

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра тваринництва та харчових технологій

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



В.о. декана

Лілія Мартинець Лілія МАРТИНЕЦЬ

“27” вересня 2022 р

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

ОК6 ІНОЗЕМНА МОВА

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти

бакалавр

(бакалавр, магістр)

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
Аграрний	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Харчові технології

Дніпро – 2022

Робоча програма «Іноземна мова» для здобувачів вищої освіти (денна/заочна форми навчання) спеціальності 181 «Харчові технології».


«15» вересня 2022 року – 9 с.

Розробник:

Курило Вікторія Анатоліївна, старший викладач кафедри агрономії та лісівництва

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри агрономії та лісівництва

Протокол від 19 вересня 2022 року № 2.

В.о. завідувача кафедри агрономії та лісівництва  Сергій ХАЛІН
(підпис) (ініціали і прізвище)

Схвалено проектною групою освітньої програми «Харчові технології».

ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни Іноземна мова складена відповідно до освітньої програми підготовки бакалавр галузі знань 18 Виробництво та технології формує інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

Мета вивчення навчальної дисципліни – формуванню у здобувачів освіти загальні та професійно-орієнтовані комунікативні мовленнєві компетенції для забезпечення їхнього ефективного спілкування у професійному середовищі

Завдання вивчення дисципліни:

практична: формувати у здобувачів вищої освіти загальні та професійно-орієнтовані комунікативні мовленнєві компетенції для забезпечення їхнього ефективного спілкування в професійному середовищі;

освітня: сприяти формуванню у здобувачів вищої освіти здатності до самоосвіти, що надасть їм змогу продовжувати вивчати мови і після закінчення закладу вищої освіти;

пізнавальна: залучати здобувачів вищої освіти до таких академічних видів діяльності, які активізують і розвивають увесь спектр їхніх пізнавальних здібностей;

розвиваюча: допомагати здобувачам вищої освіти у формуванні загальних компетенцій з метою розвитку їх особистої мотивації (цінностей, ідеалів); зміцнювати впевненість здобувачів вищої освіти як користувачів мови, а також позитивне ставлення до вивчення мови;

соціокультурна: досягти розуміння важливих і різнопланових міжнародних соціокультурних проблем, для того щоб діяти належним чином у культурному розмаїтті професійних та академічних ситуацій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен

знати: здобувачі вищої освіти отримують знання, необхідні для читання автентичної літератури, слухання лекцій, побудови висловлювання усного і писемного форм мовлення, повинні вміти розуміти інформацію, що знаходиться в тексті, вміти коротко й розгорнуто відтворювати загальний його зміст.

вміти: під час аудіювання повинні повністю розуміти інформацію тексту, під час говоріння здобувачі вищої освіти повинні вміти відтворювати прочитаний або прослуханий текст, вміти складати власний текст, вміти вести діалог-бесіду.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки:

дисципліни, що передують: відсутні;

дисципліни, що забезпечуються: відсутні.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних

результатів навчання відповідно до освітньої програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

Інтегральна компетентність (ІК):

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):

ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК)

СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 8	Галузь знань 18 Виробництво та технології	обов'язкова	
	Спеціальність 181 Харчові технології Освітня програма Харчові технології		
Змістових модулів - ____	Рівень вищої освіти: перший Ступінь освіти: бакалавр	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин: 240		1	1
		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 3 самостійної роботи здобувача – 4,5		1, 2	1, 2
		Лекції	
		- год.	- год.
		Практичні	
		96 год.	24 год.
		Лабораторні	
		год.	год.
		Самостійна робота	
		144 год.	216 год.
	Форма контролю: залік, екзамен		

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1. Our University. Academic Integrity
- Тема 2. Nutrition. Some Definitions
- Тема 3. Construction of Food
- Тема 4. Carbohydrates
- Тема 5. Agriculture in Great Britain
- Тема 6. Agriculture in Ukraine
- Тема 7. Polysaccharides
- Тема 8. Fats and Their Properties
- Тема 9. Fatty Acids
- Тема 10. Sources of Fat in the Diet
- Тема 11. The Lecture on Proteins
- Тема 12. Animal and Vegetable Proteins
- Тема 13. Health Aspects of Proteins
- Тема 14. Minerals and Their Functions
- Тема 15. My Future Profession

3. Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усьог о	у тому числі			
		л	п	ла б	с.р.		л	п	ла б	с.р.
Тема 1. Our University. Academic Integrity	14		6		8			1		14
Тема 2. Nutrition. Some Definitions	14		6		8			1		14
Тема 3. Construction of Food	14		6		8			1		14
Тема 4. Carbohydrates	16		6		10			1		16
Тема 5. Agriculture in Great Britain	16		6		10			1		14
Тема 6. Agriculture in Ukraine	16		6		10			1		16
Тема 7. Polysaccharides	16		6		10			2		14
Тема 8. Fats and Their Properties	16		6		10			2		16
Тема 9. Fatty Acids	16		6		10			2		14
Тема 10. Sources of Fat in the Diet	16		6		10			2		14
Тема 11. The Lecture on Proteins	16		6		10			2		14
Тема 12. Animal and Vegetable Proteins	16		6		10			2		14
Тема 13. Health Aspects of Proteins	18		8		10			2		14
Тема 14. Minerals and Their Functions	18		8		10			2		14
Тема 15. My Future Profession	18		8		10			2		14
Усього годин	240		96		144	240		24		216

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Our University. Academic Integrity	6	1
2	Nutrition. Some Definitions	6	1
3	Construction of Food	6	1
4	Carbohydrates	6	1
5	Agriculture in Great Britain	6	1
6	Agriculture in Ukraine	6	1
7	Polysaccharides	6	2
8	Fats and Their Properties	6	2

9	Fatty Acids	6	2
10	Sources of Fat in the Diet	6	2
11	The Lecture on Proteins	6	2
12	Animal and Vegetable Proteins	6	2
13	Health Aspects of Proteins	8	2
14	Minerals and Their Functions	8	2
15	My Future Profession	8	2
	Разом:	96	24

Теми лабораторних занять
Не передбачено.

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Our University. Academic Integrity	8	14
2	Nutrition. Some Definitions	8	14
3	Construction of Food	8	14
4	Carbohydrates	10	16
5	Agriculture in Great Britain	10	14
6	Agriculture in Ukraine	10	16
7	Polysaccharides	10	14
8	Fats and Their Properties	10	16
9	Fatty Acids	10	14
10	Sources of Fat in the Diet	10	14
11	The Lecture on Proteins	10	14
12	Animal and Vegetable Proteins	10	14
13	Health Aspects of Proteins	10	14
14	Minerals and Their Functions	10	14
15	My Future Profession	10	14
	Разом:	144	216

Основні види самостійної роботи, передбачені при опануванні навчальної дисципліни:

1. Підготовка до практичних занять.
2. Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури.
4. Робота з інформаційними ресурсами мереж Інтернет (пошук та обробка інформації).
5. Виконання завдань самостійної роботи.
6. Самоконтроль та самодіагностика засвоєння змісту освіти.

Методи навчання, які використовуються викладачем під час викладання дисципліни:

– практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою

репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.

5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

До основних форм контролю відносяться:

- залік, екзамен.

До основних методів оцінювання відносяться:

- опитування;

- реферати;

- тестування.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю (див. табл. 5.1).

Таблиця 5.1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Харчові технології.

Поточний контроль 1 семестр						Підсумковий контроль	Загальна сума балів			
T1	T2	T3	T4	T5	T6					
10	10	10	10	10	10	40	100			
Поточний контроль 2 семестр										
T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	Підсумковий контроль	Загальна сума балів
6	6	6	6	6	8	7	8	7		

T1, T2 ... T10 – теми навчальної дисципліни

Таблиця 5.2 – Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності (робіт)

Результати навчання	Види робіт		
	Практична робота	Тест	Усна відповідь
ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	+	+	+
ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	+	+	+

Критерії оцінювання

Таблиця 5.3 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Залік, екзамен
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ (за потребою)

Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Англійська мова. Посібник для студентів агробіологічних та екологічних спеціальностей// Укл. Л.Л. Ритікова.- Київ, НУБіП, 2011.- 242с.
2. New Headway (5th Edition) Intermediate Student's Book. Student's Book with Online Practice / Liz and John Soars, Paul Hancock. – Oxford, 2018.
3. Беспалова А.М. Англійська мова для студентів біологічних та зооветеринарних спеціальностей: навч. посіб. / А.М. Безпаленко, Т.О. Грабовська, О.С. Сиротін.- Київ, НУБіП, 2010.- 169с.
4. Лазарева О.Я. Англійська мова для студентів технічних ВНЗ: навч.посіб./ О.Я. Лазарева, О.О. Ковтун, С.С. Мельник.- Харків: Підручник НТУ «ХП», 2013.-240с.
5. Тупченко В.В. Методичні вказівки до усних тем з курсу «Англійська мова (за професійним спрямуванням)»/ В.В.Тупченко, Н.Л. Дергачова, О.А.Сорокіна, Ю.В.Баранова, Л.Д. Єфімцева, О.П. Троян.- Луганськ,2013.- 62с.

6. Лазарева О.Я. Англійська мова для студентів технічних ВНЗ: навч. посіб. / О.Я. Лазарева, О.О. Ковтун, С.С. Мельник. – Харків: Підручник НТУ «ХПІ», 2013. – 240 с.
7. New Headway, intermediate. Student`s Book. Oxford University Press, 2000. Wook Book. Teacher`s Book
8. Сусол Л. О., Ходжикян Д. Р. Англійська мова для студентів аграрних навчальних закладів: навчальний посібник / Л. О. Сусол, Д. Р. Ходжикян, – Одеса, 2019. – 125 с.
9. Тупченко В.В. Методичні вказівки до усних тем з курсу «Англійська мова (за проф. спрямуванням)» / В.В. Тупченко, Н.Л. Дергачова, О.А. Сорокіна, Ю.В. Баранова, Л.Д. Єфімцева, О.П. Троян. – Луганськ, 2013. – 62 с.

Електронні ресурси

[Oxford Open Forum](http://www.oxfordopenforum.com) – listening and speaking skills Conversation Course /
Access mode: http://frenglish.ru/oxford_open_forum.html