

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра фінансів, обліку та оподаткування

ЗАТВЕРДЖЕНО

**вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол № 1 від 29 серпня 2025)**

Директор

Петро ГАВРИЛКО



**ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ
СПРЯМУВАННЯМ/FOREIGN LANGUAGE FOR SPECIFIC
PURPOSES
(Англійська мова – ENGLISH)**

ПРОГРАМА\ COURSE SUMMARY

Ужгород 2025

Укладач: Добровольська О.Я., професор, д. ф. н., професор кафедри фінансів, обліку та оподаткування

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри фінансів, обліку та оподаткування від 29.08.2025, протокол № 1.

Рецензент: Козубовська І.В., професор, доктор пед. наук

ВСТУП

Програма дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» призначена для здобувачів вищої освіти Ужгородського торговельно-економічного інституту ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології освітньої програми «Ресторанні технології». Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як обов'язкової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів необхідної комунікативної спроможності у сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах, навичок практичного володіння іноземною мовою у різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої професійними потребами. Ця мета передбачає застосування професійно-орієнтованого підходу до навчання, який став загальновизнаним і обов'язковим для немовних закладів вищої освіти і є основою опанування студентами іноземної мови, орієнтованої на професійну діяльність майбутніх фахівців.

Завданням вивчення дисципліни іноземної мови за професійним спрямуванням є формування та подальше вдосконалення у студентів іншомовних мовленнєвих навичок (а саме: навичок читання, письма, говоріння та аудіювання у межах ситуацій, типових для їх майбутньої спеціальності. Предметом вивчення дисципліни є іншомовні комунікативні мовленнєві навички та вміння на базі професійно-орієнтованого лексичного матеріалу.

Завданнями вивчення дисципліни є:

- сформувати у студентів загальні та фахові компетентності для забезпечення ефективного спілкування іноземною мовою у професійному середовищі;
- сприяти формуванню у студентів здатності до самоосвіти, що надасть їм змогу продовжувати вивчення мови і після закінчення закладу вищої освіти;
- залучати студентів до таких академічних видів діяльності, які активізують і далі розвивають увесь спектр їхніх пізнавальних здібностей;
- допомагати студентам у формуванні загальних компетентностей з метою розвитку їх особистої мотивації (цінностей, ідеалів);

- зміцнювати впевненість студентів, як користувачів мови, а також позитивне ставлення до вивчення мови.

Зміст програми створює умови для досягнення студентами рівня володіння іноземною мовою B2 (відповідно до Загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти). Такий рівень володіння мовою забезпечує академічну і професійну мобільність студентів, дозволяє випускникам закладів вищої освіти ефективно функціонувати у професійному та академічному контекстах та забезпечує їм базу для навчання упродовж усього життя.

Предметом вивчення дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська)» є іншомовні комунікативні мовленнєві навички та вміння на базі професійно-орієнтованого лексичного матеріалу:

- лексичний матеріал фаху,
- граматичні явища, форми й конструкції, що є необхідними для гнучкого вираження відповідних функцій та понять професійного спрямування, а також для розуміння і продукування широкого кола текстів в академічній та професійній сферах;
- основні правила словотворення та синтаксису іноземної мови;
- країнознавча лексика (мовні та мовленнєві одиниці з національно-культурною семантикою), що пов'язана з професійною тематикою;
- норми вербальної та невербальної поведінки, прийняті в іншомовній бізнес культурі та соціокультурні явища.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ОBOB'ЯЗKОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Рівень володіння мовою студента має відповідати рівню B1.

У Загальноєвропейських Рекомендаціях з мовної освіти цей рівень описується як «незалежний користувач (рубіжний)», коли студент для реалізації комунікативних намірів застосовує загальні та спеціальні фахові компетенції, а у вивченні іноземної мови комунікативну компетенцію, яка складається з лінгвістичних, соціолінгвістичних та прагматичних компетенцій. Здобувач освіти може розуміти основний зміст чіткого нормативного мовлення на теми, близькі і часто вживані при навчанні, на роботі, під час дозвілля тощо. Може вирішити більшість питань під час перебування або подорожі у країні, мова якої вивчається. Може просто і зв'язно висловитись на знайомі теми або теми особистих інтересів. Може описати досвід, події, сподівання, мрії та амбіції, навести стислі пояснення і докази щодо точок зору та планів, робочих питань та майбутньої співпраці.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська)», як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує

оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідними освітньо-професійними програмами:

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
K02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	1–20
K04	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій	1–20
K12	Здатність спілкуватися іноземною мовою.	1–20
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
K26	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	1–20
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
ПР02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	1–20
ПР22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	1–20

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Food Service Industry

- 1. Food Service Industry.** Catering industry and its sectors. ‘For profit’ sector. The food service establishments of the profitmaking sector. The ‘for profit’ industry. The food service establishments of the welfare sector.
- 2. Menu Definition. Menu Types.** From the history of the bill of fare. The ways of menu presentation. The menu of modern food service operation. Eating out service. A la carte menu. Table d’haute menu. Du jour menu. Limited menu. Cyclical menu. Children’s menu. Menu variety.
- 3. Menu Planning and Estimating.** The principles of selection of menu items. Menu engineering. The terms used in hospitality operations.
- 4. Types of Service.** Seated Service: American service. English service. French service. Russian service. Banquet service. Counter service. Tray service. Self-Service. Self-service: Buffet service, Cafeteria service, Drive-in or take-out service, Vending service, Convenience service.

5. **Restaurant.** The evolution of public eating places. The origin of the restaurant concept. The basic elements of sound catering. Luxury restaurants. Eating and Establishing Staff. Restaurant Staff.

Змістовий модуль 2. Healthy Food

6. **Cereal Grains.** The natural advantages of cereals as foods. Groups of food prepared from the cereal grains. The products prepared from the cereal grains. Products the beverages are made from. The general characteristic for all cereal grains. The food value of cereal. Popcorn graduation. Barley classes. Oats classification. The parboiled milled rice. General meanings of grain quality. The classes of white flour. The use of bread flour. The strength of bread flour. The use of pastry flour. Pastry flours characteristics. The strength of soft wheat flours. Pastry flour dough. Semolina. The quality of rice. The quality characteristics of grain. Rye flour. Tests of the flour evaluation.
7. **Vegetables.** Food value of vegetables. The importance of vegetables in the human diet. Vegetables rich in proteins. Vegetables as a source of carbohydrates and mineral elements and vitamins. Methods of vegetables classification. A botanical classification. Classification based on hardness. Classification based on parts used as food. Classification based on methods of culture. Pot-herbs. Salad crops. Bulb crops.
8. **Fruits.** Classification of the fruits grown in northern countries: cultivated fruits, stone-fruit, berries, nuts. The divisions of the fruits grown in warm, temperate and tropical climates: stone-fruit, berries and berry-like fruit, nuts or shell-fruit.
9. **Milk and Dairy Products.** Composition of milk. Milk products. The cream of milk. Cream. Cheese. Butter. Ice cream. Yogurt. Milk Products and Alternates.
10. **Meat & Fish.** *Meat.* The kinds of meat we find in the market. Tallow. Lard. Chief proteins in meat. The flavour of meat. The essential extractives in meat. The measurement of the satiety value. Factors determining the quality and palatability of meat. The preservation of meat for future. *Fish.* The protein content of fish. Fish as a source of calcium and phosphorus. Species of fish/ Groups of fish. do you know. How to tell good fish. Vitamin and mineral content of fish.

Змістовий модуль 3. Technology of Cooking

11. **Cooking Foods.** The control of physical and chemical changes in foods during cooking. Major allies in cooking. The help of proteins during cooking. The role of fats in foods. Carbohydrates functions in foods. Milk and milk products preparation. Methods of cooking vegetables. Frozen and canned vegetables preparation. The changes in fruit and vegetable while cooked.
12. **Beverages.** The most popular beverages of the world. Constituents of coffee. Coffee making: methods of preparing coffee. Kinds of tea. The treatment of tea after picking and its influence on the grade and flavour of tea. Constituents of

cocoa and chocolate. The manufacture of cocoa and chocolate products. The role of roasting in the manufacture of cocoa and chocolate products.

13. **Vegetable Cookery.** Composition of vegetables. The function of the celluloses of vegetables in nutrition. The cooking process. Methods of cooking vegetables. Vitamin destruction in the presence of heat and oxygen. The loss of minerals in cooked vegetables. The loss of the colour of cooked vegetables. Changes taking place in vegetables during storage.
14. **Eggs in Human Diet.** Changes in eggs on keeping. Composition of eggs. Coagulation of egg protein. Leavening power of eggs. Baking of egg-leavened products. The role of eggs in the average diet.
15. **Batters and Doughs.** The main cooking value of flour. Flour and gluten. Sugar and its influence on the flavour. Fat and its effects in food preparation. The effects of eggs on batters and doughs. The effect of milk on a cooked product.

Змістовий модуль 4. Technology of Food Preservation

16. **Food preservation.** Microorganisms. Molds. Bacteria. Drying. Chemical preservation. Canning. Storage of Canned Food.
- 17 **Fruit Preservation.** Methods of preserving fruits: by desiccation (drying); by utilization of cold air; by the use of chemicals; and by the exclusion of air. Crystallized fruits.
- 18 **Meat Preservation.** Methods of meat preservation: refrigeration, canning, drying, and salting, pickling, and curing. Pork curing. Bacon and hams. Lard.
19. **Meat Cookery.** Methods of cooking meat. Dry heating. Moist heating. High cooking temperatures. Low cooking temperatures.
20. **Balanced Food in Human Diet.** The main principles of menu making. Composition of fuel foods. The function of proteins as animal foods. The reason of the common diseases. The iron sources. The role of cellulose in human diet. The cause of intestinal disorders.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Рекомендована базова література

1.К
ухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей.
Навч.-метод. посібник. К.: Фірма «ІНОКС», 2012. 352 с.
2.С
емідоцька В.А. Англійська мова менеджменту готельно-ресторанного
бізнесу. Навч. посібник. К.: КНТЕУ, 2007. 114 с.
3.С
мірнова Є.С., Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних
спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: Навч.-
метод. посіб. К.: НУХТ, 2012. 232 с.
4.П

- рактична грамати́ка англійської мови з вправами: Базовий курс: Посібник для студентів вищих закладів освіти та середніх навчальних закладів з поглибленим вивченням англійської мови / Л.М. Черноватий, В.І. Карабан, І.П. Ліпко, І.Ю. Набокова, В.О. Самохіна, О.В. Ребрій, І.Є. Фролова, Н.М. Ковальчук, М.В. Рябих, С.Л. Пчеліна, Т.М. Щокіна, О.І. Петухова, С.М. Романюк, А.І. Іванченко, Г.В. Малина. Вінниця: Нова книга. 2007. 248 с.
5. Guidelines and Tasks for Extracurricular and Individual Work of ESP Students: навч. посіб. / Уманець А. В. та ін. Кам'янець-Подільський: ТОВ "Друкарня "Рута", 2019. 254 с.
 6. Test Your Grammar. Part II: Уманець А.В., Крук А.А., Попадинець О.О. навч. посіб. Кам'янець-Подільський : ПП Мошак М. І., 2017. 112 с.
 7. Test Your Grammar. Part I: навч. посіб. / Уманець А.В., Крук А.А., Попадинець О.О., Трофименко А. О. Кам'янець-Подільський ФОП Гуменюк С. О., 2016. 180 с.
 8. Theoretical Grammar 4 U: Syntax: навч посіб. для студ. вищ. навч. закл. осв. / Уманець А.В. Кам'янець-Подільський: ПП Буйницький, 2010. 140 с.
 9. Training Tests for IELTS Exams. Навч. посіб. / Уманець А.В., Крук А.А. Попадинець О.О. Кам'янець-Подільський ТОВ "Друкарня "Рута", 2016. 110 с.

Рекомендована допоміжна література

1. Богуцький К.І. Українсько-англійський тематичний словник. К.: КРИНИЦЯ, 2001. 484 с.
2. Cullen P., French A. The Official Cambridge Guide to IELTS for Academic and General Training. Cambridge: Cambridge University Press, 2014. 400 p.
3. Cullen P. French A., Jakeman V. The Official Cambridge Guide to IELTS with DVD-ROM and MULTI-MEDIA APP. New Yor: Cambridge university Press and UCLES, 2014. 402 p.
4. Dummett P., Lansford L., Stephenson H. Keynote proficient: Student's Book. Long Beach: National Geographic Learning, 2017. 192 p.17. Empower upper intermediate student's book C1 / Doff A., Thaine C., Puchta H., Stranks J. New York: Cambridge university Press, 2015. 192 p.
5. Geyte E. Reading For IELTS. London: Harper Collins Publishers, 2013. 145 p.
6. Hadkins H., Lewis S., Budden J. Interactive: Student's book 4 with Web Zone access. New York: Cambridge University Press, 2012. 128 с.
7. Foley M., Hall D. My Grammar Lab. Intermediate B1/B2. New York: Pearson Education Limited, 2012. 396 p.
8. Lansford L., Dummett P., Stephenson H. Keynote advanced: Student's Book. Long Beach: National Geographic Learning, 2016. 183 p.
9. Levy M. Interactive: Workbook 4 with Downloadable Audio. New York: Cambridge University Press, 2012. 103 p.
10. Mitchell N. Q., Malkogianni M. Pioneer level C1/C1+ : Workbook. EU: MM

Publications, 2017. 94 p.

11. Mitchell N. Q., Malkogianni M. Pioneer level C1/C1+ : Student's Book. EU: MM Publications, 2017. 239 p.

12. Project Management Process Groups. Project Management Skill. New York: Team FME, 2013. 46 p.

13. Sahanaya W., Lindeck J., Stewart R. IELTS Preparation and Practice. Reading and Writing. Oxford: Oxford University Press, 2012. 179 p.

14. Swan M., Baker D. Grammar Scan. Diagnostic tests for Practical English Usage. Oxford: Oxford University Press, 2012. 191 p.

15. Stephenson H., Lansford L., Dummett P. Keynote upper intermediate: Student's Book. Long Beach: National Geographic Learning, 2016. 183 p.

Інформаційні ресурси

Vocabulary

1. www.m-w.com/netdict
2. www.vocabulary.co.il
3. www.britanica.com
4. www.eslcafe.com
5. www.urbandictionary.com
6. www.wordwizard.com
7. www.woldsmith.org/awad/index

Grammar

1. www.cambridge.org/ua/elt
2. www.cambridgeenglishschool.com.ua
3. www.mmpublications.com
4. www.deltapublishing.co.uk
5. www.ngl.angage.com/worldenglish
6. www.collinselt.com

Testing

1. www.xanlee.org
2. www.toefl
3. www.sat.org

News & Current Events

1. www.ft.com/home/europe
2. <http://news.bbc.co.uk>
3. www.cnn.com
4. www.nytimes.com/learning/articles
5. www.washingtonpost.com

Використані джерела для складання програми

1. Загальноєвропейські рекомендації з мовної освіти: вивчення, викладання, оцінювання // наук. ред. укр. вид. С.Ю. Ніколаєва. К.: Ленвіт, 2003.
2. Ніколаєва С.Ю. Програма з англійської мови для університетів/інститутів

- / С.Ю. Ніколаєва, М.І. Соловей, Ю.В Головач. К.: Київ. держ. лінгв. у-нт., 2001.
3. Робоча програма з англійської мови для професійного спрямування / В.В. Белова та ін. К.: Центр підготовки навчально-методичних видань КНТЕУ, 2020. -168 с.
 4. Програма з іноземних мов для професійного спрямування для студентів усіх спеціальностей освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» / А.Г. Латигіна, Л.І. Бербенець та ін. К.: Центр підготовки навчально-методичних видань КНТЕУ, 2020. 19 с.