
o to cook with dry heat, as in an oven or near hot coals; used for cooking meats
o to cook or cause to cook by long slow simmering
o to cook or be cooked in steam
o to cook in hot fat or oil

Відповідність: FRY ; STEAM ;

8. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
o strong liquor flavored with juniper berries
o to cook in hot fat or oil
o to undergo the action of boiling, especially in being cooked.
o to cook or cause to cook by long slow simmering
o a nonalcoholic, flavored, carbonated beverage, usually commercially prepared and sold in bottles or cans

Відповідність: SOFT DRINK ; STEW ;

9. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
o to cook or cause to cook by long slow simmering
o full of pleasant flavor, tasty
o to cook in hot fat or oil
o lacking taste or flavor or tang
o to fill an item of food with some mixture before cooking

Відповідність: BLAND ; STUFF ;

10. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
o land, the buildings on it, or both the land and the buildings on it
o a room equipped with toilets and sinks for public use
o the business of providing hotels, restaurants, entertainment for people who are traveling
o a room in a hotel, restaurant, etc, where cocktails or other alcoholic drinks are served
o a luxury establishment where meals are served to the customers

Відповідність: COCKTAIL LOUNGE ; ELABORATE RESTAURANT ;

11. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
o the place to which a traveler is going. In the travel industry, any city, area, or country which can be marketed as a single entity for tourists
o is responsible for the restaurant and the kitchen
o a person who manages the kitchen and under him comes the sous chef
o a person who manages wine waiters and other waiters
o land, the buildings on it, or both the land and the buildings on it

Відповідність: PREMISES ; HEAD WAITER ;

12. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
o a person who makes travel arrangements for clients
o a person employed in a hotel to receive guests and deal with their bookings
o a person who manages the kitchen and under him comes the sous chef
o a person who is responsible for planning, supervising and allocating the day-to-day operational activities in the bar
o the chef who is second in authority in a restaurant or kitchen, ranking below the head chef

Відповідність: BAR MANAGER ; SOUS CHEF ;

13. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
o a light creamy dessert made with eggs, cream, fruit, etc, set with gelatine
o to fill an item of food with some mixture before cooking
o to cook in hot fat or oil
o any fish or shellfish from the sea used for food
o to cook by dry heat without direct exposure to a flame, typically in an oven

Відповідність: SEAFOOD ; BAKE ;

14. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
- o to cook or cause to cook by long slow simmering
- o to cook or be cooked in steam
- o to cook in hot fat or oil
- o to cook with dry heat, as in an oven or near hot coals; used for cooking meats
- o to undergo the action of boiling, especially in being cooked

Відповідність: ROAST ; BOIL ;

15. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
- o the preparation, delivery and serving of ready-to-eat foods
- o the business of providing hotels, restaurants, entertainment for people who are traveling
- o an establishment that provides lodging with different facilities, paid on a short-term basis
- o a business which prepares and serves food and drink to customers in return for money, either paid before the meal, after the meal, or with an open account
- o a spot that is open late at night and that provides entertainment as well as dancing and food and drink

Відповідність: NIGHT CLUB ; RESTAURANT ;

16. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
- o accommodation in which the visitor provides and prepares his own food
- o a spot that is open late at night and that provides entertainment as well as dancing and food and drink
- o a business which prepares and serves food and drink to customers in return for money, either paid before the meal, after the meal, or with an open account
- o a lunchroom, as for employees or students
- o a restaurant specializing in pizza and other Italian-type food

Відповідність: PIZZERIA ; CAFETERIA ;

17. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
- o a place where pizzas are made, sold, or eaten
- o a place that is open late at night and that provides entertainment as well as dancing and food and drink
- o an industry that provides services, such as transport or entertainment, rather than goods
- o a counter where food and drink may be bought and eaten (e.g. in a railway station or on a train)
- o a communal dining hall in a religious, academic, or other institution

Відповідність: BUFFET ; REFECTORY ;

18. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
- o a person who manages wine waiters and other waiters
- o a person who serves wines and other drinks
- o a person who seats the guests at the restaurant

o a person who manages the kitchen and under him comes the sous chef
o is responsible for the restaurant and the kitchen

Відповідність: HEAD CHEF ; FOOD AND BEVERAGE MANAGER ;

19. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
o a formal meal usually for many people to celebrate a special event
o a pleasure voyage on a ship
o a lunchroom, as for employees or students
o a place where light meals or snacks can be obtained, often with a self-service system
o something that completes or makes meal perfect

Відповідність: SNACK BAR ; COMPLEMENT ;

20. Встановіть відповідність між дефініцією та словом:
o a person who organizes all the events that take place in the hotel
o a formal meal usually for many people to celebrate a special event
o a relationship between two parties, usually based on a contract, one being the employer and the other being the employee
o a person who seats the guests in the restaurant
o a formal meeting of members, representatives, or delegates, as of a political party, fraternal society, profession, or industry

Відповідність: CONVENTION ; CAPTAIN

Unit Test 1

Answer all thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Write the verbs in brackets in the present simple or the present continuous.

1 He _____ (work) for a software company in New York.

2 I normally _____ (get up) at five every morning.

3 Joel _____ (work) at home this week.

4 Our accountant _____ (check) the invoice right now.

5 Now, things _____ (begin) to change in the company.

6 Currently, our customers _____ (demand) more and more from us.

7 We frequently _____ (travel) to Asia on business.

8 My typical working day _____ (end) at six o'clock.

9 They _____ (learn) English at the moment.

10 After work, we usually _____ (have) a drink together.

VOCABULARY

2 Complete the sentences with these words.

operates / sells / provides / develops / designs / manufactures

11 Our retailer _____ the products.

12 Frognation creates, develops and _____ video games.

13 Citibank _____ banking services.

14 It _____ the products in the factory.

15 He designs and _____ software with a team at Microsoft.

16 General Electric _____ in more than 100 countries worldwide.

3 Write the last three letters in each word.

17 This is my part_____ We started the company together.

18 Can you call the software develo_____? There's another problem with this new software.

19 He has a meeting with the sales representat_____ from our supplier.

20 Picasso is my favourite art_____.

21 I'm a project mana_____ for a mobile phone company.

22 The foun_____ of this company wants to sell it.

23 I love music and would love to be a famous music_____.

24 She's the company law_____. She checks all the contracts.

25 The head engin_____ is on the phone from the site.

CAREER SKILLS

4 Underline the correct word in brackets.

26 I work (to / as) a designer.

27 My main role is (to / for) sell our services.

28 What kind of company do you work (as / for)?

29 I'm responsible (for / as) managing projects.

30 What do you do (in / as) your job?

Test 2

Answer all thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Is the sentence correct (C) or incorrect (I)? Correct the incorrect sentence.

1 There's a lot of information on our current customers. (_____)
2 How many free time do you have? (_____)
3 Do you have a statistics on web users? (_____)
4 I don't have much advice for you. (_____)
5 I'm sorry, but we don't have some messages for you. (_____)
6 Would you like some coffee? (_____)
7 I'd like a glass of waters please. (_____)
8 There's a call for you on line 3.(_____)

VOCABULARY

2 Choose answer a, b or c to complete the sentences.

9 I can't remember my _____.
a) mouse b) password c) keyword
10 About 50 people a day _____ our company website.
a) keepb) browse c) type
11 I usually _____ a search engine to find new suppliers.
a) use b) phone c) manage
12 Customers have to _____ their credit card details to order from us.
a) appear b) browse c) enter
13 _____ shopping has made buying and selling so easy! I don't have to travel anywhere now.
a) Search b) Supermarket c) Online
14 _____ ENTER and it takes you to the site.
a) Click b) Type c) Find

3 Underline the correct word in italics.

15 I have a mountain / bit of work on my desk. I can't do it all tonight!
16 A tiny / substantial amount of my time is on the computer – only about five minutes a day.

17 A few / fraction people work from home in my department.

18 There's a huge / tiny number of people who now use Internet in this country – over half the population.

4 Write these words as numbers.

19 six hundred and thirty eight_____

20 ten thousand five hundred._____

21 nine million dollars _____

22 ninety-one point four per cent _____

23 one third_____

CAREER SKILLS

5 Read this telephone conversation between two colleagues. Write in the missing words.

A: Can I just (24) c_____ the numbers of employees we have in each office.

B: Sure.

A: How (25) m_____ do we have in our Milan office?

B: Fifteen.

A: Sorry, did you (26) s_____ fifty or fifteen?

B: Fifteen. One five.

A: OK. And in Zurich?

B: Ten.

A: Sorry, I didn't (27) c_____ that.

B: Ten. One zero.

A: Thanks. And finally, what about our two Moscow offices. We have twenty people there. Is that right?

B: Sorry, but we don't have (28) a_____ offices in Moscow.

A: Can you (29) r_____ that, please?

B: There isn't an office in Moscow.

A: Do you (30) m_____ that they're closed?

B: No. We just don't have an office in Moscow. We never have!

Test 3

Answer all Thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Match the offers and requests to the responses. Write your answer here.

1 ___

2 ___

3 ___

4 ___

5 ___

6 ___

7 ___

8 ___

9 ___

1 Can I help you with your bag?

2 Let me send this fax for you.

3 Would you like a coffee?

4 Do you want some milk?

5 I could make a copy for you.

6 Can you phone me tomorrow?

7 Could I have some water please?

8 Would you please check the figures?

9 Could you give me some directions?

a) Yes, please. Black no sugar.

b) Sure. Sparkling or still?

c) Thanks – the number is 01245 674 4783.

d) Yes, no problem.

e) No, it's OK. But thanks.

f) Where do you want to go?

g) Yes, please.

h) Thanks but I don't really need one.

i) Sure. What time?

VOCABULARY

2 Which word doesn't belong after the verb?

10 give: advice, help, mistakes

11 make: a mistake, an email, a phone call

12 invest: manners, money, time

13 respond: positively, commonly, politely

3 Read the comments below and match adjectives a-h.

a) dissatisfied / b) impractical / c) honest / d) friendly / e) formal / f) inefficient /

g) punctual / h) impatient

14 She always smiles and talks to new people in the office. ____

15 The system we have for making decisions is slow and takes too long. ____

16 I'm not happy with you or your work. ____

17 He says what he thinks and always tells the truth. ____

18 They do things in a hurry and never wait. ____

19 In our country we always wear a tie at work and call people by their title. ____

20 She's never late. ____

21 This idea works on paper but it won't work in reality. ___

Unit Test 5

Answer all thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Write the verbs in the past simple.

Harold Mack (1)_____ (finish) school in 1989 with no qualifications. He (2)_____ (not/know) what he wanted to do and so (3)_____ (do) various jobs. In 1992 he (4)_____ (have) a simple idea and (5)_____ (found) Mack Packing. The company (6)_____ (start) in a small warehouse in East London. In the beginning Harold only (7)_____ (employ) four people but the company (8)_____ (grow) quickly and two years later there (9)_____ (be) more than twenty. In 1996 Mack Packing (10)_____ (receive) its first international order and now the company exports packaging to ten countries in Europe.

2 Write questions about Harold Mack in the past simple.

11 Q: When _____?

A: *In 1989.*

12 Q: Where _____?

A: *In a small warehouse in East London.*

13 Q: _____?

A: *Four people.*

14 Q: _____?

A: *It's first international order.*

VOCABULARY

3 Complete each sentence with one word from A and one from B.

A

business / start / market / set / top / business B

up / job / share / idea / up / plan

15 Their _____ _____ is bigger than their competitors.

16 He has the _____ _____ in the company.

17 A _____ -_____ is a new business.

18 Every entrepreneur begins with a good _____ _____.

19 A new company _____ _____ in our area and we went bankrupt.

20 To get money from the bank, you need to show them your _____ _____.

4 Underline the correct verb in brackets.

21 A successful company has to (make / do) a profit.

22 Can I introduce you to the man who (heads / tops) the company? This is our CEO…

23 I (pay / rent) an apartment in the city centre.

24 To grow, we need to (find / look) new opportunities in the market.

25 We have to increase production to (see / meet) demand.

26 I don't want to work for someone. I want to (have / be) my own boss.

27 We want to (bring / send) out a new type of smoothie next year.

28 Is it possible to (run / make) a business when you don't enjoy it?

29 To survive in business, your company cannot (be / stand) still.

30 I like to (play / have) fun at the weekend.

Unit Test 6

Answer all thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Underline the correct word in *italics*.

1 I'm certain there *will / may* be space tourism in the future.

2 Their flight is delayed so it *can't / won't* be a problem if you arrive at two.

3 Some people *might / will* be interested in your proposal but I'm really not sure.

4 The project manager is on the phone. He says he hopes to finish on time but that they *may / will* be late because there is a problem with some parts.

5 Ted thinks the price of a ticket into space *can / could* be around $150,000 in the future.

6 Thanks for calling. I *'ll / might* give him your message.

7 She *may / will* be able to go tonight. She'll call later to confirm.

VOCABULARY

2 Replace the underlined words in sentences 8-17 with a word from the box. Write the word at the end of the sentence.

capital / launch / tight / payback / a joint venture / raise / potential / take / start-up / invest in

8 We'll <u>put</u> our latest product <u>on the market</u> at the end of next month. _____

9 They'll probably <u>put</u> a million euros <u>into</u> this company. _____

10 It's <u>an agreement to work together</u> between a Spanish and Italian company. _____

11 This plan has <u>a possibility of future success</u>. _____

12 We are working with a <u>carefully controlled</u> budget. _____

13 Let's ask the bank to help us with the <u>setting up of a new business</u> costs. _____

14 They want us to read their business plan so that we'll give them the money for their new business venture. _____

15 They increase their prices every month! _____

16 I think I'll go by the elevator to the fifth floor. _____

17 We can agree to a six month period for getting back the cost of the investment. _____

3 Write in the missing preposition.

18 What do you estimate the return ____ our investment will be?

19 I'll try to borrow the money ____ my brother.

20 Most scientists don't have a very good understanding ____ business.

21 We can't run this ____ such a low budget.

22 I lent my mobile ____ my colleague at work.

23 Over 20% of office workers also work ____ home.

CAREER SKILLS

4 Complete the phrases for making predictions with these words.

possible / could / expect / sure / think / unlikely / definitely

24 `It's _____ that we'll live on the moon.

25 I don't _____ that to happen.

26 I'm _____ they'll give us the contract.

27 I think it's _____ that they'll buy our robot.

28 This will _____ need a lot of work.

29 It _____ be a good way to increase profits.

30 I don't _____ that's true at all.

Test 7

Answer all thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Read the conversations. Write in the most appropriate form of the verb in brackets.

1 A: We ordered a new desk for today but it isn't here.
B: Let me contact our warehouse and then I _____ (call) you right back.
2 A: Can you visit us next week?
B: I'm afraid I _____ (visit) America next week.
3 A: What do you want to do when you graduate?
B: I _____ (apply) to all the big multi-nationals.
4 A: How does the company intend to solve its current problems?
B: The company _____ (review) the situation and then take the appropriate action.
5 A: Can you say I called?
B: Don't worry, I _____ (tell) him you rang.
6 A: We arranged the meeting.
B: Great. What time _____ (you/meet)?
7 A: _____(we/open) this new hotel or aren't we? We need a decision.
B: Sorry, but I just can't decide.

VOCABULARY

2 Complete each sentence with answer a, b or c.

8 A(n) _____ is a very large tall building.
a) skyscraper b) apartment block c) theme park
9 You can buy virtually anything in a shopping _____.
a) area b) market c) mall
10 We're a large _____ with activities in many different countries.
a) regional office b) investment c) multi-national
11 We're currently looking for a suitable _____ for an office in Dubai.
a) premises b) region c) block
12 Roads links are an important part of a country's _____.

a) accommodation b) infrastructure c) attraction

13 A(n) _____ is someone who lives outside their own country.

a) tourist b) expatriate c) inhabitant

14 The service _____ includes banking, insurance and tourism.

a) sector b) office c) division

3 Which sentences have the word up or out missing? Write them in.

15 The Opera tickets sold in less than three hours so I bought tickets for the cinema.

16 Inflation is growing at its fastest rate in five years.

17 We need to build on our current success.

18 I set this company in 2001.

19 If you run of money, then give me a call. I'll lend you some.

4 Delete the word that doesn't collocate with the underlined word.

20 stable, strong, high economy

21 easy, stable, good access

22 high, strong, low taxation

23 strong, positive, weak currency

CAREER SKILLS

5 Words with four letters are missing in this conversation. Write them.

Hi Gail. Are you (24)_____ next week?

Yes. Are you coming to visit?

That's right. I'd (25)_____ to arrange an appointment.

Good idea. (26)_____ about Tuesday?

I can't (27)_____ Tuesday I'm afraid.

Can you (28)_____ on Wednesday?

In the morning, yes.

That's (29)_____ for me.

Great. Let's say ten o'clock?

Yes, that's fine. I'll see you at ten o'clock (30)_____.

OK. Bye.

Test 9

Answer all thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Underline the correct modal verb in brackets.

1 The government says companies (have to / should) follow certain rules when advertising.
2 You (mustn't / don't have to) say your product does something that it doesn't.
3 I don't think you (should / need to) ignore the students market because they are your future customers.
4 You (don't have to / mustn't) work late because George said he can if you don't want to.
5 They cancelled the meeting so we (shouldn't / don't need to) go.
6 They (don't need to / shouldn't) invest in that company because it isn't doing well at the moment.

VOCABULARY

2 Write in the missing letters in the words below. They are all words about money.

7 If you buy today, we'll give you a ten per cent _i_ _ou_ _.
8 My bank gave me a personal _oa_ today.
9 I think it's important we help Africa with its _e_ _ to other countries.
10 He wants an extra ten thousand a year and he already has a _a_a_ _ of over a hundred thousand a year!
11 How much do you ea_ _ a month?
12 The type of customer we want has enormous _ _e_ _i_ _ power.
13 My house is _o_ _ _ about two hundred thousand pounds.

3 Combine words from A and B to complete the description below.

A
public / personal / direct / advertising
media / marketing / selling / relations

B

'There are various methods of selling starting with the most expensive like TV commercials, radio adverts and other (14) _____ _____. A cheaper way to sell is through (15) _____ _____ such as direct mail when you send out leaflets to people's houses. Face-to-face contact with the customer is obviously important. For example, (16) _____ _____ with sales representatives can be very effective and it's easy to measure. It's more difficult to see if (17) _____ _____ is effective. This is because it's about

creating good contacts rather than selling directly.'

4 Write in the ends of the words in these sentences.

18 Consump_____ of coffee has increased every year since 1950.

19 Clever market_____ made designer coffee very popular.

20 Market analys_____ are warning that the economy doesn't look good.

21 Did we get the results from the market research agen_____ ?

22 Cigarette companies often spons_____ sports events.

CAREER SKILLS

5 Write in these phrases to complete the discussion.

That's a good / I like / How about / Brilliant / I'm not sure / we could / why not / What about inviting

A: We need to decide how to increase sales this month. Any ideas?

B: (23)_____ offering some discounts?

C: (24)_____ idea but our prices are already cheaper than our competitors.

B: So (25)_____send some advertising to customers? We could tell them about our prices.

B: (26)_____ that. I think we also need to use Internet and email more.

C: What do you mean?

B: Well, perhaps (27)_____ email some of our old customers and update the website?

C: That's true. Our website is the same as it was six months ago.

A: OK. I'll deal with that.

C: (28)_____someone from the local newspaper to visit the factory and show them our new range?

A: (29)_____! But I think we should invite all the newspapers.

C: (30)_____ about that. Do you think they would come?

B: We could try…

Test 10

Answer all thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Write the verb in brackets in the past simple or present perfect.

1 Two years ago, I _____ (leave) my company for this one.
2 The price _____ (continue) to fall for the last two weeks.
3 In 2001, the market _____ (fall) to an all-time low.
4 This graphs shows that inflation _____ (remain) steady for six months now.
5 German house prices _____ (double) since 1979.
6 How _____ (be) your trip?
7 We _____ (not/raise) our prices in recent weeks.
8 _____ (you/be) to France before?
9 I _____(see) any changes in our recent performance.
10 _____ (you/invite) the press yesterday?

VOCABULARY

2 Choose the correct verb from a, b or c.

11 It is difficult for companies to _____ the price of a product and know what to charge.
a) cost b) set c) get
12 A lower price may increase sales but it also _____ the profit margin
a) increases b) sets c) reduces
13 Many companies are _____ costs to keep prices down.
a) cutting b) setting c) increasing
14 All customers want to _____ good value for money.
a) get b) cost c) sell
15 Customers are also prepared to _____ more time looking for a good price.
a) make b) spend c) have
16 In recent months, sales _____ between 35 and 40.
a) fluctuated b) rose c) raised

17 Large supermarkets can afford to _____ in bulk which also reduces the price.
a) sell b) save c) buy

18 Producing bigger portions doesn't _____ up the price.
a) pull b) pick c) push

19 To _____ the demands of supermarkets, food producers have reduced the size of their workforces.
a) set b) meet c) reach

20 Prices _____ a peak last night and then fell.
a) reached b) increased c) put up

3 Put these trend words in the correct category.

remain steady / lower / rise / level / rocket / push down

21 increase: _____ _____

22 decrease: _____ _____

23 no change: _____ _____

CAREER SKILLS

4 Match the two halves of the phrases for describing graphs. Write your answers here.

24___ 25___ 26___ 27___ 28___ 29___ 30___

24 I'd like you to look at…

25 Turnover increased from 3 billion…

26 The volume of sales went up by…

27 It then reached a peak…

28 This fell to a low point in…

29 It's stayed the same for…

30 It's still somewhere between 5.8%...

a) of two thousand.
b) to 3.3 billion.
c) three months now.
d) and 5.9%.
e) this graph.
f) 2003.
g) one percent.

Test 11

Answer all thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Re-write these sentences into the passive or active form.

1 Irene set up her company in 1991.

Irene's company _____.

2 The disc is inserted into the drive.

Insert_____.

3 We employ over two thousand people here.

Over two thousand people_____.

4 They will pay us the final fee at the end of next week.

The final fee_____.

5 All calls are recorded for training purposes.

We_____.

6 The government has increased the rate of tax.

The rate of tax_____.

7 We are working on a new procedure.

A new procedure_____.

VOCABULARY

2 Read people describing problems they have. Write the type of problem in the box next to the description.

injury / accident / damage / loss / theft / fraud / fire

8 'We need to claim the cost of a new roof after the storm last night.' _____

9 'My car was stolen from outside my house!' _____

10 'I hurt my leg at work and claimed for medical expenses.' _____

11 'Two offices were burnt down and the factory was damaged.' _____

12 'Sorry, I dropped your computer – I didn't mean to.' _____

13 ‘One minute I had my bag and then after I went to the bar it wasn’t here.’ _____

14 ‘This person said the injury cost him $40,000 but we discovered he didn’t have an injury.’ _____

3 An insurance company representative is talking about technology and insurance. Underline the correct verb in brackets.

There’s no doubt that technology has made it quicker and easier for people to (15) (take / pull) out insurance policies with our company. Our customers want to (16) (protect / prohibit) themselves against risk, for example to (17) (provide / prevent) cover against things such as injury or damage to property. Most of them do it over the phone. You just (18) (make / give) us a call and we’ll (19) (give / spend) you a quote within a few minutes and if you (20) (detect / suffer) loss or damage you (21) (withdraw / receive) compensation. Because it’s easier to get insurance nowadays some people also say it’s easier to (22) (determine / commit) fraud. But I don’t believe that. For one thing we (23) (monitor / maintain) all calls and (24) (watch / screen) any claims that could be fraudulent. In fact technology means that insurance companies can (25) (investigate/ invent) more claims than they used to and therefore we (26) (save / raise) more money than we used to.

CAREER SKILLS

4 The same word is missing from these pairs of phrases for expressing arguments. What is the word?

27

I understand your _____, but…
Surely the main _____ is…

28

On the one _____ you’re right, but…
On the other _____ he’s right too.

29

_____ have to consider the customer…
But don’t _____ think it’s too expensive?

30

The fact _____ customers are spending less, so…
My view _____ we need to spend more, because…

Test 12

Answer all thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Complete these sentences with the present simple or future form of the verbs in brackets.

1 If you _____ (pay) us today, we'll give you a 10% discount.

2 We _____ (not/reimburse) you, if you don't have the receipt.

3 If I buy it online, it _____ (be) cheaper than from a shop.

4 If she calls, _____ (you/tell) me?

5 If I _____(not finish) this tonight, my boss will be angry.

6 You'll be able to send photos, if you _____(buy) one of those new mobile phones.

VOCABULARY

2 The words and phrases below are synonyms for the underlined words in sentences 7-16. Match them. Write your answers here.

7___ / 8___ / 9___ / 10___ / 11___ / 12___ / 13___ / 14___ / 15___ / 16___

a significant

b a refund

c dissatisfied

d rude

e apologise f suffering

g makes a fuss

h deal with

i complain

j empathise

7 I am writing to say sorry for our mistake.

8 I'm afraid I'm rather unhappy with the service here.

9 There's always one customer who wants to whinge.

10 Don't worry. That customer always becomes angry about his room.

11 Dealing with customers is a major part of my job.

12 This economy is doing badly due to high inflation.

13 Why don’t you ask for your money back?

14 With an angry customer, the important thing is to show you understand.

15 Let me handle this problem.

16 The steward on our flight was so impolite!

3 Which verb does not go with the NOUN? Delete it.

17 suggest, find, make A SOLUTION

18 handle, satisfy, make A COMPLAINT

19 produce, offer, provide A SERVICE

20 train, complain, employ STAFF

21 do, have, solve A PROBLEM

22 replace, sell, refund A PRODUCT

23 deal with, ask, answer A QUERY

CAREER SKILLS

(24-30)

4 Re-order this conversation between a supplier and a shopkeeper.

Number the sentences 1-9

__ Today’s best.

___ OK. I’ll arrange for another box.

_1_ Hi. I’ve got a problem I’m afraid. You delivered some tomatoes this morning but they’re damaged.

___ Then I’ll bring it right now.

___ The point is that I can’t sell them. Now there are two possibilities. You could either refund me the money or you could bring me another box.

___ When will I get it?

___ Oh I’m sorry about that.

___ Is today better for you or tomorrow?

_9_ Thanks a lot.

Test 13

Answer all thirty questions. There is one mark per question.

LANGUAGE

1 Write these sentences in the correct order.

1 I to often work have late.
_____

2 well all our speak staff English.
_____

3 system the new is efficiently working.
_____

4 are always they arrive the first to.
_____

5 The every night are backed-up computers automatically.
_____

VOCABULARY

2 Complete the sentences with these words.

demand / forecast / delay / model / range / stock / switch / update / order

6 I'm sorry but there's a _____ with your order. It'll arrive tomorrow not today.
7 Hello. I'd like to place an _____ for three hundred pens.
8 Customer _____ is very high for ice creams because the summer is so hot.
9 The current _____ for next year says turnover will remain steady.
10 I'm afraid we don't have any in _____ at the moment.
11 This model looks old now. We need to _____ it to make it more modern.
12 The Ford XR6 is our latest _____.
13 We've decided to _____ from the old system to this new procedure.
14 Let me show you our full _____ of cars from this family model to our sports and luxury cars.

3 Change the form of the words in bold to complete the sentences.

produce	15	This is where we store our _____.
	16	Bill is our _____ manager. He's in charge of the factory.
supply	17	Can you call our _____ and find out where the truck is?
	18	We're _____ shops now in Europe and parts of America.
manufacture	19	We _____ spare parts for cars.
	20	UK car _____ report a fall in orders.
deliver	21	We're still waiting for the _____ to arrive.
	22	Can you _____ it to our warehouse please?
assemble	23	Components are taken to the _____-line at the moment they are needed.

CAREER SKILLS

4 One word in each phrase for managing time is incorrect. Cross it out and write the correct word at the end.

24 We need to be quickly. _____

25 OK. It's time for finish. _____

26 I'm afraid we don't have many time._____

27 We must finish from ten. _____

28 Sorry, we're running in of time. _____

29 Could we quickly talk of the last point on the agenda? _____

30 OK. Explain it to us but please get it short. _____

ПИТАННЯ ДО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ

Перелік питань (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 (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.Aaccording 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