

**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)**

**РОБОЧА ПРОГРАМА/
COURSE OUTLINE**

ступінь вищої освіти	бакалавр/bachelor
галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво / Engineering, manufacturing and construction
спеціальність	G13 Харчові технології / Food Technologies
освітньо-професійна програма	Ресторанні технології / Restaurant Technologies

Ужгород 2025

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

Робоча програма складена відповідно до програми навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням», затвердженої на засіданні кафедри фінансів, обліку та оподаткування від 29.08.2025, протокол № 1.

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

Робоча програма містить такі розділи:

1. Структура дисципліни та розподіл годин за темами (тематичний план).
2. Тематика та зміст лекційних, семінарських, практичних, лабораторних занять, самостійної роботи студентів.
3. Контроль та критерії оцінювання знань студентів.
4. Список рекомендованих джерел.

1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН 1-2 СЕМЕСТРУ)

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю
	Всього годин/ кредитів	з них		
		Практичні заняття / МК	Самостійна робота студентів	
1	2	3	4	5
І курс І семестр				
Тематичний модуль 1. Food Service Industry				
Тема 1. Food Service Industry	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 2. Menu Definition. Menu Types	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 3. Menu Planning and Estimating	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 4. Types of Service	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 5. Restaurant	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ, МКР
Тематичний модуль 2. Healthy Food				
1	2	3	4	5
Тема 1. Cereal Grains	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 2. Vegetables	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 3. Fruits	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 4. Milk and Dairy Products	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 5. Meat & Fish	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ, МКР
Разом за семестр	180/6	60	120	
Підсумковий контроль				Залік

І курс II семестр				
Тематичний модуль 3. Technology of Cooking				
1	2	3	4	5
Тема 1. Cooking Foods	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 2. Beverages	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 3. Vegetable Cookery	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 4. Eggs in Human Diet	18	6	12	ФО,ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 5. Batters and Doughs	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ, МКР
Тематичний модуль 4. Technology of Food Preservation				
1	2	3	4	5
Тема 1. Food preservation	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 2. Fruit Preservation	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 3. Meat Preservation	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 4. Meat Cookery	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ
Тема 5. Balanced Food in Human Diet	18	6	12	ФО, ТА, ТЧ, ЗПУМ, ЗППМ, МКР
Разом за 2 семестр	180/6	60	120	
Підсумковий контроль				Екзамен
Разом за 1 курс	360/12	120	240	

ФО – фронтальне опитування ТА – тести з аудіювання ЗПУМ – завдання для перевірки усного мовлення ТЧ – тести з читання ЗППМ – завдання для перевірки писемного мовлення МКР – модульна контрольна робота

2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента (год.)
<p><i>Language knowledge:</i> to know the lexical vocabulary, grammar patterns, idioms & phrases.</p> <p><i>Language skills:</i> usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.</p>	<p style="text-align: center;">Змістовий модуль 1. Food Service Industry</p> <p>Заняття 1-3 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Food Service Industry: Catering industry and its sectors. ‘For profit’ sector.</i></p> <p>The food service establishments of the profitmaking sector. The ‘for profit’ industry. The food service establishments of the welfare sector.</p>	18
<p><i>Language knowledge:</i> to know the lexical vocabulary, grammar patterns, idioms & phrases.</p>	<p>Заняття 4-6 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: 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.</i></p> <p>A la carte menu. Table d’haute menu. Du jour menu. Limited menu. Cyclical menu. Children’s menu. Menu variety.</p>	18
<p><i>Language skills:</i> usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.</p>	<p>Заняття 7-9 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Menu Planning and Estimating: The principles of selection of menu items. Menu engineering. The</i></p>	18

	terms used in hospitality operations.	
<i>Language skills:</i> usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.	Заняття 10-12 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: 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</i>	18
<i>Language knowledge:</i> to know the lexical vocabulary, grammar patterns, idioms & phrases.	Заняття 13-15 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: 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.</i>	18
<i>Language skills:</i> usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.	Змістовий модуль 2. Healthy Food Заняття 16-18 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: 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</i>	18

	<p>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.</p>	
<p><i>Language knowledge:</i> to know the lexical vocabulary, grammar patterns, idioms & phrases.</p>	<p>Занятия 19-21 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Vegetables:</i> 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.</p>	18
<p><i>Language skills:</i> usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.</p>	<p>Занятия 22-24 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Fruits:</i> Classification of the fruits grown in northern countries: cultivated fruits, stone-fruit, berries, nuts. The divisions of the</p>	18

	fruits grown in warm, temperate and tropical climates: stone-fruit, berries and berry-like fruit, nuts or shell-fruit.	
<i>Language knowledge:</i> to know the lexical vocabulary, grammar patterns, idioms & phrases.	Заняття 25-27 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Milk and Dairy Products: Composition of milk. Milk products. The cream of milk. Cream. Cheese. Butter. Ice cream. Yogurt. Milk Products and Alternates.</i>	18
<i>Language skills:</i> usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.	Заняття 28-30 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Meat & Fish: Meat. The kinds of meat we find in the market. Tallow. Lard. Chief proteins in meat. The flavor 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.</i>	18
	Усього за 1 семестр <i>Аудиторна робота</i> <i>Самостійна робота</i>	180 60 120
<i>Language knowledge:</i> to know the lexical vocabulary, grammar patterns, idioms & phrases.	Змістовий модуль 3. Technology of Cooking Заняття 31-33 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening,</i>	18

	<p><i>writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: 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.</i></p>	
<p><i>Language skills: usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.</i></p>	<p>Занятия 34-36 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: 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 flavor 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.</i></p>	18
<p><i>Language knowledge: to know the lexical vocabulary, grammar patterns, idioms & phrases.</i></p>	<p>Занятия 37-39 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Vegetable Cookery: Composition of vegetables. The function of the celluloses of vegetables in nutrition. The cooking process. Methods of cooking vegetables. Vitamin</i></p>	18

	destruction in the presence of heat and oxygen. The loss of minerals in cooked vegetables. The loss of the color of cooked vegetables. Changes taking place in vegetables during storage.	
<i>Language skills:</i> usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.	Заняття 40-42 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Eggs in Human Diet:</i> 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.	18
<i>Language knowledge:</i> to know the lexical vocabulary, grammar patterns, idioms & phrases.	Заняття 43-45 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Batters and Doughs:</i> The main cooking value of flour. Flour and gluten. Sugar and its influence on the flavor. Fat and its effects in food preparation. The effects of eggs on batters and doughs. The effect of milk on a cooked product.	18
<i>Language skills:</i> usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.	Змістовий модуль 4. Technology of Food Preservation Заняття 46-48 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Food preservation:</i> Microorganisms. Molds. Bacteria. Drying. Chemical preservation. Canning. Storage of Canned Food.	18
<i>Language knowledge:</i> to know the lexical vocabulary,	Заняття 49-51 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading,</i>	18

grammar patterns, idioms & phrases.	<i>translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: 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.</i>	
<i>Language skills: usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.</i>	Заняття 52-54 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Meat Preservation: Methods of meat preservation: refrigeration, canning, drying, and salting, pickling, and curing. Pork curing. Bacon and hams. Lard.</i>	18
<i>Language skills: usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.</i>	Заняття 55-57 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: Meat Cookery: Methods of cooking meat. Dry heating. Moist heating. High cooking temperatures. Low cooking temperatures.</i>	18
<i>Language skills: usage the lexical vocabulary, grammar patterns, the idioms, the phrases.</i>	Заняття 59-60 (6 год пр., 12 год с.р.) <i>Reading, translation and listening, writing and speaking exercises with the usage of proper grammar on the topic: 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.</i>	18
	Усього за 2 семестр	180

	<i>Аудиторна робота</i>	60
	<i>Самостійна робота</i>	120
	Усього за рік	360
	<i>Аудиторна робота</i>	120
	<i>Самостійна робота</i>	240

3. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

При вивченні дисципліни використовуються наступні форми контролю знань студентів: вхідний, рубіжний, поточний, модульний та підсумковий контроль.

Вхідний контроль (діагностика вхідного рівня знань студентів) дозволяє визначити наявний рівень знань студентів і слугує орієнтиром для реалізації індивідуального підходу в процесі викладання дисципліни та визначенні форм і методів організації освітнього процесу. Завдання вхідного контролю мають виконати всі студенти. Бали, отримані студентом за виконане завдання вхідного контролю, не входять до суми, яка накопичується за семестр.

Рубіжний (модульний) контроль дозволяє перевірити знання студентів як узагальнені за відповідним модулем. Тестування здійснюється за тестовими завданнями усіх тем, що входять до певного модуля та оцінюються за 100-баловою системою.

Підсумковий модульний контроль проводиться з метою визначення результатів за період теоретичного навчання студентів. Проведення підсумкового модульного контролю з дисципліни передбачене робочою програмою дисципліни як окреме заняття, передбачене робочим навчальним планом і проводиться на останньому за розкладом практичному занятті. Основною формою підсумкового модульного контролю є підсумкова модульна контрольна робота (ПМК). Підсумкова контрольна робота проводиться у формі комбінованого тесту лексико-граматичних завдань, який застосовується з метою перевірки сформованості конкретних навичок і вмінь мовлення. Результати виконання тесту повинні продемонструвати якість і повноту досягнення цілей та завдань, визначених програмою.

Підсумкова модульна контрольна робота оцінюються за 100-баловою системою.

Підсумкові завдання семестру складаються з п'яти частин: аудіювання, говоріння, читання, писемне мовлення. Залежно від цілей і завдань модуля, завдання для підсумкового контролю (тести тощо) можуть з різної структури (тексти, діалоги).

Поточний контроль проводиться на кожному практичному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Поточний контроль реалізується під час проведення усного фронтального або індивідуального опитування, виконання поточних тестів, письмових робіт, написання та обговорення повідомлень, есе тощо, передбачає перевірку та оцінювання теоретичних питань, самостійної роботи, практичних робіт та набутих практичних навичок під час виконання завдань. Більшість прийомів поточного оцінювання спрямовано на детальну перевірку окремих параметрів мови або вмінь мовлення, яких щойно навчили.

Сума балів, накопичених студентом за виконання усіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни на конкретному етапі її вивчення.

Загальна сума поточних балів, яку студент набрав за семестр, а також загальна кількість відвіданих ним занять (2 бали за кожне заняття) є сумою накопичених балів за семестр, до яких може входити індивідуальне завдання (презентація, тощо), участь у науковому гуртку, конференціях, круглих столах, тощо; підготовка доповідей, тез, статей, додатково додають 10-20 балів.

Підсумкова оцінка з дисципліни є сумою накопичених балів за семестр (поточні бали, модульні контрольні роботи). Підсумкова оцінка є результатом середнього арифметичного балів двох модульних контролів (рубіжного та ПМК) та поточних балів. Результат підсумкового модульного контролю виставляється у відомість підсумкового модульного контролю (дод. 2, графі 4) і є визначеним у балах за 100-баловою шкалою ДТЕУ. За відсутності модульного контролю підсумкова оцінка визначається як сума поточних оцінок у балах і заноситься у відомість встановленої форми.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання студентів на певному освітньому ступені або на окремих його завершених етапах. Підсумковий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання студентів за навчальний період (семестр) та здійснюється у формі екзамену.

Формою підсумкового контролю є екзамен. Екзаменаційна оцінка є результатом виконання 3 питань (2 x 30 балів + 40 балів = 100 балів). Перше завдання (теоретичне – *читання, переклад та переказ тексту*) – 30 балів, друге завдання (ситуаційне – *переказ тексту або ситуаційного діалогу*) – 30 балів, третє завдання (тестове -*лексико-граматичні тести*) – 40 балів.

Метою підсумкового контролю є визначення рівня володіння англійською мовою наприкінці навчального семестру курсу відповідно до поставлених цілей навчання або класифікованих за складністю рівнів навчальних досягнень.

Безпосередньо, критерії оцінювання знань, умінь та навичок мають такий вигляд:

90-100 балів ставиться при регулярному максимально високому рівні підготовки до занять, активній участі у практичних заняттях, вчасному виконанні всіх видів роботи з навчальної дисципліни. Якісне виконання завдань за всіма рівнями складності. (90-100%) має на увазі наступне.

Рецептивні види мовленнєвої діяльності (аудіювання і читання): рівень розуміння мовлення 90-100%.

Продуктивний вид мовленнєвої діяльності (писемне мовлення): повна відповідність викладеного темі; логічна побудова мовлення та розкриття теми; вживаність різноманітних мовних засобів, відповідність обсягу висловлювання вимогам програми.

Володіння лексичним і граматичним матеріалом курсу в повному обсязі не менш 90%); наявність незначних мовних помилок (1-2).

82—89 балів ставиться у разі наявності незначних прогалин у заняттях, що не

відбилися суттєво на рівні вмінь та навичок слухача; при незначних помилках під час виконання навчальних перекладів або при незначних недоліках/ неточностях у відповідях на запитання; при цьому студент демонструє високий рівень та вільне володіння матеріалом.

Недостатньо якісне виконання завдань за всіма рівнями складності (80-90%).

Рецептивні види мовленнєвої діяльності (аудіювання і читання): рівень розуміння мовлення - 80-90%.

Продуктивний вид мовленнєвої діяльності (писемне мовлення): повна відповідність викладеного темі; логічна побудова мовлення та розкриття теми; вживаність різноманітних мовних засобів; дещо менший обсяг тексту. Володіння лексичним і граматичним матеріалом курсу в обсязі не менш 80%; наявність мовних помилок (3-5).

75-81 балів ставиться у тому випадку, якщо, окрім зазначених вище недоліків, студент незначною мірою допускає стилістичні, граматичні та інші помилки під час написання творів або в усних відповідях.

Рецептивні види мовленнєвої діяльності (аудіювання і читання): рівень розуміння мовлення - 75-81%.

Продуктивний вид мовленнєвої діяльності: недостатньо коректна фонетична, граматична й лексична презентація усного чи писемного мовлення. Часткове порушення логічної побудови мовлення.

Володіння лексичним і граматичним матеріалом курсу в обсязі не менш 75%.

69-74 балів ставиться при посередньому володінні студентом навчальним матеріалом (не менше 60%), можливих пропусках навчальних занять, виконанні поточних та підсумкових контрольних робіт не менше, ніж на 60%; при незначних граматичних та стилістичних помилках, неухважності, обмеженості особистої мови та мовлення, пасивності на заняттях;

Рецептивні види мовленнєвої діяльності (аудіювання і читання): рівень розуміння мовлення - 69-74%.

Продуктивний вид мовленнєвої діяльності: недостатньо коректна фонетична, граматична й лексична презентація усного чи писемного мовлення. Порушення логічної побудови мовлення.

Володіння лексичним і граматичним матеріалом курсу в обсязі не менш 69%.

60-68 балів ставиться у разі володіння навчальним матеріалом не менше, ніж на 60%, нерегулярного відвідування занять студентами, пасивній участі в аудиторній роботі, невиконанні певних (вторинних) видів роботи; при частому припусканні граматичних та стилістичних помилок, неухважності, бідності та уповільненості особистої мови та мовлення (як результат слабких знань та недостатньої сформованості навичок);

Неякісне виконання завдань за всіма рівнями складності (60-68%).

Рецептивні види мовленнєвої діяльності (аудіювання і читання): рівень розуміння мовлення - 60-68%.

Продуктивний вид мовленнєвої діяльності (письмове мовлення): відповідність викладеного темі; логічна побудова мовлення; неповне розкриття теми; одноманітність мовних засобів; обсяг висловлювання 14—19 фраз/речень.

Володіння лексичним і граматичним матеріалом курсу в обсязі 60-68%;

наявність мовних помилок (7-9).

60 балів - ставиться, якщо студент опанував навчальний матеріал менше, ніж на 60%, допускає грубі помилки у мові; має значну кількість пропусків; не може вчасно й якісно виконати запропоновані викладачем завдання.

4.СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Рекомендована базова література

2. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей. Навч.-метод. посібник. К.: Фірма «ІНОКС», 2012. 352 с.
2. Семідоцька В.А. Англійська мова менеджменту готельно-ресторанного бізнесу. Навч. Посібник. К.: КНТЕУ, 2007. 114 с.
2. Смірнова Є.С., Юрчук Л.В.. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: Навч.-метод. посіб. К.: НУХТ, 2012. 232 с.
3. Практична граматики 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. Ліпка, 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Theoretical Grammar 4 U: Syntax : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. осв. / Уманець А.В. Кам'янець-Подільський: ПП Буйницький, 2010. 140 с.
8. 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 York: 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