

Силабус курсу:

ПЕРЕКЛАД В ГАЛУЗІ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ (ОСНОВНА ІНОЗЕМНА МОВА)



Ступінь вищої освіти:	бакалавр
Спеціальність:	035 Філологія
Рік підготовки:	4
Семестр викладання:	осінній
Кількість кредитів ЄКТС:	5
Мова(-и) викладання:	англійська, українська
Вид семестрового контролю	залік

Автор курсу та лектор:

к. психол. н., Афоніна Ірина Юріївна

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

доцент кафедри германо-романської філології та перекладу

посада

afonina@snu.edu.ua

електронна адреса

+38-095-833-90-47

Телефон

Telegram, Viber,
WhatsApp

месенджер

310 ЛК, за розкладом

консультації

Викладач лабораторних занять:*

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

посада

електронна адреса

телефон

месенджер

консультації

Викладач практичних занять:*

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

посада

електронна адреса

телефон

месенджер

консультації

* – 1) дані підрозділи вносяться до силабусу в разі, якщо практичні та (або) лабораторні заняття проводить інший викладач, котрий не є автором курсу та лектором; 2) припустимо змінювати назву підрозділу на «Викладач лабораторних та практичних занять:», якщо лабораторні та практичні заняття проводить один викладач, котрий не є автором курсу та лектором.

Анотація навчального курсу

Цілі вивчення курсу:

Зміст навчального матеріалу спрямовано на опрацювання низки теоретико-методичних питань, які стосуються методики і техніки перекладу в галузі харчової промисловості та охоплюють різноманітні формати перекладу: сайти, каталоги, буклети, меню, листівки, вивіски, бізнес-плани, законодавчі акти щодо харчових продуктів, міжнародні стандарти харчових продуктів (IFS) та системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), переклад документації та інструкцій щодо імпортного технологічного обладнання для виробництва харчових продуктів та сировини, технології харчової промисловості, переклад стандартів гігієни та санітарії, тощо. В межах курсу передбачено засвоєння широкого термінологічного апарату, напрацювання техніки усного перекладу, опанування практичними навичками усного та письмового перекладу та тренування певних навичок та умінь перекладацької діяльності з акцентуванням на сферу харчової промисловості.

Курс може бути корисним студентам за спеціальностями в галузі 035.041 “Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська”, 241 “Готельно-ресторанна справа”, 242 “Туризм”, а також майбутнім економістам і менеджерам, що планують працевлаштування на підприємства та фірми, діяльність яких пов’язана із галуззю харчової та переробної промисловості.

Результати навчання:

Після успішного вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти зможе:

ПРН 12 Використовувати знання термінотворення та функціонування термінів в галузі харчової промисловості та готельно-ресторанної справи; вільно володіти особливостями фахової лексики;

ПРН 20 Демонструвати уміння вільного володіння письмовою та усною англійською мовою, правильно вживаючи термінологію в галузі харчових технологій;

ПРН 8 Правильно використовувати різні мовні засоби відповідно до комунікативних намірів;

ПРН 14 Влучно висловлювати думки для успішного розв’язання проблем і завдань у професійній діяльності в сфері обслуговування харчової промисловості; адекватно забезпечувати лінгвістичний супровід;

ПРН 15 Використовувати знання загальних принципів перекладу, застосовувати бази даних міжнародних стандартів харчової безпеки, використовувати сучасні методи дослідження та інформаційні технології для опрацювання текстової інформації;

ПРН 17 Здійснювати пошук інформації, яка необхідна для розв’язання перекладацьких завдань;

ПРН 6 Використовувати різноманітні інформаційні джерела для засвоєння складних термінів з певної теми;

ПРН 18 Застосувати знання у практичній діяльності при моделюванні професійних ситуацій, сприйняти й відтворити

фахові тексти, мати здатність до критичного осмислення новітніх тенденції у розвитку харчової промисловості (в залежності від тематики).

Передумови до початку вивчення:

Базові знання з практичного курсу англійської мови, вступу до перекладознавства, основ перекладознавства, практики перекладу з англійської мови, порівняльної лексикології англійської та української мов, порівняльної граматики англійської та української мов, порівняльної стилістики англійської та української мов, а також базові навички двобічного перекладу в парі англійська-українська/українська-англійська.

Мета курсу (набуті компетентності)

В наслідок вивчення даного навчального курсу здобувач вищої освіти набуде наступних компетентностей:

1. Здатність демонструвати білінгвальну компетентність на рівні професійного спілкування, використовувати різні мовні засоби відповідно до комунікативних намірів (ФК 6).
2. Здатність вільно оперувати термінологією з галузі харчової промисловості та доречно застосовувати цю термінологію для перекладу текстів у відповідній галузі (екстралінгвістична компетентність) (ФК 8).
3. Здатність здійснювати лінгвістичний та перекладознавчий аналізи текстів в галузі харчових технологій, переробних виробництв, санітарних норм (ФК 10).
4. Здатність здійснювати адекватний письмовий та усний двобічний переклад, здатність перекладати нормативну документацію на харчові продукти на виробництвах та в закладах ресторанного господарства (ФК 13).
5. Здатність застосовувати бази даних лінгвістичного спрямування, використовувати сучасні методи перекладу та електронні технології для опрацювання текстової інформації (ФК 9).
6. Здатність реферувати й анотувати тексти в галузі харчових технологій державною та англійською мовами (ФК 14).

Структура курсу

№	Тема	Години (Л/ЛБ/ПЗ)	Стислий зміст	Інструменти і завдання
1.	Харчова промисловість України	0/0/6	Загальний огляд української харчової переробної промисловості. Законодавство української харчової промисловості. Кондитерський сектор. Сектор напоїв. Молочний сектор. М'ясний сектор. Огляд секторів. Виробництво. Експорт, імпорт. Споживання. Провідні гравці. Тенденції та події.	Усний переклад текстів. Усне складання фахової лексики. Письмовий переклад текстів. Індивідуальні завдання.
2.	Національна та міжнародна нормативно-правова база харчової та переробної галузей.	0/0/6	Особливості перекладу нормативних документів (система аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю (НАССР), система управління безпечністю харчових продуктів (ISO	Усний переклад текстів. Усне складання фахової лексики. Письмовий

№	Тема	Години (Л/ЛБ/ПЗ)	Стислий зміст	Інструменти і завдання
			22000:2007)).	переклад текстів. Індивідуальні завдання.
3.	Обладнання харчової та переробної промисловості	0/0/4	Автоматизоване обладнання, механічне обладнання, столові прилади, скляні прилади, порцелянові прилади.	Усний переклад текстів. Усне складання фахової лексики. Письмовий переклад текстів. Індивідуальні завдання.
4.	Технологія приготування і зберігання продуктів	0/0/4	Методи готування. Варіння. Технологія готування на повільному вогні. Технологія готування на пару. Тушкування. Смаження у фритюрі. Технологія смаження. Приготування їжі в умовах природного вогню. Технологія смаження на сковороді. Гриль. Технологія запікання в духовці. Технологія приготування кондитерських та хлібобулочних виробів. Технологія зберігання продуктів. Холодильне сховище. Охолодження. Сушіння. Хімічна консервація.	Усний переклад текстів. Усне складання фахової лексики. Письмовий переклад текстів. Індивідуальні завдання.
5.	Харчові продукти	0/0/6	Генетично модифіковані продукти харчування, фаст-фуд, морепродукти, птиця, м'ясо, жири та олії. Норми сировини. Структура калькуляційної карти. Структура технологічної карти.	Усний переклад текстів. Усне складання фахової лексики. Письмовий переклад текстів. Індивідуальні завдання.
6.	Напої	0/0/4	Безалкогольні. Алкогольні. Гарячі напої. Холодні напої. Ферментовані алкогольні напої. Пивоварена промисловість. Дистильовані алкогольні напої.	Усний переклад текстів. Усне складання фахової лексики. Письмовий переклад текстів. Індивідуальні завдання.
7.	Міжнародне харчування: глобальна перспектива	0/0/4	Продовольча та сільськогосподарська організація об'єднаних націй (U.N. Food and Agriculture Organization (FAO)), Всесвітня продовольча програма ООН (World Food Programme (WFP)), Всесвітній центр овочівництва (World Vegetable Center (AVRDC)). Статут Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН.	Усний переклад текстів. Усне складання фахової лексики. Письмовий переклад текстів. Індивідуальні завдання.

Рекомендована література

1. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей: Навчально-методичний посібник / В.Б. Кухарська. – 2-ге вид., переробл. та доповн. – К.: Фірма «ІНКОС», 2012. – 352 с.
2. Лукьянова Т.Г. Особливості письмового перекладу з української на англійську у сфері економіки сільського господарства: навчальний посібник / Т.Г. Лукьянова. – Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2012.– 116 с.

3. Смірнова Є.С., Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: Навч.-метод. посіб./ Є.С. Смірнова, Л.В. Юрчук. – К.: НУХТ, 2012.-232 с.
4. International Standard ISO 22000. – Second edition, 2018-06. – 47p.
5. Food and Beverage Services. Tuturialspoint. – 92p. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
https://www.tutorialspoint.com/food_and_beverage_services/food_and_beverage_services_basics.htm
6. Food Industry. Oxford University Press. – 22p.
7. Food Processing Industry in Ukraine. Industry Overview. – 22p.

Методичне забезпечення

1. Смірнова Є.С., Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: Навч.-метод. посіб./ Є.С. Смірнова, Л.В. Юрчук. – К.: НУХТ, 2012.-232 с.

Оцінювання курсу

За повністю виконані завдання здобувач вищої освіти може отримати визначену кількість балів:

Інструменти і завдання	Кількість балів
Усне складання фахової лексики/ Усний переклад текстів	20
Письмовий переклад текстів	25
Індивідуальні завдання	25
Залік	30
Разом	100

Політика курсу

Плагіат та академічна доброчесність:

Здобувач вищої освіти може пройти певні онлайн-курси, які пов'язані з темами дисципліни, на онлайн-платформах. При поданні документу про проходження курсу здобувачам можуть бути перезараховані певні теми курсу та нараховані бали за завдання.

Під час виконання завдань здобувач має дотримуватись політики академічної доброчесності. Запозичення мають бути оформлені відповідними посиланнями. Списування заборонено.

Завдання і заняття:

Всі завдання, передбачені програмою курсу мають бути виконані своєчасно і оцінені в спосіб, зазначений вище. Аудиторні заняття мають відвідуватись регулярно. Пропущені заняття (з будь-яких причин) мають бути відпрацьовані з отриманням відповідної оцінки не пізніше останнього тижня поточного семестру. В разі поважної причини (хвороба, академічна мобільність тощо) терміни можуть бути збільшені за письмовим дозволом декана.

Поведінка в аудиторії:

На заняття здобувачі вищої освіти приходять до аудиторії вчасно, відповідно до діючого розкладу та обов'язково мають

дотримуватися вимог техніки безпеки.

Під час занять здобувачі:

- не вживають їжу та жувальну гумку;
- не залишають аудиторію без дозволу викладача;
- не заважають викладачу проводити заняття.

Під час контролю знань здобувачі:

- є підготовленими відповідно до вимог даного курсу;
- розраховують тільки на власні знання (не шукають інші джерела інформації або «допомоги» інших осіб);
- не заважають іншим;
- виконують усі вимоги викладачів щодо контролю знань.