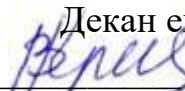


ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного  
бізнесу й іноземних мов

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан економічного факультету

 Вікторія КРИКУНОВА

“ 27 ” 08 2020 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Іноземна мова за професійним спрямуванням

Освітній рівень \_\_\_\_\_ другий (магістерський) \_\_\_\_\_  
(бакалавр, магістр)

Спеціальність \_\_\_\_\_ 181 «Харчові технології» \_\_\_\_\_  
(шифр і назва спеціальності)

Освітня програма \_\_\_\_\_ Харчові технології \_\_\_\_\_  
(назва спеціалізації)

Факультет \_\_\_\_\_ біолого – технологічний \_\_\_\_\_  
(назва факультету)

2020 – 2021 навчальний рік

Робоча програма з іноземної мови за професійним спрямуванням для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою магістр, спеціальністю 181 «Харчові технології»

Розробник: канд. філол. наук, доц. Бокшань Г. І.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

Протокол від «28» серпня 2020 року №1

Схвалено методичною комісією економічного факультету

Протокол від «28» серпня 2020 року № 1

Затверджено на вченій раді економічного факультету

Протокол від «28» серпня 2020 року № 1



Завідувач кафедри

(Морозова О.С.)

«28» серпня 2020 року

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>18 – «Виробництво та технології»</u>	Нормативна	
Змістових частин – 2	Спеціальність: <u>181 «Харчові технології»</u>	<b>Рік підготовки:</b>	
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____		1-й	1-й
Загальна кількість годин – 90		<b>Семестр</b>	
		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 2	Освітній рівень: <u>другий «магістерський»</u>	<b>Лекції</b>	
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		30 год.	12 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		<b>Самостійна робота</b>	
		60 год.	78 год.
<b>Індивідуальні завдання:</b>			
Вид контролю:			
екзамен (1-й семестр)	екзамен (1-й семестр)		

### Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1 : 2

для заочної форми навчання – 1 : 6

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета:** формування необхідної комунікативної компетенції в сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах, навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, що обумовлена професійними потребами; оволодіння новітньою фаховою інформацією через іноземні джерела.

**Завдання:** набуття навичок читання з досить повним розумінням змісту текстів професійного спрямування; володіння усним монологічним та діалогічним мовленням в межах фахової тематики; реферування та анотування

спеціальної літератури; складання іноземною мовою службових листів і документів з фахових питань.

Як результат вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:** певний обсяг лексики та граматики іноземної мови, що дає можливість здійснювати професійне спілкування та одержувати необхідну професійну інформацію з іншомовних джерел

**Вміти:** 1. Детально розуміти широкий спектр складних іншомовних професійно-орієнтованих текстів за фахом. 2. Вільно висловлюватися, гнучко та ефективно використовувати мову для професійних цілей. 3. Проникати чіткий, добре структурований, деталізований текст на складні теми. 4. Користуватися різними способами читання залежно від поставленого завдання (вивчення, ознайомлення, перегляд, пошук). 5. Передавати усною або письмовою формою отриману під час читання інформацію як рідною, так і англійською мовою у вигляді перекладу, реферату, анотації. 6. Сприймати на слух наукові тексти та діалоги професійної сфери спілкування. 7. Розуміти основні пункти виступів, дискусій на конференціях. 8. Брати участь у ситуативно обумовленій бесіді; обсяг висловлювань – 20-25 речень. 9. Підготувати повідомлення на тему вивченого матеріалу стосовно знайомих ситуацій, обсяг висловлювань – 20-25 речень.

Після вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти набувають загальні та фахові компетентності:

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми.

ЗК 6. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність спілкуватися з непрофільними фахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей).

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ФК 2. Здатність розуміти наукову інформацію на іноземній мові, спілкуватись з колегами у переробній галузі в діалоговому режимі в різномовному середовищі.

ПРН 3. Знання базових лінгвістичних структур, що є необхідними для гнучкого вираження іноземною мовою відповідних функцій та понять, а також володіння широким діапазоном словникового запасу (у тому числі термінології), що є необхідним у переробній промисловості.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Змістова частина 1.**

**Тема 1.** Іменник. Форми однини та множини. Присвійний відмінок іменника.

**Тема 2.** Знайомство. Написання резюме.

**Тема 3.** Прикметник. Загальні відомості. Ступені порівняння прикметників: синтетичний та аналітичний способи.

**Тема 4.** Технологія приготування та зберігання їжі.

**Тема 5.** Модальні дієслова. Категорія модальності у наукових текстах.

**Тема 6.** Збалансоване харчування: переваги здорової їжі.

**Тема 7.** Дієприкметник. Особливості використання та перекладу.

**Тема 8.** Вуглеводи. Значення та функції вуглеводів у харчових продуктах.

#### **Змістова частина 2.**

**Тема 1.** Інфінітив. Переклад інфінітивного звороту з прийменником for.

**Тема 2.** Білки. Визначення та функції білків.

**Тема 3.** Дієслово. Активний і пасивний стан дієслова. Особливості функціонування і перекладу пасивного стану в наукових текстах.

**Тема 4.** Жири та жирні кислоти.

**Тема 5.** Синтаксичні особливості перекладу. Структура англійського речення у порівнянні з українською мовою.

**Тема 6.** Овочева кулінарія.

**Тема 7.** Найуживаніші суфікси, префікси англійської мови науково-технічної літератури та їх значення. Основні суфікси іменників, прикметників, дієслів, прислівників.

**Тема 8.** Користь вітамінів в житті людей.

#### 4. Структура навчальної дисципліни.

Назви тем змістових модулів	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усно го	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	ін д	с.р		л	п	ла б	ін д	с.р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Змістова частина 1.</b>												
Тема 1. Іменник. Форми однини та множини. Присвійний відмінок іменника.	4			4			2		2			
Тема 2. Знайомство. Написання резюме.	4			4			6					6
Тема 3. Прикметник. Загальні відомості. Ступені порівняння прикметників: синтетичний та аналітичний способи.	8					8	6					6
Тема 4. Технологія приготування та зберігання їжі.	4			4			4		4			
Тема 5. Модальні дієслова. Категорія модальності у наукових текстах.	8					8	6					6
Тема 6. Збалансоване харчування: переваги здорової їжі.	8					8	8					8
Тема 7. Дієприкметник. Особливості використання та перекладу.	4			4			6					6
Тема 8. Вуглеводи. Значення та функції вуглеводів у харчових продуктах.	5					5	8					8
Разом за змістовою частиною 1	45			16		29	46		6			40

## Змістова частина 2.

Тема 1. Інфінітив. Переклад інфінітивного звороту з прийменником for.	4		4		2		2		
Тема 2. Білки. Визначення та функції білків.	8			8	8				8
Тема 3. Дієслово. Активний і пасивний стан дієслова. Особливості функціонування і перекладу пасивного стану в наукових текстах.	6		6		6				6
Тема 4. Жири та жирні кислоти.	6			6	4		4		
Тема 5. Синтаксичні особливості перекладу. Структура англійського речення у порівнянні з українською мовою.	6			6	6				6
Тема 6. Овочева кулінарія.	4		4		6				6
Тема 7. Найуживаніші суфікси, префікси англійської мови науково-технічної літератури та їх значення. Основні суфікси іменників, прикметників, дієслів, прислівників.	6			6	6				6
Тема 8. Користь вітамінів в житті людей.	5			5	6				6
Разом за змістовою частиною 2	45		14		31		6		38
<b>Усього годин</b>	90		30		60		12		78

### 5. Теми лекційних занять не заплановані

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

### 6. Теми семінарських занять не заплановані

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

### 7. Теми лабораторних занять не заплановані

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

### 8. Теми практичних занять (денна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Іменник. Форми однини та множини. Присвійний відмінок іменника.	4
2	Знайомство. Написання резюме.	4
3	Технологія приготування та зберігання їжі.	4
4	Дієприкметник. Особливості використання та перекладу.	4
5	Інфінітив. Переклад інфінітивного звороту з прийменником for.	4
6	Дієслово. Активний і пасивний стан дієслова. Особливості функціонування і перекладу пасивного стану в наукових текстах.	6
7	Овочева кулінарія.	4
	Разом	30

### 8. Теми практичних занять (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Іменник. Форми однини та множини. Присвійний відмінок іменника.	2
2	Технологія приготування та зберігання їжі.	4
3	Інфінітив. Переклад інфінітивного звороту з прийменником for.	2
4	Жири та жирні кислоти.	4
	Разом	12



### 9. Самостійна робота (денна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Прикметник. Загальні відомості. Ступені порівняння прикметників: синтетичний та аналітичний способи.	8
2	Модальні дієслова. Категорія модальності у наукових текстах.	8
3	Збалансоване харчування: переваги здорової їжі.	8
4	Вуглеводи. Значення та функції вуглеводів у харчових продуктах.	5
5	Білки. Визначення та функції білків.	8
6	Жири та жирні кислоти.	6
7	Синтаксичні особливості перекладу. Структура англійського речення у порівнянні з українською мовою.	6
8	Найуживаніші суфікси, префікси англійської мови та їх значення. Основні суфікси іменників, прикметників, дієслів, прислівників.	6
9	Користь вітамінів у житті людей	5
	Разом	60

### 9. Самостійна робота (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Знайомство. Написання резюме.	6
2	Прикметник. Загальні відомості. Ступені порівняння прикметників: синтетичний та аналітичний способи.	6
3	Модальні дієслова. Категорія модальності у наукових текстах.	6
4	Збалансоване харчування: переваги здорової їжі	8
5	Дієприкметник. Особливості використання та перекладу.	6
6	Вуглеводи. Значення та функції вуглеводів у харчових продуктах.	8
7	Білки. Визначення та функції білків.	8
8	Дієслово. Активний і пасивний стан дієслова. Особливості функціонування і перекладу пасивного стану в наукових текстах.	6
9	Синтаксичні особливості перекладу. Структура англійського речення у порівнянні з українською мовою.	6
10	Овочева кулінарія.	6
11	Найуживаніші суфікси, префікси англійської мови науково-технічної літератури та їх значення. Основні суфікси іменників, прикметників, дієслів, прислівників.	6
12	Користь вітамінів у житті людей.	6
	Разом	78

## 10. Індивідуальні завдання

### 11. Методи навчання

З боку викладача – це різноманітні спроби, які допомагають студентам засвоїти програмний матеріал, сприяють активізації навчального процесу, з боку студентів - це набуття навчальних компетентностей. Метод – це головний інструмент педагогічної діяльності, лише з його допомогою виробляється продукт навчання, здійснюється взаємодія викладача й студентів. Методи навчання поділяються на загальні та спеціальні. I група методів : методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності. II група методів: методи стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності. III група методів: методи контролю (самоконтролю, взаємоконтролю), корекції (самокорекції, взаємокорекції) за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності. IV група методів: бінарні, інтегровані (універсальні) методи. На практиці викладачі інтегрують методи різних груп, утворюючи неординарні (універсальні) методи навчання, які забезпечують оптимальні шляхи досягнення навчальної мети.

### 12. Методи контролю

Поділяються на методи поточного і підсумкового контролю знань. Поточний контроль проводиться в усній або письмовій формі за допомогою тестових завдань лексико-граматичного характеру. Підсумковий контроль (модульний контроль) проводиться в письмовій формі за допомогою розгорнутого тестового завдання (контрольної роботи), яке охоплює всі теми модуля.

### 13. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота		Підсумковий тест (екзамен)	Сума
<b>Змістова частина 1</b>	<b>Змістова частина 2</b>	40	100
Теми 1-8	Теми 1-8		
30	30		

Розподіл балів за семестровими модулями		Аудиторні години				Види СРС			КР №1	КР №2
		письмові опитування	семінари	практичні	лабораторні	складання конспектів	розрахункова робота	реферат		
1 змістова частина	Вартість виду роботи (в балах) min/max	2/4		1/2	1/2		2/3		3/5	
	Кількість видів роботи	2		2	2		3		1	
	<b>Всього – 17/30 б.</b>	<b>4/8</b>		<b>2/4</b>	<b>2/4</b>		<b>6/9</b>		<b>3/5</b>	
2 змістова частина	Вартість виду роботи (в балах) min/max	2/4		1/2	1/2		2/3			3/5
	Кількість видів роботи	2		2	2		3			1
	<b>Всього – 17/30 б.</b>	<b>4/8</b>		<b>2/4</b>	<b>2/4</b>		<b>6/9</b>			<b>3/5</b>
<b>Разом – 34/60 б.</b>		<b>8/16</b>		<b>4/8</b>	<b>4/8</b>		<b>12/18</b>		<b>3/5</b>	<b>3/5</b>

### Схеми оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»

#### Шкала ECTS

Сума балів	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		екзамен	залік
90 - 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C	задовільно	
64 – 73	D		
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно	не зараховано
1- 34	F		

### 14. Методичне забезпечення

1. Лебідь О. М., Бокшань Г. І., Макухіна С. В. Методичні розробки для розвитку професійно-орієнтованої комунікативної компетенції студентів. – Херсон: РВВ «Колос», 2019. – 32с.
2. Лебідь О. М., Макухіна С. В., Дашевська Л. М. Навчально-методичний посібник для лабораторних практикумів студентів біолого-технологічного факультету, спеціальність «Харчові технології». – Херсон: РВВ, 2017. – 60 с.
3. Лебідь О. М., Макухіна С. В., Дашевська Л. М. Навчально-методичний посібник для самостійної роботи студентів біолого-технологічного факультету, спеціальність «Харчові технології». – Херсон: РВВ, 2017. – 58 с.

4. Лебідь О. М., Гроза М. Е., Дашевська Л. М. Методичні розробки для аудиторної роботи студентів біолого-технологічного факультету. – Херсон: РВВ «Колос», 2014. – 39 с.
5. Лебідь О. М., Дашевська Л. М., Нежлукченко Н. В. Навчально-тематичний комплекс-посібник для вивчення текстів спеціального призначення для студентів, аспірантів, науковців спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». – Херсон, 2019. – 132 с.
6. Olga Lebid, Larisa Dashevs'ka, Nataliia Papakina. Anatomy and Physiology of Animals: English for Specific Purposes (ESP). Навчальний посібник на англійській мові. Анатомія та фізіологія тварин. – Mauritius, LAP LAMBERT Academic Publishing. 2019. – 164 с.

## **15. Рекомендована література**

### **Базова**

1. Байдак Л. І. English for food technologists: Навчальний посібник з англійської мови для студентів факультету харчових технологій. / Суми, 2012 рік. – 315 с.
2. Безпаленко А. М., Грабовська Т. О., Сиротін О. С., Англійська мова для студентів біологічних та зооветеринарних спеціальностей. Навчальний посібник. / Київ, 2014 рік, 116 с.
3. Венкель Т. В. English for Specific purposes. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Укл. Венкель Т.В. – Чернівці, 2011. – 120 с.
4. Жукова Т. В., Шевченко С. П., Навчально-методичний посібник з розвитку навичок читання та говоріння для студентів всіх напрямів та спеціальностей аграрних вузів ННІЗДО / Т. В. Жукова, С. П Шевченко. – Мелітополь: ТДАТУ, 2014. – 130 с.
5. Караєва Т. В. Англійська мова за професійним спрямуванням: навчальний посібник / Т. В. Караєва; ТДАТУ. – Мелітополь: ФОП Однорог Т. В., 2019. – 130 с
6. Караєва Т. В. Ділова англійська мова: навчальний посібник / Т. В. Караєва; ТДАТУ. – Мелітополь: ФОП Однорог Т. В., 2019. – 122 с.
7. Москаленко І.В., Матієнко О. С. Навчальний посібник з англійської мови для студентів заочної форми навчання спеціальності “Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва” / Вінниця 2016 рік. – 216 с.
8. Тітова О. А. Professional English For Tractors and Farm Machines навч.-метод. посібник / О. А. Тітова. – Мелітополь: Таврійський державний агротехнічний університет. 2014. – 57 с.
9. Шевченко С. П. Get ahead in food technology: навчально-методичний посібник до практичних занять для студентів ОКР «Бакалавр», напрям підготовки «Харчові технології та інженерія» / Шевченко С. П. – Мелітополь: Таврійський державний агротехнічний університет. 2015. – 104 с.
10. Glendinning E., Pohl A. Technology / Oxford English for Careers. – Oxford Univ. Press, 2012. – 135p.

11. Neil O Sullivan, James D. Libbin. Agriculture. Teachers Book. – Express Publishing, 2014. – 39 p.
12. Neil O Sullivan, James D. Libbin. Agriculture. Students Book. – Express Publishing, 2014. – 39 p.

### **Допоміжна**

1. Верба Г. В. , Верба Л. Г. Довідник з граматики англійської мови. - К., 2014.
2. Венкель Т. В. Англійська мова для студентів вищих навчальних закладів Част. 1. / Т. В. Венкель. – Чернівці: Книги – ХХІ, 2015. – 220 с.
3. Венкель Т. В. Англійська мова. Граматика і лексика з вправами для студентів немовних факультетів вищих навчальних закладів. Частина 2 / Т. В. Венкель – Чернівці: Книги – ХХІ, 2014. – 116 с.
4. Давиденко Л.М. Перевір свої знання з граматики англійської мови. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2014.
5. Murphy, Raymond. English Grammar in Use. – Cambridge University Press, 2015.
6. Swan, Michael. Practical English Usage. – Oxford University Press, 2012.

### **16. Інформаційні ресурси**

1. [www. elibrary.nubip.edu.ua](http://www.elibrary.nubip.edu.ua)
2. [www. znu.edu.ua](http://www.znu.edu.ua)
3. [www.ksau.kherson.ua](http://www.ksau.kherson.ua).
4. [www. udau.edu.ua](http://www.udau.edu.ua).
5. [www. valk.dn.ua](http://www.valk.dn.ua).
6. [www. nitu.org.ua](http://www.nitu.org.ua).
7. [www. socgum.mdpu.org.ua](http://www.socgum.mdpu.org.ua).