



Силабус дисципліни Іноземна мова (англійська)

ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 18 Виробництво та технології
спеціальність 181 Харчові технології
освітньо-професійна програма –
«Харчові технології та продовольча безпека»

Рік навчання: I, Семестр: I, II

Кількість кредитів: 3 Мова викладання: англійська

Керівник

ПІП

Старший викладач . Гирила Ольга Степанівна

Контактна інформація

mygal.olga@gmail.com

Опис дисципліни

Дисципліна «Іноземна мова (англійська)» спрямована на формування у студентів фахової комунікативної компетенції, яка дозволяє ефективно спілкуватися в академічному та професійному середовищі. Вивчення цієї дисципліни передбачає не лише опанування мовних знань, оволодіння мовленнєвими вміннями, ознайомлення з соціокультурними та прагматичними аспектами англійської мови, але й інтеграцію мовних умінь зі змістом конкретної спеціалізації.

Структура дисципліни

Години (практичні)	Тема	Результати навчання	Завдання
I семестр			
8	Тема 1. Нова робота. Кар'єрні можливості і працевлаштування. Indefinite Tenses. Comparatives and superlatives	Знати англійську економічну термінологію, щоб вміти прочитати та зрозуміти зміст тексту, обговорити питання стосовно найму на роботу, кар'єрних можливостей, написання CV та Cover Letter.	Поточне опитування
8	Тема 2. Організаційна структура компанії. Діяльність компанії. Continuous Tenses.	Знати лексичні одиниці в межах цієї тематики, розуміти тексти, спілкуватися на задані теми про компанії. Володіти специфікою написання ділових листів, електронних повідомлень, факсів.	
8	Тема 3. Стандарти та вимоги до безпеки продуктів харчування. Perfect Tenses.	Знати лексичні одиниці в межах цієї тематики, розуміти тексти, спілкуватися на задані теми про стандарти та вимоги до продуктів харчування. Вміти писати листа-скарги, листуватися з потенційними	

		клієнтами.	
II семестр			
8	Тема4. Техніка обробки продуктів харчування та її вплив на їх якість та безпеку. Countable and Uncountable Nouns	Знати лексичні одиниці в межах цієї тематики, розуміти тексти, спілкуватися на задані теми про техніку обробки продуктів харчування. Вміти описувати графіки, діаграми, таблиці та іншої цифрової інформації.	Поточне опитування
6	Тема 5. Інгредієнти продуктів харчування. Modal Verbs. Phrasal Verbs. Would /Could for polite requests.	Знати лексичні одиниці в межах цієї тематики, розуміти тексти, спілкуватися на задані теми про інгредієнти продуктів харчування. Вміти писати звіти на базі аналізу фактичного матеріалу.	
6	Тема 6. Інновації в технології приготування їжі. Phrasal Verbs.	Знати лексичні одиниці в межах цієї тематики, розуміти тексти, спілкуватися на задані теми про сучасні інноваційні технології приготування їжі.	

Літературні джерела

1. Clark R. Finance. Oxford English for Careers. Oxford: Oxford University Press, 2019.
2. David Falvey, David Cotton, Simon Kent, Margaret O'Keeffe, Iwonna Dubicka Market Leader. 3rd Edition Extra. Edinburgh. Pearson Education Limited. 2020.
3. Duckworth M. Business Grammar and Practice. Oxford: Oxford University Press, 2019.
4. Duckworth M., Hughes J., Turner R. Business Result Intermediate. Second Edition. Upper-Intermediate. Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2019.
4. MacKenzie I. English for Business Studies. Student's Book / Ian MacKenzie. Cambridge: Cambridge University Press, 2019.
5. Naunton J. Profile Intermediate. Student's Book / Jon Naunton. Oxford: Oxford University Press, 2019.
6. Naunton J. Profile Pre-Intermediate. Student's Book / Jon Naunton, Mark Tulip. Oxford: Oxford University Press, 2019.
7. Mark Foley, Diane Hall My Grammar Lab Intermediate Book / M.Foley, D. Hall. Person Education Limited, 2019.
8. Murphy R. English Grammar in Use / Raymond Murphy. Cambridge: Cambridge University Press, 2019.
9. Oxford Business English Dictionary for Learners of English. – Oxford: Oxford University Press, 2019.
10. <https://breakingnewsenglish.com/>

Політика оцінювання

- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
<p>Заліковий модуль 1</p> <p>1. Поточне оцінювання (оцінка визначається як середнє арифметичне з оцінок отриманих за опитування під час занять (за перший змістовий модуль))</p> <p>2. Модульний контроль 1 (письмова робота (за перший та другий змістові модулі))</p>	20+20=40
<p>Заліковий модуль 2</p> <p>1. Поточне оцінювання (оцінка визначається як середнє арифметичне з оцінок отриманих за опитування під час занять (за другий змістовий модуль))</p> <p>2. Модульний контроль 1 (письмова робота (за третій змістовий модуль))</p>	20+20=40
<p>Заліковий модуль 3</p> <p>Тренінги (виконання завдань під час тренінгу)</p>	5
<p>Заліковий модуль 4</p> <p>Самостійна робота (оцінка визначається як середнє арифметичне з оцінок отриманих за 2 завдання (індивідуальна презентація та письмове анотування прочитаного))</p>	15

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре

D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом