

СИЛАБУС КУРСУ

Іноземна мова (ОК 1)



FOREIGN PHILOLOGY DEPARTMENT

Рівень вищої освіти – *перший*
(бакалаврський)

Освітня програма «Харчові технології та інженерія»

Кількість кредитів ECTS – 16

Рік навчання – 1- 4, семестр – 1 - 8

Мова викладання – англійська

Викладач:

старший викладач кафедри ІФ

Ушата Тетяна Олександрівна

situation2012@ukr.net +38(050)3828717

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Курс «Іноземна мова» є однією з обов'язкових дисциплін, що входить до змісту навчального плану з підготовки здобувачів освітнього рівня «бакалавр» зі спеціальності 181 – *Харчові технології*. Метою дисципліни «Іноземна мова» є формування у студентів комунікативних мовленнєвих компетенцій на рівні, достатньому для здійснення ефективної іншомовної комунікації в академічному та професійному середовищі, а також різноманітних ситуаціях повсякденного спілкування.

Очікуванні результати навчання з дисципліни

Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти (ЗВО) має набути або вдосконалити наступні загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетентності, передбачені освітньою програмою:

ЗК 02 – Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 12 - Здатність спілкуватися іноземною мовою;

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

Під час вивчення дисципліни ЗВО має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН), передбачені освітньою програмою:

- ПРН 02 – Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

- ПРН 04 – Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПРН 22 - Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:

знати :

- правила читання англійською мовою,
- правила орфографії, синтаксису та пунктуації,
- будову основних граматичних структур,
- будову складносурядних та складнопідрядних речень,
- лексику повсякденного спілкування та фахову лексику в межах навчальних тем,
- особливості анотування та реферування іншомовних джерел,
- особливості усного та писемного перекладу професійно-орієнтованих іншомовних джерел,
- особливості ведення діалогу загального та професійно-орієнтованого характеру в межах вимог програми,
- особливості проведення ділових зустрічей, переговорів, телефонних розмов англійською мовою в межах програмного матеріалу.

вміти:

- спілкуватися англійською мовою на рівні достатньому для здійснення професійної діяльності), висловлюватись в межах програмного матеріалу (діалог, монолог);
- отримати у співбесідника необхідну інформацію чи роз'яснення;
- чітко висловити свою думку або ставлення до отриманої інформації (згода, незгода, схвалення, судження, сумнів тощо) на рівні усного та писемного мовлення;
- сприймати на слух поширені висловлювання загальної та професійної тематики;
- вміти працювати з оригінальною літературою науково-популярної, країнознавчої та соціальної тематики;
- володіти всіма видами читання;
- адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

Обсяг курсу

Загальна кількість кредитів – 16

<i>Вид заняття</i>	<i>Загальна кількість годин</i>
Практичні	160
Самостійні	320

Пререквизити. Передумовою для вивчення дисципліни є успішне вивчення курсу англійської та української мов середньої загальноосвітньої школи.

СТРУКТУРА КУРСУ

Назви змістових модулів і тем		Кількість годин для денної форми навчання		
		Всього	У тому числі	
			Практ.	С.р.
1	2	3	4	5
Модуль 1				
Змістовий модуль 1. Food.				
1	Їжа та її джерела. Множина іменників. Дієслово “to be”. Типи питань.	12	4	8
2	Їжа з усього світу. Some/any/no. Much/many/a lot. Присвійний відмінок іменників. There is/There are. Простий теперішній час.	18	6	12
Разом за змістовним модулем 1.		30	10	20
Змістовий модуль 2. Nutrients in food.				
3	Поживні речовини. Теперішній простий час та теперішній тривалий час (порівняння). Структура “to be going to”.	12	4	8
4	Складові компоненти їжі. Теперішній простий час та теперішній тривалий час (порівняння).	18	6	12
Разом за змістовним модулем 2.		30	10	20
Модуль 2				
Змістовий модуль 3. Dietary habits.				
5	Правильна дієта. Ступені порівняння прикметників.	18	6	12
6	Фаст-фуд. Ступені порівняння прислівників.	12	4	8
Разом за змістовним модулем 3.		30	10	20
Змістовий модуль 4. Food processing.				
7	Обробка продуктів харчування, виробництво. Порядок слів у реченні. Неправильні дієслова. Простий минулий час.	12	4	8
8	Способи приготування їжі. Повторення.	18	6	12
Разом за змістовним модулем 4.		30	10	20
Модуль 3				
Змістовний модуль 5. Milk.				
9	Молоко та його склад. Теперішній доконаний час.	12	4	8
10	Зберігання та обробка молока. Теперішній доконаний час.	18	6	12
Разом за змістовним модулем 5.		30	10	20
Змістовний модуль 6. Dairy products.				
11	Молочні продукти. Минулий тривалий час.	12	4	8
12	Зберігання молочних продуктів. Порівняння минулого тривалого та минулого неозначеного часів.	18	6	12
Разом за змістовним модулем 6.		30	10	20
Модуль 4				

Змістовний модуль 7. Meat.				
13	Види м'яса. Минулий доконаний час.	12	4	8
14	Склад м'яса та харчова цінність. Порівняння минулого доконаного та минулого неозначеного часів.	18	6	12
	Разом за змістовним модулем 7.	30	10	20
Змістовний модуль 8. Fish.				
15	Види риби та її харчова цінність. Порівняння майбутнього тривалого та майбутнього неозначеного часів.	12	4	8
16	Способи приготування та зберігання риби. Порівняння майбутнього тривалого та майбутнього неозначеного часів.	18	6	12
	Разом за змістовним модулем 8.	30	10	20
Модуль 5				
Змістовний модуль 9. Eggs.				
17	Яйця в раціоні. Майбутній доконаний час.	12	4	8
18	Структура яйця та його характеристики. Майбутній доконаний час.	18	6	12
	Разом за змістовним модулем 9.	30	10	20
Змістовний модуль 10. Fruit and vegetables.				
19	Овочі. Доконано-тривалі часи (теперішній, минулий, майбутній).	12	4	8
20	Фрукти та ягоди. Доконано-тривалі часи (теперішній, минулий, майбутній).	18	6	12
	Разом за змістовним модулем 10.	30	10	20
Модуль 6				
Змістовний модуль 11. Processing of fruit and vegetables.				
21	Приготування та зберігання овочів. Узгодження часів.	12	4	8
22	Зберігання фруктів. Узгодження часів.	18	6	12
	Разом за змістовним модулем 11.	30	10	20
Змістовний модуль 12. Cereals and bread.				
23	Крупи, борошно. Непряма мова.	12	4	8
24	Хліб. Вироби з тіста. Непряма мова.	18	6	12
	Разом за змістовним модулем 12.	30	10	20
Модуль 7				
Змістовний модуль 13. Beverages.				
25	Алкогільні напої. Пасивний стан.	12	4	8
26	Безалкогільні напої. Пасивний стан.	18	6	12
	Разом за змістовним модулем 13.	30	10	20
Змістовний модуль 14. Food Industry.				
27	Харчова промисловість. Умовні речення.	12	4	8
28	Харчова промисловість Великобританії. Умовні речення.	18	6	12
	Разом за змістовним модулем 14.	30	10	20
Модуль 8				
Змістовний модуль 15. Food processing and preservation.				
29	Приготування їжі. Дієприкметники.	12	4	8
30	Зберігання продуктів харчування. Герундій.	18	6	12
	Разом за змістовним модулем 15.	30	10	20

Змістовний модуль 16. World cuisines.				
31	Традиції української кухні. Повторення та узагальнення граматичного матеріалу.	12	4	8
32	Найвідоміші страви світу. Повторення та узагальнення граматичного матеріалу.	18	6	12
	Разом за змістовним модулем 16.	30	10	20
	Усього годин за дисципліну	480	160	320

Система оцінювання та вимоги.

Поточний та проміжний контроль за модулями

Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю	Кількість балів
Змістовий модуль 1. Food.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 2. Nutrients in food.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 3. Dietary habits.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 4. Food processing.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 5. Milk.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 6. Dairy products.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20

4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 7. Meat.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 8. Fish.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 9. Eggs.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 10. Fruit and vegetables.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 11. Processing of fruit and vegetables.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 12. Cereals and bread.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 13. Beverages.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 14. Food Industry.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 15. Food processing and preservation.	0... 60

1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Змістовий модуль 16. World cuisines.	0... 60
1 Відвідування занять, активність.	0... 10
2 Підготовленість до практичних занять.	0... 10
3 Виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності.	0... 20
4 Результат модульної контрольної роботи.	0... 20
Середньозважений бал за результатами всіх модулів	0...60

Підсумковий контроль

Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю	Кількість балів
Середньозважений результат поточного та проміжного контролю за 1 семестр	0... 60
Результат диференційованого заліку	0... 40
Оцінка за перший семестр навчання	0... 100
Середньозважений результат поточного та проміжного контролю за 2 семестр	0... 60
Результат диференційованого заліку	0... 40
Оцінка за другий семестр навчання	0... 100
Середньозважений результат поточного та проміжного контролю за 3 семестр	0... 60
Результат диференційованого заліку	0... 40
Оцінка за третій семестр навчання	0... 100
Середньозважений результат поточного та проміжного контролю за 4 семестр	0... 60
Результат диференційованого заліку	0... 40
Оцінка за четвертий семестр навчання	0... 100
Середньозважений результат поточного та проміжного контролю за 5 семестр	0... 60
Результат диференційованого заліку	0... 40
Оцінка за п'ятий семестр навчання	0... 100
Середньозважений результат поточного та проміжного контролю за 6 семестр	0... 60
Результат диференційованого заліку	0... 40
Оцінка за шостий семестр навчання	0... 100
Середньозважений результат поточного та проміжного контролю за 7 семестр	0... 60
Результат диференційованого заліку	0... 40
Оцінка за сьомий семестр навчання	0... 100
Середньозважений результат поточного та проміжного контролю за 8 семестр	0... 60
Результат диференційованого заліку	0... 40
Оцінка за восьмий семестр навчання	0... 100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
66-74	D	задовільно	
60-65	E		
0-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання

Політика курсу

1. Обов'язкове дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти, а саме:
 - самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених робочою програмою цієї навчальної дисципліни;
 - посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
 - дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
 - надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.
2. Допускається визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, а саме:
 - до 10 балів залежно від кількості балів чи обсягу годин, вказаних у сертифікаті чи іншому документі.
3. Для отримання мінімальної позитивної оцінки з дисципліни необхідно отримати мінімальну кількість балів за кожну тему і модульний контроль.
4. У разі несвоєчасного виконання робіт кількість набраних балів знижується на 30%.
5. Перенесення терміну здачі робіт/перездача:
 - можливе подовження строків здачі робіт з поважних причин (лікарняний, академічна мобільність тощо), про що потрібно попередити викладача заздалегідь;
 - без поважних причин – кількість набраних балів знижується на 30%.
6. У разі виявлення плагіату здобувачу вищої освіти повертається робота та видається новий варіант завдання.
7. Пропущенні заняття відпрацьовуються здобувачем вищої освіти згідно з погодженим з викладачем індивідуальним графіком у разі недостатньої кількості балів для отримання мінімальної позитивної оцінки з дисципліни.
8. Оскарження оцінювання відбувається наступним чином: здобувач вищої освіти звертається із відповідним запитом до викладача, який переглядає наявні результати навчальної діяльності здобувача, що підлягають оцінюванню, після чого за об'єктивних умов (виявлені технічні помилки тощо) набрані бали можуть підвищитися. У разі якщо здобувач вищої освіти претендує на вищий бал і вважає оцінювання результатів його навчальної діяльності викладачем необ'єктивним, на кафедрі створюється комісія з трьох науково-педагогічних працівників, яка пропонує здобувачеві вищої освіти у визначеній формі (усній або письмовій) продемонструвати рівень набутих знань, умінь і навичок з дисципліни. Бали можуть підвищитись в тому разі, якщо здобувач вищої освіти підтверджує задекларований ним рівень знань.

Рекомендована література

1. Смірнова Є.С., Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості. Київ: НУХТ, 2012. 228 с.
2. Байдак Л.І. English for food technologists: навчальний посібник з англійської мови для студентів факультету харчових технологій. Суми, 2008. 315 с.
3. Практична граматики англійської мови з вправами: Посібник для студентів вищих закладів освіти. Том 1. / Л.М. Черноватий та ін. Вінниця: Нова книга, 2019. 276 с.
4. Практична граматики англійської мови з вправами: навч. посібник для студ. вищих закладів освіти: Т.2 / Л.М. Черноватий та ін. ; за ред.Л.М. Черноватого, В.І. Карабана. Вінниця : Нова Книга. 2019. 280с.
5. 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 та ін. Вінниця: Нова книга, 2007. 248 с.
6. Guide to successful English grammar. Upper intermediate. Book 1. Практична Граматики англійської мови для студентів спеціальності «Переклад». / Сітко А.В., Головня А.В., Семигінівська Т.Г., Тіщенко О.В; за ред. А.Г. Гудманяна. Вінниця: Нова книга, 2018. 528 с.
7. Guide to successful English grammar. Upper intermediate. Book 2. Граматики англійської мови для студентів спеціальності «Переклад». / Сітко А.В., Головня А.В., Семигінівська Т.Г., Тіщенко О.В; за ред. А.Г. Гудманяна. Вінниця: Нова книга, 2018. 376с.
8. Верба Г.В., Верба Л.Г. Граматики сучасної англійської мови. Modern English Grammar. Київ: Тов. «ВП ЛОГОС – М», 2013. 352 с.
9. Raymond Murphy. English Grammar in Use. A self-study reference and practical book for intermediate students. Cambridge University Press, 2021. 328с.

Методичне забезпечення

1. Англійська мова. Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи студентів І курсу денної форми навчання напряму підготовки 181 Харчові технології. Укл.: Бараненкова Н.А. Чернігів: ЧНТУ, 2018. 33 с.
2. Англійська мова у харчовій промисловості. Методичні вказівки до практичних занять для студентів денної форми навчання напряму підготовки 181 «Харчові технології». Укл.: Пермінова В.А., Сікалюк А.І. Чернігів: ЧНТУ, 2016. 55 с.
3. Англійська мова за професійним спрямуванням. Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи для студентів напрямів підготовки: 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво», 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної форми навчання. Укл.: Яковенко Т.М. Чернігів: ЧДТУ, 2013. 50 с.