

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOHПOHEHTY

**«Іноземна мова професійного
спрямування»**

Мова навчання – *українська / англійська*

Шифр та найменування галузі знань **18 «Виробництво та технології»**

Код та найменування спеціальності **181 «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма ***Технологічна експертиза та безпека харчової
продукції***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»

«11» квітня 2024 р. протокол № 4.

1. Загальна інформація

Кафедра: [Української та іноземної філології](#)
Викладач: **Карпінська Лариса Людвигівна**, викладач кафедри української та іноземної філології



Контакти:
[Профайл](#) 048-712-40-88

Освітній компонент викладається на 1-2 курсі у 2-3 семестрі

Кількість: кредитів - 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	60	-	60
заочна	20	-	20
Самостійна робота, годин	Денна – 120		Заочна – 160

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Іноземна мова професійного спрямування» (англійська) є офіційною або однією з основних мов спілкування в більш ніж 50 країнах. Знання цієї мови відкриває доступ до всіх електронних і друкованих інформаційних ресурсів, так як практично всі книги і наукові статті за технологією виробництва, що мають світове значення, пишуться англійською мовою або перекладаються на неї. Володіння англійською мовою дозволяє перейти на більш високий соціальний ступінь, стати конкурентоспроможним претендентом на на будь-яку посаду.

«Іноземна мова професійного спрямування» взаємопов'язана з вивченням освітнього компоненту «Українська мова професійного спрямування», є необхідною для опанування компоненту фахової підготовки «Науково-дослідна робота», під час проходження технологічної та переддипломної практики, підготовки та захисту кваліфікаційної роботи бакалавра.

«Іноземна мова професійного спрямування» забезпечує підготовку здобувачів вищої освіти застосовувати знання у практичних ситуаціях у майбутній професійній діяльності з використанням іноземної мови, здатності ефективно формувати комунікаційну стратегію у майбутній професійній діяльності в межах країни та закордоном, використовувати стратегії спілкування та навички міжособистісної взаємодії з українцями та іноземцями а також вміти здійснювати професійну діяльність, що потребує оновлення та інтеграції знань українською та іноземною мовами.

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – оволодіння граматичними структурами правила англійського синтаксису, широким діапазоном словникового запасу (у тому числі термінології), що є необхідним в академічній та професійній сферах.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Іноземна мова професійного спрямування» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»](#) та [освітньо-професійній програмі «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність:

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:

K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Програмні результати навчання:

ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту**5.1 Перелік практичних робіт**

Змістовний модуль 1. Читання і граматики

2 семестр

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Our Food. Food is the source of energy.	2	
2	From the history of food. Production. Future Simple	2	1
3	Nutrition. Essential nutrients. Past Simple	2	1
4	The facts about fats. Modal verbs.	2	1
5	Food types. Present Perfect.	2	1
6	Food value of some foodstuffs. Comparisons.	2	1
7	Vegetables. The Passive.	2	1
8	Fruits. Indirect questions.	2	1
9	Meat and Poultry. Revision of numbers.	2	1
10	The purchase of fruits.	2	1
11	Milk and dairy produce.	2	1
12	Poultry and games .	2	
13	The world's fisheries. Ing-forms. Exercises for the correct using of gerund forms	2	
14	Food as a subject of decay or spoilage.	2	
15	Final lesson.	2	
Всього за ОК:		30	10

Змістовний модуль 2. Читання та переказ

3 семестр

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Methods of food Preservation	2	1
2	Foodstuffs storage. Future Simple	2	
3	Food as a subject of decay or spoilage	2	1
4	Foodstuffs storage.	2	1
5	Drying and dehydration	2	1
6	Pancake and pie	2	
7	Rice and another cereals	2	
8	Butter, margarine and oils. Fats	2	1
9	Sauce. A view of fastfood	2	1
10	Confectionery. Chocolate. Raisin. Margarine and oils	2	1
11	Cooking methods and nutrient loss	2	
12	Fish and seafood. Infinitive forms.	2	
13	Labelling	2	1
14	Build a foundation diet for good health	2	1
15	Final lesson.	2	1
Всього за ОК:		30	10

5.2 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Написання реферату з теми:		
	1. Meat and Poultry.	6	-
	2. Milk and dairy produce	6	-
	3. Build a foundation diet for good health	6	-
2	4. A view of fastfood	6	-
	Опрацювати матеріал і виконати граматичні вправи:		
	1. Article. Noun	2	3
	2. Future Simple	2	3
	3. Past Simple	2	3
	4. Modal verbs	2	3
	5. Present Perfect	2	3
	6. Conditional sentences	2	3
	7. Infinitive forms	2	3
	8. Gerund	2	3
	9. Ing-forms	2	3
	10. The Passive	2	3
3	Опрацювання тематичних текстів і робота зі словником	60	110
4	Виконання тестів для самоперевірки	6	10
5	Підготовка до модульного контролю та іспиту	10	10
	Всього за ОК:	120	160

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- *тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;*
- *виконання і захист практичних робіт;*
- *усне опитування;*

Підсумковий контроль – *диференційований залік (2 семестр) / екзамен (3 семестр)*

Нарахування балів для другого семестру:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна форма	Заочна форма
Практичні роботи*	40	40
Самостійна робота*	15	15
Тестування*	10	10
Усне опитування	35	35
Всього	100	100

Нарахування балів для третього семестру:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна форма	Заочна форма
Практичні роботи*	40	40
Самостійна робота*	15	15
Тестування*	10	10
Усне опитування	5	5
Всього за змістовний модуль	70	70
Екзамен	30	30
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, умінями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Робота на практичних заняттях в межах одного модулю

37 – 40 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповідає без помилок або помилки незначні</i>	відмінно
35 – 37 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповідає, при відповідях можуть бути допущені незначні помилки</i>	дуже добре
30 – 34 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповіді неповні, допущені граматичні та лексичні помилки</i>	добре
18 – 29 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповіді незадовільні, допущені грубі граматичні та лексичні помилки</i>	достатньо
0 – 17 балів	<i>Заняття не відпрацьовані, здобувач на більшій половині занять неактивний, або взагалі відсутній на заняттях без поважної причини</i>	незадовільно

Тестування (оцінювання однієї роботи)

9,0-10,0	90 – 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 -8,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0 – 7,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0 – 6,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0 – 35 % правильних відповідей	незадовільно

Самостійна робота (оцінювання однієї роботи)

15 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
10 –14 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
7 – 9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
5 – 6 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 –4 бали	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді з грубими помилками	незадовільно

Усне опитування (оцінювання для другого семестру)

35	Відповідь дана цілком вірно, з необхідними поясненнями	відмінно
30-34	Відповідь дана вірно, з необхідними обґрунтуваннями, але з незначними лексичними та граматичними помилками	дуже добре
25-29	Відповідь дана вірно, але без обґрунтувань, з незначними лексичними та граматичними помилками	добре
20-24	Відповідь не повна, подана без обґрунтувань або з лексичними та граматичними грубими помилками	достатньо
0-19	Відповідь на питання дана не повна та з лексичними та граматичними грубими помилками, або взагалі не надано	незадовільно

Усне опитування (оцінювання для третього семестру)

5	Відповідь дана цілком вірно, з необхідними поясненнями	відмінно
4	Відповідь дана вірно, з необхідними обґрунтуваннями, але з незначними лексичними та граматичними помилками	дуже добре
3	Відповідь дана вірно, але без обґрунтувань, з незначними лексичними та граматичними помилками	добре
2	Відповідь не повна, подана без обґрунтувань або з лексичними та граматичними грубими помилками	достатньо
0-1	Відповідь на питання дана не повна та з лексичними та граматичними грубими помилками, або взагалі не надано	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
практичні, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних,

нетипових); групове обговорення питання; дискусії, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Англійська мова [Електронний ресурс] : навч. посіб. : для студентів спец. 181 "Харчові технології" / Л. Б. Зукіна, Л. Л. Карпінська, Є. В. Корнеласва та ін. ; за ред. Л. Б. Зукіної ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса, 2018. — 280 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnrv.BibRecord.166212>
2. Англійська мова [Текст] : навч. посіб. / С. Ю. Кондратюк, О. Д. Муляр, Т. М. Рибак та ін. ; Держ. вищ. навч. закл. "Державний агроєкологічний університет". — Київ : ЦУЛ, 2018. — 136 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnrv.BibRecord.165131>
3. Граматика сучасної англійської мови : довідник / Г. В. Верба, Л. Т. Верба. — Київ : ВП Логос - М, 2017. — 352 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1967563>
4. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисциплін "Іноземна мова", "Іноземна мова (за професійним спрямуванням)", "Англійська мова", "Англійська мова за професійним спрямуванням", "Іноземна мова в туристичній діяльності", "Іноземна мова професійного спілкування", "Ділова іноземна мова для маркетологів", "Ділова іноземна мова", "Ділова та професійна мова" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти ступеню "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання усіх спец. / І. А. Вереїтіна, О. В. Попель ; Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 66с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2095641>
5. Методичні вказівки до індивідуальної роботи з освітнього компонента "Іноземна мова (за професійним спрямуванням)" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти ступеню "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво та технології", "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів", "Технології тривалого зберігання плодів і овочів", "Технології зберігання і переробки зерна", "Технології риби та морепродуктів", "Технологічна експертиза та безпека хордової продукції", "Технології та управління молочним бізнесом", "Харчові технології та інженерія", "Технології переробки фруктів і овочів в аграрному бізнесі", "Ресторанні технології здорового харчування", "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса", "Технології жирів та жирозамінників", "Технології олійно-жирових продуктів і косметики", "Технології питної води та водний менеджмент", "Технології продуктів бродіння та виноробства", "Технології питної води" / П. М. Безніс ; за ред. О. С. Зінченко ; Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 48 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2171032>
6. Методичні вказівки до практичних робіт з освітнього компонента "Іноземна мова (за професійним спрямуванням)" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти ступеню "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво та технології", "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів", "Технології тривалого зберігання плодів і овочів", "Технології зберігання і переробки зерна", "Технології риби та морепродуктів", "Технологічна експертиза та безпека хордової продукції", "Технології та управління молочним бізнесом", "Харчові технології та інженерія", "Технології переробки фруктів

і овочів в аграрному бізнесі", "Ресторанні технології здорового харчування", "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса", "Технології жирів та жирозамінників", "Технології олійно-жирових продуктів і косметики", "Технології питної води та водний менеджмент", "Технології продуктів бродіння та виноробства", "Технології питної води" / П. М. Безніс, Л. Л. Карпінська ; за ред. О. С. Зінченко ; Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 57 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2171061>

Додаткові:

1. Dubichka I., O'Keeffee M., Landford L., Wright R., Frendo E., Wright L. Business Partner. Coursebook. Pearson, 2018 - 160 p.
2. Evans L. Business Partner. Workbook. Pearson, 2018 - 64 p.
3. British Council . URL: <https://learnenglish.britishcouncil.org/>
4. Cambridge Dictionary Online. URL: <https://dictionary.cambridge.org>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Лариса КАРПІНСЬКА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри української та іноземної філології
Протокол від « 28» листопада 2023 р. № 4

Завідувач кафедри
ПОГОДЖЕНО:

/ПІДПИСАНО/

Ольга ФІЛІПЕНКО

Гарант ОП *ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА
ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ*
доцент кафедри харчової хімії,
експертизи та біотехнологій

/ПІДПИСАНО/

Лариса ГУРАЛЬ