

Кафедра іноземної філології

СИЛАБУС Іноземна мова ОК 1

Тип дисципліни	Обов'язкова.
Мова викладання	англійська
Рік навчання та семестр	Дисципліна викладається для здобувачів ОПП «Харчові технології та інженерія» з 1 по 8 семестр, починаючи з 2023 по 2027 рр.
Викладач (-і)	Шендерук Олена Борисівна, к. пед.н., доцент Ушата Тетяна Олександрівна, старший викладач
Профайл викладача (-ів)	https://orcid.org/0000-0003-4147-327X https://orcid.org/0000-0002-1873-5668
Контакти викладача	shenderuk1@stu.cn.ua +380502633223 situation2011@stu.cn.ua +380503828717

1. Анотація курсу. ОК1 «Англійська мова професійного спрямування» 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.

2. Мета та цілі курсу. Метою викладання навчальної дисципліни «Англійська мова професійного спрямування» 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.

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

ЗК 2 – 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.

3. Результати навчання. Навчальна дисципліна «Англійська мова професійного спрямування» має допомогти сформувати наступні програмні результати навчання, передбачені освітньою програмою:

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

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР22. 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.

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

5. Обсяг курсу – 16 кредитів ЄКТС

Вид заняття	Загальна кількість годин
Практичні заняття	160
Самостійна робота	320
Всього кредитів – <i>вказати кількість кредитів</i>	16

6. Тематика курсу.

Змістовий модуль 1. Food.

Тема 1. Їжа та її джерела. Множина іменників. Дієслово “to be”. Типи питань.

Лексика: nutrition, cuisine, cereals, legumes, lentil, tissue, herb, seaweed, fruits, vegetables.

Тема 2. Їжа з усього світу. Some/any/no. Much/many/a lot. Присвійний відмінок іменників. There is/There are. Простий теперішній час.

Лексика: an adequate diet , pastas, delicious, drab, nutritive value, extra calories, to feel satisfied, to be capable of.

Змістовий модуль 2. Nutrients in food.

Тема 3. Поживні речовини. Теперішній простий час та теперішній тривалий час (порівняння). Структура “to be going to”.

Тема 4. Складові компоненти їжі. Теперішній простий час та теперішній тривалий час (порівняння).

Лексика: constituent, ratio, digestion, excess, liver, kidney, cellulose, fibre, cell, roughage.

Змістовий модуль 3. Dietary habits.

Тема 5. Правильна дієта. Ступені порівняння прикметників.

Лексика: intake, appropriate, to educate oneself, filling, ratio, degestion, repair, excess.

Тема 6. Фаст-фуд. Ступені порівняння прислівників.

Лексика: Iodine deficiency, overweight, fast food, scurvy, calcium, vitamin D, Phosphorus, absorption, heart disease.

Змістовий модуль 4. Food processing.

Тема 7. Обробка продуктів харчування, виробництво. Порядок слів у реченні. Неправильні дієслова. Простий минулий час.

Лексика: to process, to trim, pressure, fermentation, to enhance, to preserve, ambient conditions .

Тема 8. Способи приготування їжі. Повторення.

Лексика: diversity, to cure, curing, smoking, milling, food preservation, packaging, transportation.

Змістовий модуль 5. Milk.

Тема 9. Молоко та його склад. Теперішній доконаний час.

Лексика: vigorous, saturated, whole milk, casein, lactose, riboflavin, glucosamine.

Тема 10. Зберігання та обробка молока. Теперішній доконаний час.

Лексика: sediment, filtration, (ultra-) pasteurization, pathogenic organisms, creaming ability, homogenized milk, curdling, condensing, evaporating.

Змістовий модуль 6. Dairy products.

Тема 11. Молочні продукти. Минулий тривалий час.

Лексика: cream, butterfat, cheese, to clot, liquid whey, to drain, solid curd, yoghurt, ice-cream, milk chocolate.

Тема 12. Зберігання молочних продуктів. Порівняння минулого тривалого та минулого неозначеного часів.

Лексика: buttermaking, evacuation, keeping quality, ripen, shelf-life, exposure, dairy dessert.

Змістовий модуль 7. Meat.

Тема 13. Види м'яса. Минулий доконаний час.

Лексика: red meat, poultry, beef, pork, veal, lamb, mutton, flesh, domesticated birds, chickens, turkey, geese, ducks, fowl.

Тема 14. Склад м'яса та харчова цінність. Порівняння минулого доконаного та минулого неозначеного часів.

Лексика: skeletal muscle, connective tissue, fat, bone, arteries, veins, tripe.

Змістовий модуль 8. Fish.

Тема 15. Види риби та її харчова цінність. Порівняння майбутнього тривалого та майбутнього неозначеного часів.

Лексика: high-quality protein, omega-3 fatty acids, white fish, cod, haddock, whiting, herring, mackerel, trout, salmon.

Тема 16. Способи приготування та зберігання риби. Порівняння майбутнього тривалого та майбутнього неозначеного часів.

Лексика: translucent, to denature, to squeeze out, doneness test, seasoning, thyme.

Змістовий модуль 9. Eggs.

Тема 17. Яйця в раціоні. Майбутній доконаний час.

Лексика: quail, ostrich, savory, white, discoloration, to beat, foam, sponge cake, yolk, albumen.

Тема 18. Структура яйця та його характеристики. Майбутній доконаний час.

Лексика: axis, to contract, shell, breed, vitelline, membrane, artificial, to grade, yolk, white.

Змістовий модуль 10. Fruit and vegetables.

Тема 19. Овочі. Доконано-тривалі часи (теперішній, минулий, майбутній).

Лексика: fleshy seed, lettuce, spinach, cauliflower, greens, tomatoes, potatoes, dill, parsley, cabbages.

Тема 20. Фрукти та ягоди. Доконано-тривалі часи (теперішній, минулий, майбутній).

Лексика: fleshy seed, raw, pineapple, citrus fruits, berries, mango, peach, watermelon.

Змістовий модуль 11. Processing of fruit and vegetables.

Тема 21. Приготування та зберігання овочів. Узгодження часів.

Лексика: fresh/ frozen/ canned/ dried fruit and vegetables, to be of benefit, cleaning/ trimming/ peeling/ chopping/ washing, food processing.

Тема 22. Зберігання фруктів. Узгодження часів.

Лексика: dried, preserved, desiccation, deterioration, crystallized, soaking, prune.

Змістовий модуль 12. Cereals and bread.

Тема 23. Крупи, борошно. Непряма мова.

Лексика:staple, millet, annual, embryo, unrefined, cereals, gluten, leaven, sprout, grind, casserole, bran, germ, wholemeal flour.

Тема 24. Хліб. Вироби з тіста. Непряма мова.

Лексика:roll, dough, yeast, caraway, sesame, poppy, sponginess, plastic film, airtight, moist, mold, crumb, crust, leaven.

Змістовий модуль 13. Beverages.

Тема 25. Алкогольні напої. Пасивний стан.

Лексика:brewing, proof, flammable, easily ignited, distillation, spirits, solution, solvent, a barrel, to facilitate.

Тема 26. Безалкогольні напої. Пасивний стан.

Лексика:black/ green/ oolong variety, withering, ferment, dry, steaming, heating, plucking, to be rolled/ dried.

Змістовий модуль 14. Food Industry.

Тема 27. Харчова промисловість. Умовні речення.

Лексика:subsistence, survive, scope, retail, catering, to rely, regulation, insurance, promotion, generic product, wholesale, warehousing, distribution, logistics.

Тема 28. Харчова промисловість Великобританії. Умовні речення.

Лексика: turnover, employ, item, enterprise, access, convenience food, instant snack, to expand, application, to respond, profitability.

Змістовий модуль 15. Food processing and preservation.

Тема 29. Приготування їжі. Дієприкметники.

Лексика: foam, meringue, emulsify, salad dressing, gravy, braising, blanch, canned vegetables, bake.

Тема 30. Зберігання продуктів харчування. Герундій.

Лексика: canning, spoilage, mold, perishable foods, decay, fermentation, canned foods, preserve, freeze, dry, store.

Змістовий модуль 16. World cuisines.

Тема 31. Традиції української кухні. Повторення та узагальнення граматичного матеріалу.

Лексика:braided bread (kalach), Easter bread (paska), wedding bread (korovai), sweet bread (babka), egg bread (bulka), buckwheat (kasha), millet, cornmeal (mamalyha), gruel (yushka), kulish.

Тема 32. Найвідоміші страви світу. Повторення та узагальнення граматичного матеріалу.

Лексика:pizza, seafood, kebab, hamburger, falafel, paella, tofu, marzipan, hummus, fish 'n' chips, lasagna, croissant, Peking duck, sushi.

7. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання курсу	Під час практичних занять здійснюється поточний контроль, який проходить у формі усного / письмового опитування і має на меті визначення рівня сформованості навичок та вмінь спілкування іноземною мовою, а також якості виконання ЗВО певних видів роботи. Завдання для поточного контролю складаються за навчальним матеріалом кожного зі змістових модулів. Цей вид контролю оцінюється до 40 балів за змістовий модуль, з яких до 10 балів ЗВО отримує за відвідування занять, активність, до 10 балів – за підготовленість до практичних занять та до 20 балів – за виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності та виконання завдань самостійної роботи. Нижче наведено розподіл балів за кожною складовою.
Практичні заняття	Критерії оцінювання відвідування здобувачами вищої

освіти занять та активності

9-10 Здобувач вищої освіти систематично відвідує практичні заняття, відсутні пропуски занять без поважних причин. За умови відсутності з поважних причин наявні усі відпрацьовані практичні завдання. (На розгляд викладача відпрацьованим заняттям може вважатися виконання усіх або частини письмових та усних завдань з теми, що пропущена, підготовка презентації, усного повідомлення, проекту тощо). Здобувач вищої освіти демонструє високу активність та продуктивну діяльність на всіх практичних заняттях.

7-8 Здобувач вищої освіти систематично відвідує практичні заняття, відсутні пропуски занять без поважних причин. За умови відсутності з поважних причин наявні одне-два невідпрацьованих практичних заняття. Здобувач вищої освіти демонструє активність та продуктивну діяльність на заняттях.

5-6 Здобувач вищої освіти відвідує практичні заняття несистематично. Наявні декількох невідпрацьованих пропущених практичних занять. Здобувач вищої освіти періодично бере участь у роботі групи на практичних заняттях, демонструє слабку активність та мотивацію, низьку продуктивність на заняттях.

0-4 Здобувач вищої освіти відсутній на практичних заняттях без поважних причин, з'являється на практичних заняттях епізодично. Теми практичних занять не відпрацьовує. Здобувач вищої освіти демонструє пасивність, відсутність мотивації на заняттях.

Критерії оцінювання**підготовленості здобувачів вищої освіти до практичних занять**

9-10 Здобувач вищої освіти безпомилково виконує вправи і практичні завдання, передбачені навчальною програмою курсу, дає правильні, повні та ґрунтовні відповіді на запропоновані запитання, демонструє вільне та безпомилкове володіння програмним матеріалом, гнучко та ефективно користуючись мовними та мовленнєвими засобами під час вирішення поставленого комунікативного завдання на задану тему, здатний ефективно і переконливо представити підготовлений матеріал.

7-8 Здобувач вищої освіти виконує практичні завдання, передбачені навчальною програмою курсу, з мінімальною кількістю помилок (не більше 2-3), дає загалом правильні відповіді на поставлені запитання, показує достатній рівень володіння програмним матеріалом, припускається незначних помилок, демонструє уміння відповідно до комунікативного завдання використовувати лексичні одиниці та граматичні структури, здатний ефективно представити підготовлений матеріал.

5-6 Здобувач вищої освіти виконує практичні завдання, передбачені навчальною програмою курсу, з певною кількістю помилок (не більше 4-5), дає неповні, недостатньо обґрунтовані відповіді на поставлені

запитання, демонструє недостатнє володіння програмним матеріалом, часто припускається помилок, використовуючи лексичні одиниці та граматичні структури під час вирішення поставленого комунікативного завдання на задану тему, невпевнено представляє підготовлений матеріал.

0-4 Здобувач вищої освіти виконує практичні завдання, передбачені навчальною програмою курсу, з великою кількістю помилок (більше 5) або взагалі їх не виконує, дає неправильні, неповні відповіді на запитання, або не дає їх зовсім, не знає суттєвих елементів навчального матеріалу, припускається грубих помилок під час виконання практичного завдання, використовуючи обмежений словниковий запас та елементарні граматичні структури для вирішення поставленого комунікативного завдання на задану тему, не має достатньої підготовки загалом.

Критерії оцінювання виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь письма

18-20 Здобувач вищої освіти виконує письмові завдання у повній відповідності змісту мовленнєвої ситуації та комунікативному завданню; безпомилково використовує стандарти оформлення, а також мовні засоби, лексику, пунктуацію та граматичні структури; безпомилково використовує засоби міжфразового зв'язку, лексичний, граматичний та орфографічний діапазон; логічно викладає, організовує зв'язність тексту

15-17 Здобувач вищої освіти виконує письмові завдання, яке загалом відповідає змісту мовленнєвої ситуації та комунікативному завданню; з мінімальною кількістю помилок (не більше 2-3) використовує стандарти оформлення, а також мовні засоби, лексику, пунктуацію та граматичні структури; на достатньому рівні використовує засоби міжфразового зв'язку, лексичний, граматичний та орфографічний діапазон; припускається незначних помилок у логічному викладі, організації зв'язності тексту

12-14 Здобувач вищої освіти виконує письмові завдання у неповній відповідності змісту мовленнєвої ситуації та комунікативному завданню; з певною кількістю помилок (не більше 4-5) використовує стандарти оформлення, а також мовні засоби, лексику, пунктуацію та граматичні структури; недостатньо використовує засоби міжфразового зв'язку, лексичний, граматичний та орфографічний діапазон; часто припускається помилок у логічному викладі, організації зв'язності тексту

0-11 Здобувач вищої освіти виконує письмові завдання, яке не відповідає змісту мовленнєвої ситуації та комунікативному завданню, або взагалі їх не виконує; з великою кількістю помилок (більше 5) використовує стандарти оформлення, а також мовні засоби, лексику, пунктуацію та граматичні структури; не використовує засобів міжфразового зв'язку, повторює лексичні одиниці, використовує одноманітну лексику та граматичні структури; припускається грубих помилок, нелогічно

	<p>викладає та незв'язно організовує текст: без чіткої структури чи належної розбивки на абзаци у форматі, що не відповідає завданню.</p> <p>Критерії оцінювання виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмій говоріння</p> <p>18-20 Здобувач вищої освіти без підготовки досить вільно бере участь у діалогах чи дискусіях про проблеми, передбачені програмою обґрунтовує й відстоює свою позицію. / Здобувач вищої освіти зрозуміло й докладно висловлюється з кола питань, передбачених програмою, пояснює свою позицію, висловлюючи всі аргументи «за» та «проти»</p> <p>15-17 Здобувач вищої освіти без попередньої підготовки бере участь у діалогах щодо більшості проблем, передбачених програмою / Здобувач вищої освіти буде прості зв'язні висловлювання на теми, передбачені програмою, коротко обґрунтовує й пояснює свої погляди, розповідає та висловлює своє ставлення стосовно проблем, передбачених навчальним матеріалом</p> <p>12-14 Здобувач вищої освіти спілкується у простих типових ситуаціях, що вимагають безпосереднього обміну інформацією в межах програмних тем, підтримує досить коротку розмову, але розуміє недостатньо, щоб самостійно вести бесіду. / Здобувач вищої освіти розповідає про теми, передбачені програмою, використовуючи прості фрази й речення,</p> <p>0-11 Здобувач вищої освіти бере участь у діалозі, якщо його співрозмовник повторює на його прохання в уповільненому темпі свій вислів або перефразовує його, а також допомагає сформулювати те, що студент намагається сказати; ставить прості запитання у межах програмних тем та відповідає на них. / Здобувач вищої освіти, використовуючи прості фрази й речення, розповідає про теми, передбачені програмою. Припускається значної кількості помилок.</p> <p>Завдання для перевірки рівня сформованості навичок та вмій аудіювання та читання мають формат тестів. Оцінювання їх виконання здійснюється за відсотком правильних відповідей.</p> <p>18-20 90-100%</p> <p>15-17 75-89%</p> <p>12-14 60-74%</p> <p>0-11 0-59%</p>
<p>Підсумкове оцінювання</p>	<p>Підсумковий (семестровий) результат поточного контролю є середньозваженим результатом оцінок, отриманих студентом в усіх змістових модулях семестру і не перевищує 40 балів.</p> <p>Для складання модульного контролю існують модульні контрольні роботи. В залежності від відсотку правильних відповідей студент отримує певну кількість балів. Максимальна кількість балів за результатами підсумкового модульного контролю – 20 балів.</p>

	<p>З дисципліни студент може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру і до 40% підсумкової оцінки – під час диф.заліку / екзамену.</p>
<p>Умови допуску до підсумкового контролю</p>	<p>Умовою допуску до диф.заліку / екзамену є виконання всіх видів навчальної роботи, передбачених цією робочою програмою – відвідування занять, активна робота на практичних заняттях, підготовка до практичних занять, виконання завдань для перевірки рівня сформованості навичок і вмінь мовленнєвої діяльності та виконання модульних контрольних робіт.</p> <p>Складання диф.заліку / екзамену є обов'язковим елементом підсумкового контролю знань для студентів, які претендують на оцінку «добре» або «відмінно». Якщо студент виконав всі види робіт протягом семестру та набрав 60% підсумкової оцінки (тобто «задовільно»), то він, за бажанням, може залишити набрану кількість балів як підсумкову оцінку і не складати залік.</p> <p>У випадку, якщо студент протягом семестру не виконав в повному обсязі передбачених робочою програмою навчальної дисципліни всіх видів навчальної роботи, має невідпрацьовані практичні або не набрав мінімально необхідну кількість балів – 20 балів, то він не допускається до складання диф.заліку / екзамену під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів НУ Чернігівська політехніка».</p> <p>Диференційований залік / екзамен проводиться у формі контрольної роботи, завдання до якої складаються за навчальним матеріалом усіх змістових модулів семестру та дають можливість перевірити рівень ЗУН студента у різних видах мовленнєвої діяльності.</p> <p>Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не дозволяється.</p>

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

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
Усього поточний і проміжний модульний контроль	0...60
Семестровий контроль (Екзамен/диференційований залік/залік)	0...40
Разом	0...100

Шкала оцінювання результатів навчання

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (диференційований залік)	
		для екзамену (диференційованого заліку), курсового проєкту (роботи), практики, атестації	для заліку
90 – 100	A (відмінно)	відмінно	зараховано
82-89	B (дуже добре)	добре	
75-81	C (добре)		
66-74	D (задовільно)	задовільно	
60-65	E (достатньо)		

0-59	FX (незадовільно)	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано з можливістю повторного складання
------	--------------------------	--	--

8. Політики курсу.

1. Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема при виконанні лабораторних, контрольних та розрахунково-графічних робіт (КР/КП) (принципи описані у [Кодексі академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка»](#)). Списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До здобувачів вищої освіти, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів).

Обов'язкове дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти, а саме:

- самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених робочою програмою цієї навчальної дисципліни;
- посилення 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, використані методики досліджень і джерела інформації.

2. Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти, а також результати навчання у неформальній та/або інформальній освіті, можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення [«Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка»](#). Визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується на окремі змістові модулі (теми) навчальної дисципліни.

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 кожен модуль та модульний контроль. У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав у повному обсязі всіх видів навчальної роботи або не набрав мінімально необхідну кількість балів, він не допускається до складання диференційованого заліку під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому [«Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка»](#). Повторне складання заліку з метою підвищення позитивної оцінки не дозволяється. У випадку повторного складання заліку всі набрані протягом семестру бали анулюються, а повторний диференційований залік складається у вигляді тестування.

4. 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%.

5. 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.

6. 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.

8. До загальної політики курсу відноситься дотримання принципів відвідування занять у відповідності до затвердженого розкладу, а також вільного відвідування лекційних занять для осіб, які отримали на це дозвіл відповідно до [«Порядку надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка»»](#).

9. Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю (за виключенням проходження тестового контролю в системі Moodle).

Політика заохочень та стягнень

За результатами навчальної, наукової або організаційної діяльності здобувачів вищої освіти за курсом їм можуть нараховуватися додаткові бали – до 10 балів, у залежності від вагомості досягнень. Види позанавчальної діяльності, за якими здобувачі вищої освіти заохочуються додатковою кількістю балів: участь у міжнародних проектах, наукові дослідження, тези, участь у науково-практичних конференціях, винаходи, патенти, авторські свідоцтва за напрямами курсу.

9. Рекомендована література.

1. Воскобойник В. І., Сільчук О. В. В76 Англійська мова для спеціалістів у сфері харчових технологій : навчальний посібник для студентів закладів вищої освіти. Київ : Видавництво Ліра-К, 2022. 268 с.
2. Осадча О.В., Каліберда Н.В. Посібник з англійської мови для студентів спеціальності «Харчові технології». – Дніпро: Літограф, 2020. – 56 с.
3. Смірнова Є.С., Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості. Київ: НУХТ, 2012. 228 с.
4. Байдак Л.І. English for food technologists: навчальний посібник з англійської мови для студентів факультету харчових технологій. Суми, 2008. 315 с.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Guide to successful English grammar. Upper intermediate. Book 1. Практична. Граматика англійської мови для студентів спеціальності «Переклад». / Сітко А.В., Головня А.В., Семигінівська Т.Г., Тіщенко О.В; заред. А.Г. Гудманяна. Вінниця: Нова книга, 2018. 528 с.
9. Guide to successful English grammar. Upper intermediate. Book 2. Граматика англійської мови для студентів спеціальності «Переклад». / Сітко А.В., Головня А.В., Семигінівська Т.Г., Тіщенко О.В; за ред. А.Г. Гудманяна. Вінниця: Новакнига, 2018. 376с.

10. Верба Г.В., Верба Л.Г. Граматика сучасної англійської мови. Modern English Grammar. Київ: Тов. «ВП ЛОГОС – М», 2013. 352 с.
11. Raymond Murphy. English Grammar in Use. A self-study reference and practical book for intermediate students. Cambridge University Press, 2021. 328с.

Методичне забезпечення

1. English for Food Technology Specialists. Методичні вказівки з англійської мови для розвитку навичок аудіювання здобувачів вищої освіти спеціальності 181 – Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / Укл.: О.Б. Шендерук, Т.О. Ушата, С.В. Литвин. Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2024. 51 с.
2. Англійська мова. Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи студентів I курсу денної форми навчання напряму підготовки 181 Харчові технології. Укл.: Бараненкова Н.А. Чернігів: ЧНТУ, 2018. 33 с.
3. 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.
4. 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.

Інформаційні ресурси

1. Система дистанційного навчання “MOODLE”. URL: <https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=2899>

