



СИЛАБУС

Навчальної дисципліни “ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ (АНГЛІЙСЬКА)”

Шифр і найменування галузі знань	<i>G Інженерія, виробництво та будівництво</i>
Код і найменування спеціальності	<i>G 13 Харчові технології</i>
Код і найменування відповідної деталізованої галузі Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013	<i>0721 Food Processing</i>
Освітньо – професійна програма	<i>Харчові технології</i>
Рівень освіти	<i>Фахова перевага, першого (бакалаврського) рівня вищої освіти</i>
Освітньо – професійний ступінь	<i>Фаховий молодший бакалавр</i>
Дисципліна	<i>ОК 6. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)</i>
Розділ з видами занять та годинами навчання	<i>Лекції – 80 год.</i>
	<i>Семінарські – 20 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 50 год.</i>
Статус навчальної дисципліни	<i>Освітня компонента, що формує загальні компетентності, обов'язкова</i>
Семестр	<i>2</i>
Обсяг дисципліни(кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	<i>5 кредитів ЄКТС / 150 годин</i>
Мова викладання	<i>Англійська, українська</i>
Інформація про викладача	<i>Викладач вищої категорії, старший викладач: Якимець Уляна Петрівна Ulyana25yakemets@gmail.com</i>
Розміщення курсу	<i>Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua/</i>
Дні занять та консультацій	<i>За поточним розкладом</i>
Мета навчальної дисципліни	<i>Ключовою метою викладання навчального курсу «Англійська мова (за професійним спрямуванням)» є не просто ознайомлення студентів з англійською мовою, а й формування в них розвиненої комунікативної компетентності, необхідної для ефективної взаємодії у професійному середовищі. Цей курс спрямований на глибоке розуміння специфіки англомовного спілкування в контексті майбутньої професійної діяльності. Його практична складова має на меті становлення мовної особистості фахівця, який володіє не лише</i>

	лінгвістичними знаннями, але й уміннями успішно розв'язувати широкий спектр комунікативних завдань у різноманітних актуальних сферах, включаючи науково-освітню та безпосередньо професійну
Заплановані результати навчання	Результати навчання (РН): РН5. Вільно спілкуватися усно і письмово державною та іноземною мовами, у тому числі з питань будівництва та цивільної інженерії.
Заплановані знання та вміння	В результаті вивчення освітньої компоненти Здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями : ЗК3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК6. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК7. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Знати: Знати сутність, завдання й особливості навчальної дисципліни, її категоріальний апарат. Сформулювати чітке розуміння ролі та функцій іноземної мови у фаховій діяльності. Знати основні правила складання й оформлення документів, граматичні правила, правила читання. Знати загальну класифікацію документів; вимоги до змісту та розташування реквізитів. Володіти вміннями: - володіти іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої професійними потребами; - користуватись усним монологічним і діалогічним мовленням у межах побутової, суспільно-політичної та фахової тематики; - перекладати з іноземної мови на рідну тексти фахової тематики.
Навчальна логістика	I курс, II семестр Модуль 1. Світові кулінарні традиції та культура харчування Англійська мова як засіб міжнародного спілкування. Важливість вивчення іноземної мови. Артикуль. Кулінарні традиції різних країн. Порядок слів у простому реченні. Українська кухня. Традиції та особливості. Порядок слів у простому реченні. Британська кухня. Традиції та особливості. Дієслова to do, to be, to have. Традиційні страви англомовних країн. Дієслова to do, to be, to have. Кухні народів світу. Екзотичні страви. Ступені порівняння прикметників. Харчові звички в різних культурах. Прикметник. Ступені.

Семінарське заняття

Модуль 2. Основи харчової промисловості.

Підприємства харчової промисловості.

Сучасні технології у харчовій промисловості. Множина іменників.

Харчова промисловість України.

Харчова промисловість англomовних країн.

Харчова промисловість країн світу.

Основна термінологія у процесі виробництва харчових продуктів. Теперішній неозначений час.

Опис обладнання. Теперішній неозначений час.

Технологічні процеси.

Семінарське заняття

Модуль 3. Технологія виробництва харчових продуктів

Основні процеси на виробництві харчових продуктів.

Види питальних речень.

Безпека харчових продуктів.

Контроль та стандарти якості.

Харчові добавки та консерванти.

Способи зберігання харчових продуктів. Майбутній неозначений час.

Консервування харчових продуктів. Майбутній неозначений час.

Їжа майбутнього.

Генетично-модифікована їжа.

Семінарське заняття.

Модуль 4. Харчування та харчові продукти

Здорове харчування. Артикуль. Основні функції означеного та неозначеного артиклів.

Піраміда здорового харчування. Іменник. Множина іменника.

Продукти харчування. Овочі та фрукти. Злічувані та незлічувані іменники.

Продукти харчування. Молочні продукти.

Виразення належності за допомогою присвійного відмінка іменників.

Продукти харчування. Види м'яса. Типи запитань.

Прийменник.

Продукти харчування. Риба.

Мікроелементи в харчових продуктах.

Харчові мінерали та вітаміни.

Вживання прийменників.

Семінарське заняття.

Модуль 5. Технологія приготування страв

Зберігання та інвентаризація харчових продуктів.

Приготування фруктів та овочів. Сполучник.

Приготування м'ясних страв.

Приготування страв з морепродуктів. Теперішній доконаний час.

Приготування страв з молочних продуктів.

Основи випічки.

Приготування десертів.

Різновиди напоїв.

Семінарське заняття.

Модуль 6. Кухонне обладнання та інвентар

Кухонне обладнання. Прийменник.

	Кухонне обладнання та техніка. На кухні. Основні процеси на кухні. Минулий доконаний час. Рецепти приготування страв. Столові прибори. Сервірування столу. Банкет. Сервірування. Святковий стіл. Узагальнення граматичного матеріалу. Семінарське заняття. Модуль 7. Заклади громадського харчування Громадське харчування. Наказовий спосіб. Типи закладів громадського харчування. Етикет. Правила поведінки у закладах громадського харчування. У кафе/ресторані. Замовлення. Кухар – творча та відповідальна професія. Офіціант. Розмова з клієнтом. Оформлення замовлення. Скарги клієнтів. Діалогічне мовлення. Семінарське заняття. Модуль 8. Ресторанна справа Відомі ресторани світу. Модальні дієслова. Ресторани і ресторанний бізнес в Україні. Класифікація ресторанів. Вживання модальних дієслів. Частини ресторану. Персонал ресторану. Речення. Типи речень. Меню. Типи меню. Правила безпечного зберігання харчових продуктів. Аудіювання та читання текстів за темою. Правила техніки безпеки. Вживання герундія. Семінарське заняття. Модуль 9. Кулінарні тенденції та інновації Веганство та вегетаріанство у світі. Ступені порівняння прислівників. Молекулярна кухня. Сполучник, частки. Вулична їжа різних країн. Олімпіада смаку: найвідоміші кулінарні фестивалі. Узгодження часів. Кулінарні шоу та їх вплив на світову кухню. Кулінарні тури: подорож смаками. Заперечні речення. Кухня Прикарпаття. Створення індивідуального кулінарного маршруту. Семінарське заняття. Модуль 10. Професійна комунікація та кар'єрний ріст Професії у сфері харчової промисловості. Пошук роботи. Написання резюме. Супровідний лист. Співбесіда при працевлаштуванні. Ділові зустрічі. Етикет. Займенник. Ділова поїздка за кордон. Презентація та ведення переговорів. Письмова комунікація. Умовний спосіб. Ділове листування. Діалогічне мовлення за темою. Семінарське заняття.
Види занять	лекції, семінарські

Методи навчання	– вербальні/словесні(пояснення,розповідь); – наочні(ілюстрація,демонстрація); – практичні(практичні заняття); – пояснювально-ілюстративний;
Пререквізити	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з української мови, англійської мови, історії, дисциплін, які формують загальні та фахові компетентності.
Постреквізити	Вивчення курсу є необхідним для подальшого засвоєння знань з англійської мови, української мови (за професійним спрямуванням), дисциплін, що формують спеціальні компетентності.
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни	Основна література: 1. Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Ineata. Ready to order. Student's Book. - Pearson, 2002. 2. Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Ineata. Ready to order. Work Book. - Pearson, 2002. 3. http://boguslav-vpusp.net.ua/images/Fotos-2020/25-03_EN_K-44.pdf 4. Raymond Murphy. Essential Grammar in Use: A self-study Reference and Practice Book for Intermediate Students of English. – Cambridge University Press, 2012. 5. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Career Paths. Cooking. – Express Publishing, 2013. 6. Буданов С.І., А.О.Борисов. Ділова англійська мова. – Х.: Торсінг Плюс, 2009. 7. Богацький І.С., Н.М.Дюканова. Бізнес-курс англійської мови.ТОВ “ВП Логос - М”, Київ, 2006. 8. Бунтіна Л. Англійська мова ресторанної справи. Навчальний посібник.- Київ, 2000. 9. Волкова О.Ю., Погужих Г.М. Усі розмовні теми. English. – Х.: Торсінг плюс, 2012. 10. Верба Г.В., Верба Л.Г. Граматика сучасної англійської мови. Довідник. Київ: ТОВ “ВП Логос - М”, 2011. 11. Гончарук Т.А. Матеріали з англійської мови для учнів з професії “Кухар.Офіціант”. – Бердичів,2012. 12. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей. Навчально-методичний посібник. - Київ:Фірма “Інкос”, 2012. 13. Лисенко М.М. Посібник з англійської мови для кухарів. – Нікополь, 2016. 14. Семідоцька В.А. Англійська мова менеджменту готельно-ресторанного бізнесу: Навч. Посіб. – Київ, 2004. 15. Смірнова Є.С., Юрчук. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: Навч.-метод.посіб. – К.: НУХТ, 2012. Допоміжна 1. Українсько-англійський розмовник.- К.: Освіта, 1991.–

	215 с. 2. Murphy R. <i>Essential Grammar in Use</i>. – Cambridge UP, 2002. – 376 p. 3. <i>Англійська мова. Комунікативний аспект: Підручник для студ. вищих навч. Закладів/ За ред. Л. Мисик – Львів: Світ, 2007. – 432 с.</i> 4. Багацький І.С. «Ділова англійська мова»- Київ: ООО„ЛОГОС„, 2007 –352с
Матеріально-технічне забезпечення	<i>Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект занять, презентації, методичні рекомендації, проєктор, ноутбук, посібники та таблиці.</i>
Процес навчання	<i>Робота на заняттях, усне опитування; тестування; навчальна дискусія; тощо.</i>
Семестровий контроль, критерії оцінювання	Форма семестрового контролю – екзамен (II семестр). Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової перед вищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями: Початковий рівень: 1 бал – студент володіє навчальним матеріалом на рівні

елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.

2 бали – студент володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

3 бали – студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

Середній рівень:

4 бали – студент володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

5 балів – студент володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

6 балів – студент може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

Достатній рівень:

7 балів – студент здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

8 балів – студент вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.

9 балів – студент вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

Високий рівень:

10 балів – студент виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.

11 балів – студент вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.

12 балів – студент виявляє особливі творчі здібності,

	<i>самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.</i>
Політика навчальної дисципліни	Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: – дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; – дотримання загально визнаних етичних норм поведінки; – дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; – самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); – досягати визначених для відповідного рівня освіти результатів навчання; – посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; – повагу до педагогічних, науково-педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти; – використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно посилається на них; – не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній або дослідницькій діяльності; – негайно повідомляти керівництво (дирекцію) закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; – нести відповідальність за порушення академічної доброчесності. надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації; поважати честь і гідність інших осіб, навіть, якщо їх погляди відрізняються від Ваших.
Циклова комісія	Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів.

на засіданні циклової комісії
Протокол №1 від 27.08.2025