


| | |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНОЗЕМНА МОВА»</p> <p>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>G13 Харчові технології</u> Рік навчання: <u>1, 2-й, семестр 1-й, 2-й, 3-й, 4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>8 кредитів</u> Назва кафедри: <u>української та іноземних мов</u> Мова викладання: <u>англійська</u></p> |
| Викладач курсу | канд. філол. н., доцент Волошина Оксана Володимирівна |
| Контактна інформація лектора (e-mail) | oks.lee5@gmail.com |

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Іноземна мова» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 240 год.: практичні заняття – 112 год., самостійна робота – 128 год.

Формат проведення: практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік у 2-му семестрі, екзамен у 4-му семестрі.

При вивченні зазначеної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Українська мова та етнологія», «Інформаційні технології».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Науково-дослідна робота студентів», при написанні кваліфікаційної роботи та у професійній діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Іноземна мова» формує у здобувачів вищої освіти систему теоретичні, методологічні і практичні знання у професійній сфері (Харчові технології), у результаті чого здобувачі вищої освіти повинні: **знати:** мовний матеріал мови, що вивчається (мовні рівні) у професійному контексті на рівні, визначеному Радою Європи як B₂, у тому числі: граматичні структури, типові для усної й письмової професійно-орієнтованої комунікації; базову нормативну граматику й складні граматичні конструкції в активному володінні та для пасивного сприйняття; загальноповсякденну, загальноекономічну й професійну лексику; правила ділового етикету та міжкультурної комунікації; реєстри (стилі) спілкування, у тому числі типові для професійного спілкування; мовні особливості ділового спілкування, а також спілкування у мережі Інтернет; **вміти:** користуватися іноземною мовою у професійній діяльності та у побутовому спілкуванні: розуміти зміст текстів професійно-

орієнтованого характеру певного рівня складності; здійснювати пошук інформації за завданням, збирання, аналіз даних, необхідних для вирішення умовно- професійних завдань; працювати з іншомовними джерелами інформації; презентувати іншомовну інформацію професійного характеру у вигляді переказу або доповіді; сприймати на слух зміст навчальних аудіоматеріалів професійного спрямування; брати активну участь у дискусіях, обґрунтовувати власну позицію; здійснювати ефективну професійну комунікацію з представниками інших культур.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є досягнення належного рівня знань, навичок і вмінь, який забезпечує необхідну для студентів комунікативну самостійність у сферах професійного, академічного й ситуативно-побутового спілкування в усній та писемній формах.

Завдання вивчення дисципліни

Для досягнення мети поставлені такі основні завдання: вивчення засад сучасної іноземної мови у професійній діяльності; ознайомлення з міжкультурними особливостями; підвищення рівня лінгвістичної й комунікативно-діяльній професійної підготовки.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні сформулювати такі програмні компетентності:

інтегральна компетентність:

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

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 02. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

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

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softs skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| № з/п | Назва теми | Форми організації навчання та кількість, годин | Самостійна робота, кількість годин |
|--------------------|---|--|------------------------------------|
| | | практичні заняття | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1-й семестр | | | |
| 1. | Agriculture. Its Origin and Development | 2 | 2 |
| 2. | Tea Tradition in Different Countries | 4 | 6 |
| 3. | Needs of Different Groups of People | 2 | 2 |
| 4. | Traditional Food in Ukraine and England | 2 | 2 |
| 5. | A Combination of Different Tastes | 2 | 2 |
| | <i>Test Paper 1</i> | 2 | |
| 6. | Our Food | 4 | 2 |
| 7. | The Food Industry | 4 | 4 |
| 8. | Effect of Processing and Preparation. | 4 | 4 |
| | <i>Test Paper 2</i> | 2 | 2 |
| 2-й семестр | | | |
| 9. | Nutrition. Nutrients in Food | 2 | 4 |
| 10. | Digestion | 2 | 4 |
| 11. | Vitamins | 2 | 2 |
| 12. | Minerals | 2 | 4 |
| 13. | Milk. Milk Products | 2 | 2 |
| 14. | Fish | 2 | 4 |
| | <i>Test Paper 3</i> | 2 | |
| 15. | Eggs | 2 | 4 |
| 16. | Vegetables. Cereals | 2 | 2 |
| 17. | Confectionary | 2 | 4 |
| 18. | Beverages | 2 | 2 |
| 19. | Meals and Mealtime | 2 | 2 |

| | | | |
|--------------------|--|-----|-----|
| 20. | Diet as a Whole | 2 | 4 |
| | <i>Test Paper 4</i> | 2 | |
| 3-й семестр | | | |
| 21. | Nutrition. Constituents of Food. | 2 | 2 |
| 22. | Kitchen. | 2 | 2 |
| 23. | Kitchen Tools. | 2 | 2 |
| 24. | Sanitization and Hygiene. | 2 | 2 |
| 25. | Food Safty. Food Poisoning. | 2 | 2 |
| 26. | Actions. If-clauses. | 2 | 2 |
| 27. | Material review. Revision Test. | 2 | 4 |
| 28. | Milk. Milk Products. | 2 | 2 |
| 29. | Meat. Meat products. | 2 | 2 |
| 30. | Fish. | 2 | 2 |
| 31. | Vegetables and Fruit. | 2 | 2 |
| 32. | Cereals. | 2 | 2 |
| 33. | Eggs. Sequence of Tenses | 2 | 2 |
| 34. | Material review. Revision Test. | 2 | 4 |
| 4-й семестр | | | |
| 35. | Grilling and Broiling. | 2 | 2 |
| 36. | Frying. | 2 | 2 |
| 37. | Steaming. | 2 | 2 |
| 38. | Baking. Confectionary. | 2 | 2 |
| 39. | Food Preservation. Freezing. | 2 | 2 |
| 40. | Industrial Processing. Direct-Indirect Speech. | 2 | 2 |
| 41. | Material review. Revision Test. | 2 | 4 |
| 42. | Carbohydrates. | 2 | 2 |
| 43. | Sugar and Non-Sugar Sweeteners. Polysaccharides. | 2 | 2 |
| 44. | Fats and their Properties. | 2 | 2 |
| 45. | Fatty Acids. Amino Acids. Protein. | 2 | 2 |
| 46. | Vitamins. | 2 | 2 |
| 47. | Minerals. Modal Verbs. | 2 | 2 |
| 48. | Material review. Revision Test. | 2 | 4 |
| | Разом: | 112 | 128 |

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний

матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Види самостійної роботи

| № з/п | Вид самостійної роботи | Години | Терміни виконання | Форма та метод контролю |
|--------------|---|------------|------------------------------|--|
| 1 | Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення | 40 | Протягом вивчення дисципліни | Усне та письмове опитування |
| 2 | Підготовка до практичних занять | 30 | щотижнево | Усне та письмове опитування |
| 3 | Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни | 20 | щотижнево | Усне та письмове опитування |
| 4 | Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою) | 20 | 1 раз на семестр | Обговорення, виступ з презентацією, усний захист |
| 5 | Підготовка до тестування | 18 | 2 рази на семестр | Тестування |
| Разом | | 128 | | |

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Рекомендовані джерела інформації

Основна література

1. Angela Christaki, Jenny Dooley. Nutrition & Dietetics. Career Paths. Student's Book. Express Publishing. 2021. ISBN: 9781471572272
2. Барановська Т. В. Граматика англійської мови. Збірник вправ: Навч. посібник. Видання друге, виправлене та доповнене. Мова англ., укр. Київ : ТОВ «ВП Логос-М», 2022. 384 с.
3. Верба Л. Г., Верба Г. В. Граматика сучасної англійської мови. Довідник: мова англ., укр. Київ : ТОВ «ВП Логос-М», 2021. 352 с.
4. Воскобойник В. І., Сільчук О. В. Англійська мова для спеціалістів у сфері харчових технологій. English for Food Technology Specialists. Навчальний посібник. 2022. 268 с. ISBN 978-617-520-206-7
5. Голіцинський Ю. Б. Граматика. Збірник вправ. 7-ме вид., виправл. та

доповн. Київ : Арій, 2022. 544 с.

6. Dictionary of Contemporary English. 6th Edition. Longman, 2022. 2224 p.
7. Кухарська В. Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей. ЦУЛ. 2022. 352 с.
8. Murphy R. English Grammar in Use. Cambridge University Press, 2021. 396 p.
9. Павліченко О. М. Англійська мова. Граматичний практикум: збірник граматичних вправ для високого рівня. 8-ме вид., випр. і доповн. Харків: Вид-во «Ранок», 2020. 320 с.
10. Павліченко О. М. Англійська мова. Граматичний практикум: збірник граматичних вправ для середнього рівня. 12-те вид., випр. і доповн. Харків : Вид-во «Ранок», 2020. 304 с.
11. Смірнова Є С., Юрчук Л. В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості. Ліра-К. 2019. 220 с.
12. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Food Service Industries. Career Paths. Student's Book. Express Publishing. 2019. ISBN 978147520259

Додаткова література

1. Лифар А. А., Шаравара Т. О. ENGLISH FOR SPECIFIC PURPOSES. для спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» Вид.2-ге. Навчальний посібник. 2020. 172 с. ISBN 978-966-2174-06-8
2. Сільчук О. В., Воскобоник В. І. English for Students of agriculture. Навчальний посібник. 2-ге видання, доповнене і перероблене. 2020. 240 с. ISBN 978-617-7320-49-3
3. Волошина О.В. English for the students of the speciality «Food Technologies». Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Іноземна мова» для студентів денної та заочної форм навчання першого (бакалаврського) освітнього рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Вінниця: ВНАУ, 2022. 94 с.
4. Можаровська О. Е. Граматика англійської мови. Навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ. 2025. 135 с.
5. Нечаєва І. В., Гриньова О. Г. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей. Навчальний посібник для дистанційного навчання з дисципліни
6. «Іноземна мова» (за професійним спрямуванням) для студентів спеціальності 181 Харчові технології. Вінниця: ВНАУ. 2021. 62 с.
7. Тимошук Н. М., Хомяковська Т. О., Бойко Ю. В. Іноземна мова професійного спрямування. Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня денної форми галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології. Вінниця: ВНАУ. 2020. 152 с.

Інформаційні ресурси

1. Тестові завдання з іноземної мови планування (внутрішній сайт ВНАУ). <http://socrates.vsau.org/index.php/ua/>
2. Методичні розробки (внутрішній сайт ВНАУ). <http://socrates.vsau.org/index.php/ua/>
3. <http://www.churchillhouse.com/english/learners.html> – English for 1
4. <http://www.edufind.com/english/grammar/> – English Grammar and Writing online
5. <http://www.usingenglish.com/online-tests.html> – Good tests and exercises in English Grammar
6. <http://www.unesco.org> – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organizations
7. <http://www.roseofyork.co.uk/learning.html> – Vocabulary and Grammar Exercises online

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку/ екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

| № | Вид навчальної діяльності | Бали |
|--|--|------------|
| Атестація 1 | | |
| 1 | Участь у роботі на практичних заняттях | 5 |
| 2 | Виконання домашніх завдань | 3 |
| 3 | Виконання контрольних робіт, тестування | 3 |
| 4 | Індивідуальні та групові творчі завдання (ведення інформаційного блогу за професійною тематикою іноземною мовою, дослідницькі проекти) | 4 |
| Всього за атестацію 1 | | 15 |
| Атестація 2 | | |
| 5 | Участь у роботі на практичних заняттях | 5 |
| 6 | Виконання домашніх завдань | 3 |
| 7 | Виконання контрольних робіт, тестування | 3 |
| 8 | Індивідуальні та групові творчі завдання (ведення інформаційного блогу за професійною тематикою іноземною мовою, дослідницькі проекти) | 4 |
| Всього за атестацію 2 | | 15 |
| Атестація 3 | | |
| 9 | Участь у роботі на практичних заняттях | 5 |
| 10 | Виконання домашніх завдань | 3 |
| 11 | Виконання контрольних робіт, тестування | 3 |
| 12 | Індивідуальні та групові творчі завдання (ведення інформаційного блогу за професійною тематикою іноземною мовою, дослідницькі проекти) | 4 |
| Всього за атестацію 3 | | 15 |
| Атестація 4 | | |
| 13 | Участь у роботі на практичних заняттях | 5 |
| 14 | Виконання домашніх завдань | 3 |
| 15 | Виконання контрольних робіт, тестування | 3 |
| 16 | Індивідуальні та групові творчі завдання (ведення інформаційного блогу за професійною тематикою іноземною мовою, дослідницькі проекти) | 4 |
| Всього за атестацію 4 | | 15 |
| Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності | | 10 |
| Підсумкове тестування | | 30 |
| Разом | | 100 |

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою | |
|--|-------------|---|--|
| | | для заліку | для екзамену |
| 90-100 | A | зараховано | відмінно |
| 82-89 | B | | добре |
| 75-81 | C | | задовільно |
| 66-74 | D | | |
| 60-65 | E | | |
| 35-59 | FX | не зараховано з можливістю повторного | незадовільно з можливістю повторного |
| 0-34 | F | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |