Міністерство освіти і науки України Луганський національний аграрний університет

Факультет агрономії та будівництва

Кафедра загальноосвітньої підготовки

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. декана факультета

_____ Надія СКИПНА

«05» жовтня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК6 ІНОЗЕМНА МОВА

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітня програма Технологія виробництва і переробки продукціїтваринництва

Освітній рівень бакалавр

ННІ біологічних і харчових технологій .

Слов'янськ – 2021

Робоча програма Іноземна мова для здобувачів вищої освіти спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
«04» жовтня 2021 року - 10 с.

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання, підпис)
Курило Вікторія Анатоліївна, старший викладач загальноосвітньої підготовки

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри

Протокол від «04» жовтня 2021 року № 8

В.о. завідувача кафедри _____ Олексій ПРОКОПЕНКО

Схвалено проєктною групою освітньої програми Технологія виробництва і переробка продукції тваринництва

Гарант освітньої програми _____ Юлія Шахова

© Курило В.А. 2021рік
© ЛугНАУ, 2021 рік

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): **ЗК2**. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. **ЗК3.** Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. **ЗК4**. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК) СК7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.

СК8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.

СК9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

Програмні результати навчання (ПРН): СК7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів

ПРН1. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Опис підготовки фахівців</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів - 16</td><td>Галузь знань
20 «Аграрні науки та продовольство»</td><td colspan="2" rowspan="2">обов’язкова</td></tr>
<tr><td>Спеціальність (професійне спрямування):
204 Технологія виробництваі переробки продукції тваринництва</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Змістових модулів - ___</td><td rowspan="9">Рівень вищої освіти: перший

Ступінь освіти: бакалавр</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>1, 2. 3, 4</td><td>1, 2. 3, 4</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин: 480</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8</td><td>5</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних - 2,5
самостійної роботи здобувача - 5</td><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td>- год.</td><td>- год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td>480 год.</td><td>48 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>год.</td><td>год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>240 год.</td><td>432 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контролю: залік, екзамен</td></tr>
</table>

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				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
Тема 1. Our University. Academic Integrity	32		16		16	32		4		28
Тема 2. Nutrition. Some Definitions	18		16		16	32		4		28
Тема 3. Construction of Food	18		16		16	32		4		28
Тема 4. Carbohydrates	18		16		16	32		4		28
Тема 5. Agriculture in Great Britain	18		16		16	32		4		28
Тема 6. Agriculture in Ukraine	18		16		16	34		4		30
Тема 7. Polysaccharides	18		16		16	30		2		28
Тема 8. Fats and Their Properties	18		16		16	32		2		30
Тема 9. Fatty Acids	18		16		16	30		2		28
Тема 10. Sources of Fat in the Diet	18		16		16	32		2		30
Тема 11. The Lecture on Proteins	18		16		16	30		2		28
Тема 12. Animal and Vegetable Proteins	18		16		16	32		2		30
Тема 13. Health Aspects of Proteins	18		16		16	34		4		30
Тема 14. Minerals and Their Functions	18		16		16	32		4		28
Тема 15. My Future Profession	18		16		16	34		4		30
Усього годин	**480**		**240**		**240**	**480**		**48**		**432**

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Our University. Academic Integrity	16
2	Nutrition. Some Definitions	16
3	Construction of Food	16
4	Carbohydrates	16
5	Agriculture in Great Britain	16
6	Agriculture in Ukraine	16
7	Polysaccharides	16
8	Fats and Their Properties	16
9	Fatty Acids	16
10	Sources of Fat in the Diet	16
11	The Lecture on Proteins	16
12	Animal and Vegetable Proteins	16
13	Health Aspects of Proteins	16
14	Minerals and Their Functions	16
15	My Future Profession	16
	Разом:	**240**

Теми лабораторних занять

Не передбачено.

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Our University. Academic Integrity	16
2	Nutrition. Some Definitions	16
3	Construction of Food	16

4	Carbohydrates	16
5	Agriculture in Great Britain	16
6	Agriculture in Ukraine	16
7	Polysaccharides	16
8	Fats and Their Properties	16
9	Fatty Acids	16
10	Sources of Fat in the Diet	16
11	The Lecture on Proteins	16
12	Animal and Vegetable Proteins	16
13	Health Aspects of Proteins	16
14	Minerals and Their Functions	16
15	My Future Profession	16
	Разом:	**240**

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**
Т1	Т2					
30	30				**40**	**100**
Поточний контроль 2 семестр					**Підсумковий контроль**	**Загальна сума балів**
Т3	Т4					
30	30				**40**	**100**
Поточний контроль 3 семестр					**Підсумковий контроль**	**Загальна сума балів**
Т5	Т6					
30	30				**40**	**100**
Поточний контроль 4 семестр					**Підсумковий контроль**	**Загальна сума балів**
Т7	Т8					
30	30				**40**	**100**
Поточний контроль 5 семестр					**Підсумковий контроль**	**Загальна сума балів**
Т9	Т10					
30	30				**40**	**100**
Поточний контроль 6 семестр					**Підсумковий контроль**	**Загальна сума балів**
Т11	Т12					
30	30				**40**	**100**
Поточний контроль 7 семестр					**Підсумковий контроль**	**Загальна сума балів**
Т13	Т14					
30	30				**40**	**100**
Поточний контроль 8 семестр					**Підсумковий контроль**	**Загальна сума балів**
Т15						
60					**40**	**100**

Т1, Т2 ... Т10 – теми навчальної дисципліни

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, НАВЧАЛЬНОМЕТОДИЧНЕ 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. Лазарєва О.Я. Англійська мова для студентів технічних ВНЗ: навч.посіб./ О.Я. Лазарєва, О.О. Ковтун, С.С. Мельник.- Харків: Підручник НТУ «ХПІ», 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. Лазарєва О.Я. Англійська мова для студентів технічних ВНЗ: навч. посіб. / О.Я. Лазарєва, 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

1. Електронний репозитарій ЛНАУ[Електронний ресурс]. - Режим доступу: і
2. Інтернет ресурси:

nbuv.gov.ua – електронний каталог Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського; korolenko.kharkov.com – електронний каталог Харківської державної наукової
бібліотеки імені В.Г. Короленка

Oxford Open Forum – listening and speaking skills Conversation Course / Access mode: http://frenglish.ru/oxford_open_forum.html