

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Кафедра іноземної філології і перекладу**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультетом харчових технологій та
управління якістю продукції АПК
“6” червня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІНОЗЕМНА МОВА»**

Галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Спеціальність G13 «Харчові технології»

Освітня програма «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент кафедри іноземної філології і перекладу, кандидат педагогічних наук, доцент Оксана Тепла

Опис навчальної дисципліни: Навчальна дисципліна «Іноземна мова» є обов'язковим компонентом ОПП «Харчові технології» циклу загальної підготовки. Навчальний курс містить 120 годин (4 кредити). Дисципліна поділена на чотири змістові модулі

Дисципліна «Іноземна мова» розроблена з метою формування практичних навичок у спілкуванні іноземною мовою у професійному середовищі, перекладу англо-українських та українсько-англійських професійних текстів. Програма спрямована на набуття студентами загальних і фахових компетентностей у користуванні іноземною мовою шляхом інтеграції мовленнєвих умінь та мовних знань в межах тематичного і ситуативного контексту відповідно до академічної та професійної сфер студента. Завдання дисципліни полягає в навчанні, розвитку та удосконаленні різних видів мовленнєвої діяльності, аудіювання, говоріння, діалогічного мовлення, читання, письма та перекладу.

Освітній ступінь, галузь знань, спеціальність, освітня програма	
Освітній ступінь	Бакалавр
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	Обов'язкова
Загальна кількість годин	120 год.
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість змістових модулів	4
Курсовий проект (робота) (за наявності)	--
Форма контролю	<i>Іспит</i>

Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	1	-
Семестр	1-2	-
Лекційні заняття	-	-
Практичні, семінарські заняття	75 год.	16
Самостійна робота	45 год.	104

Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2/3 год.	-
--	----------	---

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни є практичне оволодіння студентами іноземною мовою академічного і професійного спілкування, тобто формування і розвиток професійної іншомовної компетенції для використання іноземної мови в різних сферах професійної діяльності, а також оволодіння прийомами здобуття інформації із текстів за фахом і засобами її усного і письмового передавання у формі анотацій, рефератів, доповідей і повідомлень (презентації).

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК) - здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних;

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Програмні результати навчання:

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

студентів повного терміну денної (заочної) форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма								заочна форма			
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі			
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Cooking												
Тема 1. The Kitchen	1	4		2			2	6		2		4
Тема 2. People in the Kitchen	2	4		2			2	4				4
Тема 3. Tools 1	3	3		2			2	4				4

Тема 4. Tools 2	4	3		2			2	4				4
Тема 5. Tools 3	5	3		2			2	3				3
Тема 6. Food Safety	6	4		2			2	5		2		3
Тема 7. Nutrition, module test	7	4		2			3	4				4
Разом за змістовим модулем 1	7	25		14			15			4		26
Змістовий модуль 2. Types of food												
Тема 8. Meats	8	4		2			2	6		2		4
Тема 9. Seafood	9	4		2			2	4				4
Тема 10. Dairy	10	4		2			2	6		2		4
Тема 11. Fruits	11	3		2			2	4				4
Тема 12. Vegetables	12	3		2			2	3				3
Тема 13. Spices and Herbs	13	3		2			2	3				3
Тема 14. Grains and Legumes, module test	14-15	4		4			3	4				4
Разом за змістовим модулем 2	7	27		16			15			4		26
Змістовий модуль 3. What makes food healthy?												
Тема 15. Water. Constituents of Food	1	6		4			1	6		2		4
Тема 16. Carbohydrates	2	6		4			1	4				4
Тема 17. Fats and fatty acids	3	6		4			1	4				4
Тема 18. Proteins	4	4		2			1	4				4
Тема 19. Vitamins	5	5		4			1	3				3
Тема 20. Minerals	6	4		2			1	3				3
Тема 21. Cereal grains, module test	7	5		4			1	6		2		4
Разом за змістовим модулем 3	7	32		21			7					26
Змістовий модуль 4. Technology of cooking and food preservation												
Тема 22. Cooking foods	8	4		2			1	6		2		4
Тема 23. Eggs in human diet	9	6		4			1	4				4

Тема 24. Batters and doughs	10	6		4			1	4				4
Тема 25. Food preservation	11	6		4			1	3				3
Тема 26. Fruit preservation	12	4		2			1	3				3
Тема 27. Meat preservation	13	5		4			1	4				4
Тема 28. Balanced food in human diet, module test	14-15	5		4			2	6		2		4
Разом за змістовим модулем 4	8	36		24			8			4		26
Усього годин		120		75			45	120		16		104

3. Теми лекційних занять

Не передбачено навчальним планом.

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	The Kitchen. The Present Simple Tense. The Past Simple Tense.	2
2.	People in the Kitchen. The Present Continuous Tense. The Past Continuous Tense.	2
3.	Tools 1. The Present Simple Tense. The Present Continuous Tense.	2
4.	Tools 2. The Past Simple Tense. The Past Continuous Tense.	2
5.	Tools 3. The Present Perfect Tense.	2
6.	Food Safety. The Past Perfect Tense.	2
7.	Nutrition, module test. Grammar Revision	2
8.	Meats. The Future Simple Tense.	2
9.	Seafood. The Future Simple Continuous Tense.	2
10.	Dairy. The Present Simple Passive Voice.	2
11.	Fruits. The Past Simple Passive Voice.	2
12.	Vegetables. The Participle.	2
13.	Spices and Herbs. The Sequence of Tenses.	2
14.	Grains and Legumes, module test. Grammar Revision	4
15.	Water. Constituents of Food. The Adjective. Degrees of comparison of adjectives	4
16.	Carbohydrates. The Adverb. Degrees of comparison of adverbs.	4
17.	Fats and fatty acids. The Noun. Plural Noun.	4
18.	Proteins. Structure "Used to". Negative and interrogative forms.	2
19.	Vitamins. Structure "to be going to".	4
20.	Minerals. Modal verbs.	2
21.	Cereal grains, module test. Grammar revision.	4

22.	Cooking foods. The Numerals. The cardinal numerals.	2
23.	Eggs in human diet. The Numerals. The ordinal numerals.	4
24.	Batters and doughs The Pronouns. The Personal Pronouns.	4
25.	Food preservation. Types of Questions. General questions. Alternative Questions.	4
26.	Fruit preservation. Special questions. Disjunctive questions.	2
27.	Meat preservation. The Prepositions	4
28.	Balanced food in human diet, module test. Grammar revision.	4
Всього		75

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	My future specialty	4
2.	Appliances	4
3.	Basic Actions 1	4
4.	Basic Actions 2	4
5.	Flavors	4
6.	Kitchen Safety	4
7.	P a s try	4
8.	B read	4
9.	P a s tas	4
10.	Milk and Dairy Products	4
11.	Fish	2
12.	Beverages: Coffee, Tea, Cocoa, Chocolate	3
0	Разом	45

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- тестування;
- самооцінювання.

7. Методи навчання (вибрати необхідне чи доповнити):

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- метод проєктного навчання;
- комунікативний метод;
- метод навчання через дослідження;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Cooking		
Практична робота 1	ПРН 22, зокрема розуміння основної інформації з прочитаного англомовного тексту, її аналізу, засвоєння лексико-граматичної системи професійно-орієнтованих текстів й уміння використовувати її у мовленні; формування навичок сприймати іноземне мовлення на слух.	10
Практична робота 2		10
Практична робота 3.		10
Практична робота 4.		10
Практична робота 5.		10
Практична робота 6.		10
Практична робота 7.		10
Самостійна робота 1		10
Модульна контрольна робота 1		20
Усього за модулем 1		100
Модуль 2. Types of food		
Практична робота 8	ПРН 22, зокрема розуміння основної інформації з прочитаного англомовного тексту, її аналізу засвоєння лексико-граматичної системи професійно-орієнтованих текстів й уміння застосовувати вивчений лексико-граматичний матеріал в ситуаціях діалогічного спілкування й монологічного висловлювання; формування навичок сприймати іноземне мовлення на слух.	10
Практична робота 9		10
Практична робота 10		10
Практична робота 11		10
Практична робота 12		10
Практична робота 13		10
Практична робота 14		10
Самостійна робота 2		10
Модульна контрольна робота 2		20
Усього за модулем 2		100
Модуль 3. What makes food healthy?		
Практична робота 15	ПРН 22, зокрема розуміння основної інформації з прочитаного англомовного тексту, її аналізу засвоєння лексико-граматичної системи професійно-орієнтованих текстів й уміння застосовувати вивчений лексико-граматичний матеріал в ситуаціях діалогічного спілкування й монологічного висловлювання; формування навичок сприймати іноземне мовлення на слух.	10
Практична робота 16		10
Практична робота 17		10
Практична робота 18		10
Практична робота 19		10
Практична робота 20		10
Практична робота 21		10
Самостійна робота 3		10
Модульна контрольна робота 3		20
Усього за модулем 3		100
Модуль 4. Technology of cooking and food preservation		
Практична робота 22	ПРН 22, зокрема розуміння основної інформації з прочитаного англомовного тексту, її аналізу засвоєння лексико-граматичної системи професійно-орієнтованих текстів й уміння застосовувати вивчений лексико-граматичний матеріал в ситуаціях діалогічного спілкування й монологічного висловлювання; формування навичок сприймати іноземне мовлення на слух.	10
Практична робота 23		10
Практична робота 24		10
Практична робота 25		10
Практична робота 26		10
Практична робота 27		10
Практична робота 28		10
Самостійна робота 4		10
Модульна контрольна робота 4		20
Всього за модулем 2		
Навчальна робота	(M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70	

Екзамен	30	
Всього за курс	(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100	
Курсова робота (за наявності)		-

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Викладач і студенти зобов'язані керуватися документами, що регламентують освітній процес в НУБіП України (https://nubip.edu.ua/node/12654). Зокрема, роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання практичних занять та модулів відбувається за заявою, яку підписує лектор, завідувач кафедри та декан гуманітарно-педагогічного факультету.
Політика щодо академічної доброчесності	Викладач і студенти зобов'язані керуватися документами, що регламентують академічну доброчесність, антикорупційні дії в НУБіП України (https://nubip.edu.ua/node/166683).
Політика щодо відвідування	Викладач і студенти зобов'язані керуватися документами, що регламентують освітній процес в НУБіП України (https://nubip.edu.ua/node/12654). Так, відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом гуманітарно-педагогічного факультету).

9. Навчально-методичне забезпечення

1. Електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіПУ України: <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=995.0.0>).
2. Навчальні підручники, посібники.
3. Засоби проміжного і підсумкового контролю (комплекти завдань 0 для модульних контрольних робіт, для підсумкового контролю).
4. Покликання на цифрові освітні ресурси:
 - https://www.bbc.co.uk/learningenglish?fbclid=IwAR3J5J92NvWSQ3Y1GiKFQpM_5bgIjXxzcJA-86rSgCEMhq7-V1cKK2hsB7w;
 - <https://learnenglish.britishcouncil.org>;
 - <https://www.cambridgeenglish.org/learning-0engl/?fbclid=iwar0losntgonosxed7jv9tkasq3pllkid1bdrtekbcyf2lpy14xoj6llszdi>;
 - https://dictionary.cambridge.org/?fbclid=IwAR1Grx--pqFA6QibslsvrVX4M2F_cScXNLWUOiMYv8cW8ySqSuSii0D7Vao.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Воскобойник В. І., Сільчук О. В. Англійська мова для спеціалістів у сфері харчових технологій : навчальний посібник для студентів закладів вищої освіти. Київ : Видавництво Ліра-К, 2022. 268 с.
2. Практичний курс англійської мови, навчально-методичний посібник/ укладачі Велика А.М., Нікішова Т.Є., Прищеп О.В. Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2019. 220 с.
3. Сусол Л.О., Ходжикян Д. Р. Англійська мова для студентів аграрних навчальних закладів: навчальний посібник. Одеса, 2019. 125 с.
4. Іноземна мова за професійним спрямуванням: навчально-методичний посібник для здобувачів I курсу біолого-технологічного факультету / уклад. Рейда О.А., Івлєва К.С. Біла Церква, 2021. 320 с.
5. Смірнова Є. С., Юрчук Л. В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: навч.-метод. посіб. К.: Ліра-К, 2019. 220 с.
6. Evans V., Dooley J., Hayley R. Career Paths English: Cooking. Express Publishing, 2013. 118 p.
7. Murphy R. English Grammar in Use. 5th Edition. Cambridge University Press. 2019. 398 p.
8. Oxford English Grammar Course New Edition Intermediate with answers. Oxford University Press. 2019. 346 p.