



**Міжнародний гуманітарний університет**  
**Факультет лінгвістики та перекладу**  
**Кафедра іноземних мов професійного спілкування**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»**

<b>Галузь знань</b>	18 «Виробництво та технології»
<b>Спеціальність</b>	181 «Харчові технології»
<b>Назва освітньої програми</b>	«Ресторанні технології»
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський)

<b>Розробники і викладачі</b>	<b>Контактний тел.</b>	<b>E-mail</b>
<b>Марія Анатоліївна Огреніч,</b> кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри іноземних мов професійного спілкування	097-532-85-60	Ogrenich08@ukr.net

**1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ**

Навчальна дисципліна «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» розроблена для студентів I та IV курсів бакалаврату денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» та є інтегрованим курсом, під час вивчення якого відбувається формування всіх навичок мовленнєвої діяльності – читання, аудіювання, письма та говоріння. Дисципліна відповідає освітньо-кваліфікаційним вимогам щодо підготовки фахівця бакалаврського рівня.

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» є формування у здобувачів вищої освіти фахових мовних компетенцій, що сприятимуть їхньому ефективному функціонуванню в культурному розмаїтті навчального та професійного середовища.

## **2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ**

У процесі реалізації програми дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» формуються наступні компетентності з передбачених освітньою програмою:

### **Інтегральна компетентність:**

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

### **Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 2. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

### **Спеціальні (фахові) компетентності:**

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

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

Навчальна дисципліна «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (ПРН), передбачених освітньою програмою:

ПНР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел і застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 22. Здійснювати ділову комунікацію в професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 26. Формувати та відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

### 3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
12	360	---	220/40	140/320	I, IV	I, II, VII, VIII	Обов'язкова

### 4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
<b>I курс, I семестр</b>								
Тема 1. A Personal Profile.	18	-	10	8	18	-	2	16
Тема 2. Food Technologies.	18	-	12	6	18	-	2	16
Тема 3. Food and Meals in Ukraine.	18	-	10	8	18	-	2	16
Тема 4. Food and Meals in the World.	18	-	11	7	18	-	2	16
Тема 5. Methods of Cooking.	18	-	12	6	18	-	2	16
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	-	<b>55</b>	<b>35</b>	<b>90</b>	-	<b>10</b>	<b>80</b>
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік								

### I курс, II семестр

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Food Processing.	16	-	12	8	18	-	2	16
Тема 2. Food and Health.	20	-	10	8	18	-	2	16
Тема 3. Fruit.	16	-	12	6	18	-	2	16
Тема 4. Vegetables.	20	-	11	7	18	-	2	16
Тема 5. Bakery Goods.	18	-	10	6	18	-	2	16
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	-	<b>55</b>	<b>35</b>	<b>90</b>	-	<b>10</b>	<b>80</b>
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – іспит								

IV курс, I семестр

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Milk and Dairy Products.	20	-	10	10	22	-	2	20
Тема 2. Meat, Poultry and Fish.	26	-	16	10	22	-	2	20
Тема 3. Methods of Food Preservation.	24	-	14	10	22	-	2	20
Тема 4. Healthy Food. Healthy Eating.	20	-	15	5	22	-	4	20
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	-	<b>55</b>	<b>35</b>	<b>90</b>	-	<b>10</b>	<b>80</b>
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік								

IV курс, II семестр

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Beverages: Coffee, Tea, Cocoa, and Chocolate.	26	-	16	10	24	-	2	20
Тема 2. National Cuisine.	24	-	14	10	26	-	2	20
Тема 3. Antidepressant Food.	22	-	15	7	24	-	2	20
Тема 4. Food Technologies Jobs. Careers in Food Science.	18	-	10	8	26	-	4	20
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	-	<b>55</b>	<b>35</b>	<b>90</b>	-	<b>10</b>	<b>80</b>
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – іспит								

## 5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Комп'ютерний клас. Комп'ютери – 15 шт.

Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету.

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet

## 6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно до зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання матеріалу практичних занять.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді доповідей, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

### Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Mineral Salts. Need For Natural Mineral Salts in a Human Body	10	20
2	Тема 2. Transgenic or Genetically Modified Food	10	24
3	Тема 3. Nanotechnology in Food Industry	10	20
4	Тема 4. Food Supplements	10	26
5	Тема 5. Food Additives	10	20
6	Тема 6. Food Drying	10	20
7	Тема 7. Sterilization	10	40
8	Тема 8. Vacuum Packing	10	30
9	Тема 9. Fermentation	10	20
10	Тема 10. Food Irradiation	10	30
11	Тема 11. Food Rheology	10	20
12	Тема 12. Pasteurization	10	10
13	Тема 13. Pascalization	10	20

14	Тема 14. Grain Drying	10	20
	<b>Усього</b>	<b>140</b>	<b>320</b>

### 7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
<b>Поточний контроль</b> , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	<b>50%</b>
<b>Підсумковий контроль</b> , який здійснюється у ході проведення іспиту (заліку).	<b>50%</b>

<b>Методи діагностики знань (контролю)</b>	Фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра; розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань; іспит (залік).
--	--

### 8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ

#### Денна форма навчання

#### Поточний контроль

Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
<b>Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях</b>			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	<b>25</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-/-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>1</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	<b>10</b>

<sup>1</sup> Індивідуально-консультаційна робота викладача зі студентами

1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<i>Підсумковий контроль</i> екзамен / залік			<b>50</b>
<b>Всього балів</b>			<b>100</b>

<b>Заочна форма навчання</b>			
<i>Поточний контроль</i>			
<b>Види самостійної роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять</b>			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	<b>15</b>
<b>За виконання контрольних робіт (завдань)</b>			
1.2. Підготовка контрольних робіт (завдань) за заданою тематикою	-//-	Перевірка контрольних робіт, (завдань)	<b>15</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>2</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою, індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	<b>10</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<i>Підсумковий контроль</i> екзамен / залік			<b>50</b>
<b>Всього балів підсумкової оцінки</b>			<b>100</b>

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

## 9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

**Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами**

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 ( 8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	



60-63 (4)	Е		
35-59 (3)	Ех	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	Е		

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

1. Воскобойник В.І., Сільчук О.В. Англійська мова для спеціалістів у сфері харчових технологій. English for Food Technology Specialists: Навч. посіб. – К.: Ліра-К, 2022. – 268 с.
2. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей. – К.: «Інкос», 2017. – 352с
3. Смірнова Є.С., Михайлова Н.О. English for Tourism and Catering. Київ, 2018. – 206 с.
4. Смірнова Є.С., Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: Навч.-метод. посіб. – К.: НУХТ, 2022. – 232 с.
5. English for Tourism. Навчальний посібник, ступінь бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноземної філології та перекладу / Д. В. Фурт. – Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2018. – 216 с.
6. Glendinning E., Pohl A. Technology / Oxford English for Careers. – Oxford Univ. Press, 2012. – 135p.
7. Jones L. Welcome! English for the Travel and Tourism Industry. Student's Book. Cambridge University Press, 2018. – 124 p.
8. Scott T., Buckingham A. At Your Service. English for the Travel and Tourist Industry. Oxford University Press, 2019. – 97 p.
9. Walker R., Harding T. Tourism. Oxford University Press, 2018. – 145 p.
10. Wood N. Tourism and Catering. Workshop. Oxford University Press, 2020. – 42 p.

### Допоміжна

1. Harding K., Henderson P. High Season & Tourist Industry. Oxford University Press, 2019. – 176 p.
2. Stott T., Holt R. First Class. English for Tourism. Oxford University Press, 2019. – 215p.
3. Strutt P. English for International Tourism. Edinburgh: Longman, 2017. – 145 с.
4. Evans V. Career Paths. Tourism. Berkshire: Express Publishing, 2021. – 139 p.

### Інформаційні ресурси

1. <https://www.wipo.int/tourism/en/index.html> (дата звернення: 10.02.2024).
2. [https://www.youtube.com/watch?v=ITb\\_PXYhX0](https://www.youtube.com/watch?v=ITb_PXYhX0) (дата звернення: 10.02.2024).
3. <https://www.youtube.com/watch?v=wuqfYJX23lg> (дата звернення: 11.02.2024).
4. [https://www.youtube.com/watch?v=8vH5yTXvWpI&ab\\_channel=NeuEnglish%E4%BD%A0%E4%BC%98%E8%8B%B1%E8%AF%AD](https://www.youtube.com/watch?v=8vH5yTXvWpI&ab_channel=NeuEnglish%E4%BD%A0%E4%BC%98%E8%8B%B1%E8%AF%AD) (дата звернення: 11.02.2024).
5. [https://en.wikipedia.org/wiki/Food\\_industry](https://en.wikipedia.org/wiki/Food_industry) (дата звернення: 12.02.2024).
6. <https://www.food.gov.uk/> (дата звернення: 12.02.2024).