

Навчально-науковий інститут денної освіти Кафедра
української, іноземних мов та перекладу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

 Н. М. Бобух

(підпис)

03 вересня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	«Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»
освітня програма/ спеціалізація	035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська <small>(назва)</small>
спеціальність	035 Філологія <small>(код, назва спеціальності)</small>
галузь знань	03 Гуманітарні науки <small>(код, назва галузі знань)</small>
ступінь вищої освіти	бакалавр <small>(молодший бакалавр, бакалавр, магістр, доктор філософії)</small>

Робоча програма навчальної дисципліни схвалена й рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри української, іноземних мов та перекладу.

Протокол засідання кафедри від 03 вересня 2024 р., протокол № 2

Зміст

Вступ.....	4
Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни... ..	6
Розділ 2. Робочі графіки навчальної дисципліни на I-II семестри.....	6
Розділ 3. Тематичний план навчальної дисципліни з розподілом навчального часу за видами навчальних занять... ..	7
Розділ 4. Технологічна карта тематичного плану навчальної дисципліни... ..	8
Розділ 5. Самостійна робота студентів... ..	14
Розділ 6. Методики активізації процесу навчання... ..	15
Розділ 7. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	16
Розділ 8. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу.....	19
Розділ 9. Інформаційно-методичне забезпечення.....	19

ВСТУП

«Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» -необхідна складова навчання перекладу іншомовного мовлення. Він дає можливість студентам оволодіти механізмом акту міжмовної комунікації та правильно вибирати перекладацьку стратегію під час офіційного усного спілкування та листування із закордонними партнерами у сфері харчової інженерії та індустрії гостинності. У процесі перекладу дуже важливо попередити помилки, що виникають через схожі, а насправді відмінні явища в межах кожного аспекту іноземної та рідної мов, тому вивчення курсу «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» сприяє запобіганню інтерференції української та англійської мов.

Робоча навчальна програма з навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» розроблена відповідно до Навчальної програми з навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» для студентів IV курсу денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.020303 «Філологія», затвердженої Вченою радою ПУЕТ 2018, протокол № .

Мета вивчення навчальної дисципліни – формування професійних умінь і навичок усного та письмового перекладу з англійської мови на українську та з української мови на англійську на основі отриманих теоретичних знань у сфері харчової інженерії та індустрії гостинності.

Завдання дисципліни: розвиток умінь практичного застосування перекладацьких прийомів, які будуть забезпечувати правильний вибір перекладацької стратегії в умовах усного й письмового перекладу у сфері харчової інженерії та індустрії гостинності; ознайомлення студентів із загальними поняттями щодо системи найосновніших понять сфери харчової інженерії та індустрії гостинності, забезпечення засвоєння студентами відповідної термінології й розширення їхніх фонових знань; навчання студентів реферативному, анотаційному, підрядковому й літературному

перекладу текстів, які стосуються сфери харчової інженерії та індустрії гостинності.

Предмет дисципліни: англійська мова харчової інженерії та індустрії гостинності.

Студент повинен **знати:**

- найосновніші поняття сфери харчової інженерії та індустрії гостинності;
- англійську термінологію сфери харчової інженерії та індустрії гостинності та сферу її вживання;
- особливості перекладу ділового листування, усного й письмового мовлення;
- основні принципи, методи та лінгвістичні особливості анотування, реферування й перекладу англійських текстів;
- специфіку перекладу наукових текстів сфери харчової інженерії та індустрії гостинності.

Студент повинен **вміти:**

- перекладати у двосторонньому режимі (з англійської мови на українську та з української мови на англійську) тексти, що належать до сфери харчової інженерії та індустрії гостинності (в усній і письмовій формах);
- перекладати переговори, наради, ділові зустрічі й виступи з використанням функціональної лексики сфери харчової інженерії та індустрії гостинності;
- робити аналітичне опрацювання іншомовних джерел з метою отримання інформації, необхідної для вирішення певних завдань професійно-виробничої діяльності, реферувати, анотувати й перекладати англійські джерела за фахом;
- вести ділове листування, використовуючи фонові культурологічні й країнознавчі знання;

- перекладати в письмовій формі доповіді, звіти, листи та інші офіційні папери.

Місце в структурно-логічній схемі: після НПП 7, НПП 8.

Основними формами навчального процесу, що забезпечують вивчення дисципліни, є лекції, практичні заняття та самостійна робота. Контроль знань студентів проводиться за кредитно-модульною системою, передбаченою навчальною програмою.

На вивчення курсу відводиться 120 годин, із яких 40 годин – практичні заняття, 80 годин – самостійна робота.

Після закінчення курсу студенти складають іспит.

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» для студентів IV курсу на 7 семестр

Характеристика навчальної дисципліни	
1. Кількість кредитів за ECTS	- 4.
2. Кількість модулів:	денна - 2, заочна - 2 .
3. Нормативна (варіативна) у відповідності до навчального плану	– нормативна.
4. Курс:	денна - 4, заочна - 4.
5. Семестр:	денна –7, заочна - 7.
6. Денна форма навчання, годин:	загальна кількість – 120 год.
	- лекції: 5 семестр -, 6 семестр - .
	- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 40 год.
	- самостійна робота: 80 год.
	- вид підсумкового контролю: екзамен.
	- кількість годин на тиждень: 3 год.
7. Заочна форма навчання, годин:	120 год.
	- лекції: -.
	- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 8 год.
	- самостійна робота: 120 год.
	- вид підсумкового контролю (зазначити – ПМК (залік), екзамен): екзамен.

Розділ 2. Робочі графіки навчальної дисципліни

Таблиця 2. Робочий графік навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» на 7 семестр

Вид навчального заняття	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1. Аудиторне – 40 год., у т.ч.:	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2
- лекція- год.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- практичне – 40год.	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2
2. Самостійна робота студента – 80 год., у т.ч.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
- виконання домашніх	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

завдань																
- підготовка до практичних занять	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3. Проведення поточної модульної роботи							x								x	
4. Форма контролю:																
- ПМК																
- екзамен																x

Розділ 3. Тематичний план навчальної дисципліни з розподілом навчального часу за видами навчальних занять

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» для студентів IV курсу на 7 семестр

№ з/п	Назва модуля (розділу), теми	Кількість годин за видами занять			
		разом	аудиторні		позааудиторні заняття
			лекції	семінарські (практичні, лабораторні)	самостійна робота
1	2	3	4	5	6
1	Модуль I. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ В ГАЛУЗІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ				
	Тема 1. Переклад та його основні завдання. Види перекладу. Типи відповідників при перекладі. Особливості фахового перекладу.	14		4	10
	Тема 2. Готельна справа та особливості усного та письмового перекладу англomовного мовлення готельної справи	16		6	10
	Тема 3. Ресторанний бізнес та особливості усного та письмового перекладу англomовного мовлення ресторанної справи	14		4	10
	Тема 4. Туристичний бізнес та сфера розваг, особливості усного та письмового перекладу англomовного мовлення туристичної справи	16		6	10
	Всього за модулем	60		20	40
2	Модуль II. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ В ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНЖЕНЕРІЇ. ПЕРЕКЛАД ТЕХНІЧНОЇ ЛІТЕРАТУРИ Й ДІЛОВОЇ КОРЕСПОНДЕНЦІЇ				
	Тема 5. Харчова інженерія та особливості усного та письмового перекладу	20		6	14

	англомовного мовлення харчової інженерії				
	Тема 6. Особливості технічного перекладу в сфері харчових технологій та інженерії. Переклад, реферування та анотування наукових текстів з харчової інженерії	20		6	14
	Тема 7. Особливості перекладу ділової кореспонденції в сфері харчових технологій	22		6	16
	Всього за модулем	58		18	40
	Підсумкова модульна робота	2		2	
	Всього	120		40	80

Розділ 4. Технологічна карта тематичного плану навчальної дисципліни

Таблиця 4 (а). Технологічна карта тематичного плану навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності», яка викладається для студентів денної форми навчання

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Об-сяг годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Об-сяг годин	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль I. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ В ГАЛУЗІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ				
Тема 1. Переклад та його основні завдання. Особливості фахового перекладу.	4	Практичне заняття 1. Переклад та його основні завдання. 1. Базові поняття перекладу. 2. Типи перекладу. 3. Адекватність і точність перекладу. Типи відповідників при перекладі. 4. Основні лексичні труднощі в перекладі. 5. Перекладацькі навички та перекладацька компетентність.	2	1; 2; 3; 6; 7; 8; 14; 30
		Практичне заняття 2. Переклад та перекладацькі трансформації. Особливості фахового перекладу. 1. Процес перекладу: особливості письмового та усного перекладу. 2. Лексико-семантичні перекладацькі трансформації. 3. Граматичні перекладацькі трансформації. 4. Стилистичні перекладацькі трансформації. 5. Особливості фахового перекладу.	2	1; 2; 3; 6; 7; 8; 9; 14; 30
Тема 2. Готельна справа та особливості усного та письмового	6	Практичне заняття 3. Мова готельного бізнесу та її термінологія. 1. Особливості готельного бізнесу. 2. Мова готельної справи та її термінологія. 3. Типи готелів та зручності. Структура готелів. 4.	2	1; 2; 3; 6; 7; 8; 16; 24

перекладу англомовного мовлення готельної справи		Працівники готелів. Способи вирішення скарг. 5.Лексичні та граматичні особливості мови готельного бізнесу.		
		Практичне заняття 4. Основні готельні послуги. Переклад рекламної літератури з готельної справи. 1. Готельні послуги. Бронювання місць. Конференції в готелях. 2. Способи оплати. 3. Особливості перекладу рекламних описів готелів, пансіонатів і гуртожитків. 4. Особливості перекладу діалогічного мовлення.	2	1; 2; 3; 16; 7; 18; 27
		Практичне заняття 5. Переклад рекламної та наукової літератури з готельної справи. 1. 1. Переклад наукової літератури з готельної справи. 2. Штампи. 3. Ситуаційні кліше. 4. Специфіка ділової документації в готельній сфері 5. Особливості перекладу ділової кореспонденції в готельній сфері	2	1; 2; 3; 16; 7; 18; 27
Тема 3. Ресторанний бізнес та особливості усного та письмового перекладу англомовного мовлення ресторанної справи.	4	Практичне заняття 6. Мова ресторанного бізнесу та її термінологія. 1. Особливості ресторанного бізнесу . 2. Мова ресторанного бізнесу та її термінологія. 3. Типи ресторанів (з комплексним спектром послуг, спеціалізованих та швидкого обслуговування) та їжа. Особливості харчових закладів швидкого обслуговування. Особливості перекладу. 4. Види барів та особливості харчування. 5. Національні кухні. Фірмові страви. Особливості перекладу. 6. Структура ресторанів. Працівники ресторанів. Бронювання місць. Способи вирішення скарг. Способи оплати. 7. Лексичні та граматичні особливості мови ресторанного бізнесу.	2	1; 2; 3; 6; 7; 8; 14
		Практичне заняття 7. Переклад рекламної та наукової літератури з ресторанної справи. 1. Особливості перекладу рекламних описів ресторанів, барів і кав'ярень. 2. Переклад наукової літератури з ресторанної справи. 3. Переклад національних страв. 4. Штампи. Образні вирази. 5. Особливості перекладу діалогічного мовлення. 6. Особливості перекладу ділової кореспонденції в ресторанній сфері	2	3; 5; 12; 13; 16; 27; 28
Тема 4.	6	Практичне заняття 8. Мова туристичного	2	3; 5; 12; 13; 16;

Туристичний бізнес та сфера розваг, особливості усного та письмового перекладу англомовного мовлення туристичної справи		бізнесу та її термінологія. 1. Особливості туристичного бізнесу. 2. Мова туристичного бізнесу та її термінологія. 3. Типи подорожей. Туристичні агенції. Типи курортів. Основні світові курорти. 4. Види екскурсій. Екскурсії по місту. Види транспорту. Прокат транспортного засобу. Круїзи. Планування туристичних та розважальних заходів. Бронювання путівок. Способи оплати. 5. Лексичні та граматичні особливості мови туристичного бізнесу.		27; 28
		Практичне заняття 9. Мова сфери розваг та її термінологія. 1. Особливості сфери розваг . 2. Мова сфери розваг та її термінологія. 3. Види розважальних заходів. Планування розважальних заходів. 4. Парки розваг. Тематичні парки. Зимові та літні розваги. Атракціони. Розваги для дітей. Спортивні розваги. Інтелектуальні ігри. Культурні заходи. 5. Лексичні та граматичні особливості мови сфери розваг.	2	3; 4; 5; 5; 12; 13; 16; 27; 28
		Практичне заняття 10. Переклад рекламної та наукової літератури з туризму. 1. Особливості перекладу рекламних матеріалів з туризму та індустрії розваг. 2. Особливості перекладу ділової кореспонденції в сфері туризму та індустрії розваг. 3. Переклад наукової літератури з туризму та індустрії розваг. 4. Штампи. Ситуаційні кліше. Образні вирази. 5. Особливості перекладу діалогічного мовлення. 6. Особливості перекладу екскурсій.	2	3; 4; 5; 5; 12; 13; 16; 27; 28
Всього	20		20	
Модуль II. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ В ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНЖЕНЕРІЇ. ПЕРЕКЛАД ТЕХНІЧНОЇ ЛІТЕРАТУРИ Й ДІЛОВОЇ КОРЕСПОНДЕНЦІЇ.				
Тема 5. Харчова інженерія та особливості усного та письмового перекладу англомовного мовлення	6	Практичне заняття 11. Мова харчової інженерії та її термінологія. 1. Особливості харчової інженерії . 2. Мова сфери харчової інженерії та її термінологія. 3. Продукти харчування. Приготування їжі. Рецепти. Методи приготування їжі. 4. Планування харчування. Здорове харчування. Поживні речовини. 5. Проблеми безпеки продуктів харчування.	2	3; 4; 9; 8; 11 ; 19 ; 20
		Практичне заняття 12. Мова харчово-переробної промисловості та її термінологія. 1. Особливості харчово-переробної промисловості. 2. Мова сфери харчово-переробної промисловості та її термінологія.		3; 4; 9; 8; 10; 11 ; 19 ; 20; 27

		<p>3. Харчово-переробні підприємства. Виробничі потужності.</p> <p>4. Переробка продуктів харчування. Хімічні, термічні та механічні способи переробки продуктів харчування.</p> <p>5. Харчові добавки. Переробка та зберігання плодів та овочів. Переробка та зберігання риби та м'яса. Виробництво молочної продукції. Хлібобулочна продукція. Термінологія.</p> <p>6. Способи зберігання продуктів харчування (консервування, сушіння, заморожування). Псування продуктів харчування.</p>		
		<p>Практичне заняття 13. Переклад ділової та наукової літератури з харчових технологій.</p> <p>1. Характер тексту з харчових технологій.</p> <p>2. Граматичні та лексичні особливості мови харчової технології.</p> <p>3. Переклад наукової літератури.</p> <p>4. Штампи. Ситуаційні кліше.</p> <p>5. Образні вирази.</p> <p>6. Особливості перекладу ділової кореспонденції сфери харчування</p>	2	3; 4; 9; 8; 11 ; 19 ; 20
		<p>Практичне заняття 13. Граматичні та лексичні особливості мови харчової інженерії технологій.</p> <p>1. Граматичні та лексичні особливості мови харчово-переробної промисловості.</p> <p>2. Характер наукових текстів з харчової інженерії. Переклад наукової літератури.</p> <p>3. Штампи.</p> <p>4. Переклад рекламної літератури.</p>	2	4; 9; 8; 10; 11 ; 19; 20; 26; 27
Тема 6. Особливості технічного перекладу в сфері харчових технологій. Переклад, реферування та анутовання наукових текстів 3 харчової інженерії та індустрії гостинності	6	<p>Практичне заняття 14. Особливості технічного перекладу.</p> <p>1. Лексичні особливості технічних текстів сфери харчових технологій.</p> <p>2. Граматичні особливості технічних текстів сфери.</p> <p>3. Синтаксичні особливості технічних текстів сфери</p> <p>4. Переклад технічної літератури. Робота зі словником.</p>	2	2; 3; 6; 9; 11; 14
		<p>Практичне заняття 15. Особливості усного та письмового технічного перекладу.</p> <p>1. Переклад технічної документації.</p> <p>2. Штампи.</p> <p>3. Ситуаційні кліше. Образні вирази.</p> <p>4. Специфіка технічної документації сфери</p>	2	2; 4; 7; 9; 10; 16; 18; 20; 29

		харчових технологій та інженерії.		
		Практичне заняття 16. Negotiating techniques. 1.Основні відмінності між перекладом, реферуванням та анотуванням наукових текстів. 2.Особливості реферування текстів з харчової інженерії та технічних текстів. 3.Особливості реферування текстів індустрії гостинності. 4.Анотування наукових текстів з харчової інженерії та індустрії гостинності. 5.Штампи та кліше.	2	4; 9; 8; 10; 11 ; 19; 20; 26; 27
Тема 7.	6	Практичне заняття 17. Особливості перекладу ділових листів. 1.Синтаксичні та граматичні особливості перекладу ділових листів. 2. Переклад запитів. 3.Переклад листів-скарг. 4. переклад листів-подяк. 5. Переклад листів-пропозицій.	2	1; 7 ; 8; 12; 13; 16; 7; 18; 27
Особливості перекладу ділової кореспонденції в сфері харчових технологій				
		Практичне заняття 18. Переклад ділової документації. 1. Ділова документація. 2.Граматичні особливості перекладу документації. 3. Синтаксичні особливості перекладу документації.	2	1; 7 ; 8; 12; 13; 16; 7; 18; 27
		Практичне заняття 19. Особливості перекладу ділової кореспонденції. 1.Синтаксичні та граматичні особливості перекладу ділової кореспонденції. 2. Переклад фінансової документації, пов'язаної з харчовою інженерією та індустрією гостинності. 3.Переклад договорів. 4. Переклад технічної документації.	2	1; 7 ; 8; 12; 13; 16; 7; 18; 27
Підсумкова модульна робота			2	
	20		20	

Таблиця 4 (б). Технологічна карта тематичного плану навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності», яка викладається для студентів заочної форми навчання

Назва модуля (розділу), теми та питання теми (лекції)	Об-сяг годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Об-сяг годин	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль І. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ В ГАЛУЗІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ				
Тема 1. Переклад та його основні завдання. Особливості	2	Практичне заняття 1. Переклад та його основні завдання. Особливості фахового перекладу. 1. Базові поняття перекладу. Типи перекладу. Адекватність і точність перекладу.	2	3; 4; 5; 6; 7; 8; 12; 13; 16; 27; 28

фахового перекладу.		2. Основні лексичні труднощі в перекладі. 3. Перекладацькі навички та перекладацька компетентність. 3. Процес перекладу: особливості письмового та усного перекладу. 4. Типи відповідників при перекладі. 5. Особливості фахового перекладу.		
Тема 2. Індустрія гостинності та особливості усного та письмового перекладу.	2	Практичне заняття 2. Індустрія гостинності та особливості усного та письмового перекладу. 1. Особливості індустрії гостинності Об'єднаного Королівства та США. 2. Мова індустрії гостинності та її термінологія. 3. Типи ресторанів (з комплексним спектром послуг, спеціалізованих та швидкого обслуговування) та їжа. Національні кухні. Особливості перекладу. 4. Готелі, типи кімнат, бронювання. Особливості перекладу. 5. Структура закладів індустрії гостинності. Працівники ресторанів. Бронювання місць. Способи вирішення скарг. 6. Лексичні та граматичні особливості мови ресторанного бізнесу.	2	1; 3; 4; 5; 5; 12; 13; 16; 27; 28; 30; 31
Модуль II. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ В ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНЖЕНЕРІЙ. ПЕРЕКЛАД ТЕХНІЧНОЇ ЛІТЕРАТУРИ Й ДІЛОВОЇ КОРЕСПОНДЕНЦІЇ.				
Тема 3. Харчова інженерія та особливості усного та письмового перекладу	2	Практичне заняття 3. Граматичні та лексичні особливості мови харчової промисловості. 1. Граматичні особливості мови харчової промисловості. 2. Лексичні особливості мови харчової промисловості. 3. Характер наукових текстів з харчових технологій. Переклад наукової літератури. 4. Штампи. 5. Переклад рекламної літератури.	2	2; 3; 6; 7; 8 ; 11; 12; 14; 20
Тема 4. Особливості перекладу ділової кореспонденції в сфері харчових технологій	2	Практичне заняття 18. Особливості перекладу ділових листів. 1. Синтаксичні та граматичні особливості перекладу ділових листів. 2. Переклад запитів. Переклад листів-скарг. Переклад листів-подяк. 3. Переклад фінансової документації, пов'язаної з харчовою інженерією та індустрією гостинності. 4. Переклад договорів.	2	1 ; 7 ; 8 ; 12 ; 13 ; 16 ; 7 ; 18 ; 27
Всього	8		8	

Розділ 5. Самостійна робота студентів

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. Самостійна робота студента з іноземної мови складається із підготовки до практичних занять шляхом виконання усного та письмового

домашнього завдання.

У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють той матеріал, що був розібраний з викладачем на практичних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота з підготовки до практичних занять здійснюється за відповідним планом, що містить до кожної теми перелік програмних питань, які виносяться на обговорення на заняття. Студенти самостійно виконують письмові домашні завдання (виконують вправи, перекладають тексти, готують презентації), здійснюють самоконтроль своїх знань за допомогою складання навчальних тестів та розв'язування кросвордів.

Метою СРС є засвоєння студентами навчальної програми в повному обсязі та послідовне формування у студентів самостійності як риси характеру, що відіграє важливу роль у формуванні сучасного фахівця вищої кваліфікації, здатного до креативного мислення, вільного орієнтування в інформаційному просторі та прийняття важливих самостійних рішень у нестандартних професійних ситуаціях.

Види самостійної роботи:

1. Самостійна робота, що забезпечує підготовку до поточних аудиторних занять;
2. Пошуково-аналітична робота;
3. Науково-дослідна робота;
4. Набуття практичних навичок під час проходження мовних практик і стажування.

Виконання та захист самостійних (індивідуальних) навчально-дослідних завдань з дисципліни включає:

- домашнє додаткове читання, ведення словника;
- виконання письмових завдань;
- відпрацювання тренінгових програм (завдань) з навчальної дисципліни;
- аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка аналітичної записки (Case study) ;
- робота над рефератом;
- підготовка презентації;
- написання критичного есе / анотації на статті зарубіжних і вітчизняних авторів за визначеною тематикою / тез доповіді;
- пошук (підбір) та огляд літературних джерел за заданою проблематикою;
- індивідуальна робота в комп'ютерному класі;
- опрацювання додаткових автентичних першоджерел.

До самостійної роботи відноситься: написання рефератів, есе, підготовка презентації за темами змістового модуля, підготовка до участі в рольовій грі, переклад текстів, виконання вправ різних видів, підготовка доповіді на засідання науково-дослідного клубу, підготовка до олімпіад з іноземної мови, підготовка тез на студентську наукову конференцію та написання наукових робіт для участі в конкурсах на базі іншомовних джерел.

Напрями науково-дослідної роботи студентів з іноземної мови

Важливою формою індивідуальних завдань є підготовка тез на студентські наукові конференції. Основними напрямками наукових досліджень студентів при підготовці до регіональної студентської наукової конференції студентів, магістрантів, аспірантів «Актуальні проблеми комунікативної та професійної компетенції: мовний та соціокультурний аспекти» є такі:

- Лінгвокраїнознавство і міжкультурна комунікація.
- Проблеми та перспективи лінгвістики та перекладознавства.
- Актуальні питання літературознавчого дискурсу.
- Роль менеджменту в умовах глобалізації.
- Теоретичні та практичні проблеми маркетингу у діяльності компанії.
- Сучасні напрями міжнародної економічної діяльності підприємства.

З метою поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти одержують в процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці, підвищення рівня

успішності студентів, які з тих чи інших причин потребують додаткової допомоги викладача при підготовці до складання поточного чи підсумкового контролю, при виконанні індивідуальних завдань науково-педагогічні працівники кафедри надають студентам консультації.

Розділ 6. Методики активізації процесу навчання з дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»

Серед навчальних технологій, що знаходять застосування для активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів при вивченні дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності», можна виділити такі:

1. Робота в малих групах (в команді), яка полягає у поділі групи студентів на малі робочі групи по 3-5 чоловік з метою розв'язання певного завдання чи вирішення проблеми. При цьому враховується як швидкість, так і якість вирішення заданої проблеми чи завдання.
2. Презентація студентом або групою студентів розробленою ним (ними) теми, яка охоплює актуальні питання з проведенням подальшої дискусії між студентами.
3. Використання кейс-методу, яке дає змогу отримати навички з прийняття ефективних рішень, розвиває аналітичне мислення та пов'язує теоретичні знання з практичним використанням іноземної мови.
4. Розгадування кросвордів, які містять основні терміни та лексичний мінімум з іноземної мови. Це дає можливість студентам закріпити і систематизувати отримані знання.
5. Дидактичні комунікативні ігри, які включають вирішення мовленнєвих, комунікативних та діяльнісних завдань. Вирішення мовленнєвих завдань передбачає формування або удосконалення мовленнєвих навичок в процесі цілеспрямованого використання мовного матеріалу в мовленнєвій діяльності. Комунікативні завдання полягають в обміні інформацією між учасниками гри в процесі спільної мовленнєвої діяльності. Діяльнісні завдання моделюють спосіб спільної діяльності мовних партнерів. Комунікативні ігри включають: ігри на ранжування (класифікацію за групами), розгадування загадок, ігри на обмін інформацією з метою виявлення недостатньої інформації, ігри, які передбачають групування або підбір варіантів, пошук пари або відповідника, тощо.
6. Одним із ефективних видів комунікативної гри є рольова гра, яка ставить учасників гри в ситуацію з реального життя та вимагає від них виявлення соціальних, емоційних та пізнавальних аспектів міжособистих стосунків (в магазині, під час співбесіди, під час конференції).
7. Заповнення та складання психологічних та соціальних анкет, яке вимагає від студентів виразити своє відношення до певного факту або події іноземною мовою.
8. Мозкова атака при вирішенні певної проблеми іноземною мовою або з метою активізації словникового запасу з певної теми.
9. Робота з аудіо- та відеозаписами, які максимально створюють ефект реальних умов іноземномовного середовища.
10. Робота з навчальними мультимедійними дисками, які дають змогу систематизувати та закріпити пройдений матеріал та розширити інформаційне поле студентів, а також сприяють індивідуалізації навчання..
11. Робота з електронними навчально-методичними посібниками, з метою удосконалення мовленнєвих навичок та забезпечення індивідуального підходу при вивченні іноземної мови.
12. Робота в Інтернеті з метою пошуку інформації та виконання тестів для закріплення мовленнєвих навичок.
13. Круглий стіл, який дає можливість проявити себе всім учасникам при вирішенні певної проблеми.
14. Екскурсія, яка примушує учасників стати англомовними гідами.

Використання таких методів навчання **сприяє**:

Посиленню мотивації вивчення іноземної мови завдяки різноманітній інформації і залучення студентів до творчої діяльності;

1. Засвоєнню знань за допомогою набутих навичок і вмінь іншомовної мовленнєвої діяльності (вміння сприймати інформацію; вміння розуміти, здійснювати інтерпретацію й аналіз інформації);
2. Більшій гнучкості навичок і вмінь у процесі використання (при поєднанні лексичного й граматичного матеріалів, їх варіювання, перифразу тощо);
3. Розширенню активного/пасивного словникового мінімуму завдяки рухомих між ними меж, а також розширенню проблематики;
4. включенню студентів в систему соціально-культурних зв'язків на основі невербальних форм комунікації за допомогою інтерактивних форм комунікації.

Розділ 7. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів

Критерії оцінювання результатів навчання студента з навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»

Дисципліна «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» вивчається у VII семестрі. Підсумковий семестровий (модульний) контроль передбачає екзамен в кінці семестру. Дисципліна «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» передбачає поточний та підсумковий контроль.

Поточний контроль

Метою поточного оцінювання знань студентів є виявлення їх рівня володіння комунікативними компетенціями відповідно до вимог навчальної програми та робочої навчальної програми.

Завданнями поточного оцінювання є виявлення рівня володіння:

- 1) навичками усного перекладу;
- 2) навичками письмового перекладу в галузі;
- 3) граматичними особливостями перекладу в галузі;
- 4) лексичними особливостями перекладу в галузі;

Протягом вивчення дисципліни студент повинен виконати завдання для практичних занять та самостійної роботи за двома змістовими модулями, контрольні тести за змістовими модулями та підсумковий тест з дистанційного навчально-методичного посібника для самостійної роботи студентів. Оцінка рівня знань при проведенні модульного поточного контролю здійснюється таким чином:

Оцінка «відмінно»: студент має систематичні глибокі знання навчального матеріалу, без помилок виконав завдання для практичних занять, домашнє завдання для самостійної роботи і тести, здійснив правильний переклад текстів, творчо підходить до вирішення поставлених завдань.

Оцінка «добре»: студент засвоїв навчальний матеріал, виконав завдання для практичних занять, домашнє завдання для самостійної роботи і тести, але допустив у ньому незначні помилки, переклав тексти з незначними помилками, недостатньо використовує лексичний мінімум.

Оцінка «задовільно»: студент засвоїв навчальний матеріал не в повному обсязі, допустив значні помилки в завданнях для практичних занять, домашньому завданні для самостійної роботи, тестах та перекладі текстів, не володіє лексичним мінімумом модуля.

Оцінка «незадовільно»: студент не засвоїв навчальний матеріал, не виконав завдання для практичних занять, домашнє завдання для самостійної роботи і тести, не переклав тексти, не володіє лексичним мінімумом мовлення.

Об'єкти поточного контролю:

- виконання завдань для практичних занять та самостійної роботи;
- виконання домашніх завдань для самостійної роботи;
- виконання модульних контрольних тестів;
- виконання підсумкового тесту.

Підсумковий модульний контроль

Підсумковий контроль з курсу «Ділова іноземна мова» проводиться з урахуванням результатів поточного контролю та модульних контрольних робіт, а також підсумкової контрольної роботи у формі ПМК (заліку). ПМК має за мету перевірку рівня сформованості умінь і навичок з різних видів мовленнєвої діяльності, а саме: читанні та перекладі текстів англійською мовою за фахом, безперекладному читанні з викладенням основного змісту тексту англійською або рідною мовою, бесіди за запропонованою ситуацією.

Таблиця 5 . Система нарахування балів за видами навчальної роботи

Форми навч. роботи	Вид навчальної роботи	Бали
1. Аудиторна (практичні заняття)	Відвідування занять	20
	Робота на практичному занятті - доповнення до виступу, активна участь в обговоренні питань	5
	Відповідь на теоретичне питання за планом	5
	Мікровикладання, презентація	5
	Виконання навчальних завдань	5
2. Самостійна робота	Виконання домашніх практичних завдань за навчальним планом	5
	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	5
	Підготовка й захист рефератів	5
3. Підсумкова модульна робота		5
4. Екзамен		40
Всього		100

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»

№ п/п	Вид самостійної роботи	Бали
-------	------------------------	------

1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: За отримане призове місце: а) університетських, б) міжвузівських, в) всеукраїнських	6 2 4 6
	2. Участь у конкурсах на кращого знавця іноземної мови: За отримане призове місце: а) університетських, б) міжвузівських, в) всеукраїнських	6 2 4 6
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових студентських гуртках	6
	2. Участь у конкурсах наукових студентських робіт: За отримане призове місце: а) університетських, б) міжвузівських, в) всеукраїнських	6 2 4 6
	3. Участь у наукових студентських конференціях: За отримане призове місце: а) університетських, б) міжвузівських, в) всеукраїнських	6 2 4 6
Разом		30

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів.

Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати **100 балів**.

Підсумковий контроль

Підсумковий контроль з курсу «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» проводиться у формі іспиту. Іспит з дисципліни проводиться по завершенню курсу і має за мету перевірку рівня сформованості умінь і навичок володіння матеріалом.

Контроль, який здійснюється під час іспиту, повинен забезпечити максимально об'єктивне оцінювання мовних досягнень студентів і включати в себе запитання різного типу, для того щоб студенти могли продемонструвати ступінь своїх лінгвістичних знань та рівень сформованості навичок перекладу у сфері харчової інженерії та індустрії гостинності.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» дорівнює сумі балів, набраних під час поточного контролю, та балів, набраних на іспиті. Додаткові бали додають до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати **100 балів**.

Таблиця 7. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 8. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

Воскобойник В.І. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Переклад у галузі харчової інженерії та індустрії гостинності» для студентів 4 курсу денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.020303 «Філологія». – Полтава : ПУЕТ, 2018.

Під час викладання навчальної дисципліни «Історія англійської мови» використовується загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office, а також мультимедійні презентації лекцій у програмі Power Point.

Розділ 9. Інформаційно-методичне забезпечення

9.1. Перелік складових навчально-методичного комплексу з навчальної дисципліни «Ділова іноземна мова»

1. Навчальна програма
2. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни
3. Збірник ситуаційних завдань (кейси)
4. Ділові ігри
5. Завдання для самостійної роботи та методичні рекомендації до їх виконання
6. Завдання для контрольних робіт та методичні рекомендації до їх виконання для студентів заочної форми навчання
7. Тести вхідного контролю знань студентів
8. Пакети комплексних контрольних завдань (робіт) та критерії їх оцінювання
9. Модульний контроль (поточні модульні роботи)
10. Пакети тестів для студентів денної та заочної форм навчання
11. Питання для підготовки до ПМК (заліку)
12. Тематика науково-дослідної роботи студентів

9.2. Основна та додаткова література

Основні

1. Верба Л. Г., Верба Г. В. Граматика сучасної англійської мови. Довідн. Київ: ТОВ «ВП-Логос-М», 2006. 342 с.
2. Almanza B. A. Foodservice Planning: Layout, Design, and Equipment. 4th Ed. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall, Inc., Pearson education, 2000. 532 p.
3. Ashley A. Oxford Handbook of Commercial Correspondence. Intermediate to Advanced. Oxford: Oxford University Press, 2013. 112 p.
4. Beaumont D., Granger C., Beaumont D. The Heinemann ELT English Grammar. Oxford: Macmillan Publishers Limited, 1998. 352 p.

5. Comfort I. Effective Presentation. Oxford: Oxford University Press, 2004. 80 p.
6. Comfort, I. Effective Telephoning. Oxford: Oxford University Press, 1996. 112 p.
7. Gates C. J. Basic Foods. N.Y.: Holt Rinehart & Winston; Subsequent edition, 1987. 608 p.
8. Laconi D. V. Fundamentals of Professional Food Preparation. N.Y.: John Wiley & Sons, Inc., 1995. 192 p.
9. Mascull B. Business Vocabulary in Use. Intermediate. Self-Study and Classroom Use. Sabon: System Quark Xpress, 2017. 174 p.
10. McWilliams M. Foods: Experimental Perspectives. 8rd ed. Pearson, 2017. 608 p.
11. Murphy R. English Grammar in Use. A Self-study Reference and Practice Book for Intermediate Learners of English. Fourth Edition. Cambridge: Cambridge University Press, 2012. 399 p.
12. Revell R., Stoff T. Highly Recommended English for the Hotel and Catering Industry. Oxford: Oxford University Press, 1997. 110 p.
13. Gregoire Mary B., Spears Marian C. Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach. 6th Ed. Pearson Education, 2007. 516 p.
14. Owusu-Apenten Richard, Vieira Ernest Elementary Food Science. 5th ed. Springer, 2021. 712 p.
15. Wikipedia. URL: <http://en.wikipedia.org/wiki/>

Додаткові

1. Glendinning E., Pohl A. Technology / Oxford English for Careers. Oxford Univ. Press, 2012. 135p.
2. Wood N. Tourism and Catering. Oxford Univ. Press, 2011. 39 p.
3. Watcyn – Jones P. Test Your Idioms. Edinburgh Gate, Harlow: Penguin English, 2004. 152 p.
4. Pocheptsov G. Language and Humour. Kyiv, 1974. 318 p.
5. Avramenko O., Skibitskaja N. English. Kyiv, 1987. 192p.
6. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей. Київ : «Інкос», 2007, 352с.
7. Wikipedia [Electronic resource] – Mode of access: en.wikipedia.org/.
8. Longman Dictionary of Contemporary English. Pearson Longman, 2003. 1949p.
9. Macmillan English Dictionary. Macmillan Publishers, 2007. 1748p.