



Український державний університет
імені Михайла Драгоманова
Природничий факультет



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(СИЛАБУС)

ІНОЗЕМНА МОВА

Освітньо-професійна програма «Професійна освіта. (Харчові технології)»
1-й – 2-й семестри, 2024 рік вступу
денна форма навчання

Галузь знань

01 «Освіта/Педагогіка»

Спеціальність 015 Професійна освіта

Спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології»

Освітній рівень бакалавр

Назва кафедри
та викладач /
викладачі

Викладач: Запара Валентина Миколаївна

Інформація про викладача на сайті факультету:

<https://prf.udu.edu.ua/%d0%ba%d0%b0%d1%84%d0%b5%d0%b4%d1%80%d0%b0-%d1%96%d0%bd%d0%be%d0%b7%d0%b5%d0%bc%d0%bd%d0%b8%d1%85-%d0%bc%d0%be%d0%b2-%d0%bf%d1%80%d0%b8%d1%80%d0%be%d0%b4%d0%bd%d0%b8%d1%87%d0%b8%d1%85-%d1%84%d0%b0/>

E-mail: v.m.zapara@udu.edu.ua

I. Основна
мета/цілі
навчання

Забезпечення активного володіння студентами іноземною мовою як засобом формування іншомовної комунікативної компетентності для професійного та ситуативного спілкування, оволодіння новітньою фаховою інформацією в галузі харчових технологій через іноземні джерела.

II. Місце
навчальної
дисципліни в
освітній
програмі

Навчальна дисципліна **обов'язкова**

Цикл загальної підготовки

Шифр у навчальному плані: ЗП07

III. Обсяг
навчальної
дисципліни

Кількість кредитів

6 кредитів

Загальна кількість годин

180

Семінарські/практичні заняття

102

Самостійна робота

78

IV. Короткий

Змістовий тематичний модуль 1. Особистість та її оточення

**зміст
навчальної
дисципліни**

Тема 1. Особистість. Характер і почуття. Ідентичність. Спосіб і стиль життя. Виховання і родинні стосунки. Виховання і родинні стосунки. Зовнішність, члени сім'ї, національні свята, традиції.

Тема 2. Люди, колективи, громади. Звичаї і традиції навколо світу. Суспільні цінності. Особистісні потреби. Особистість учителя.

Тема 3. Місце проживання. Міграційні процеси: переваги і недоліки тимчасового переміщення. Упередження і національні стереотипи. Вплив оточуючого середовища на наше життя.

Змістовий тематичний модуль 2. Студентське життя: навчання та дозвілля

Тема 4. Розпорядок дня студента. Управління часом. Відпочинок. Здоровий спосіб життя. Харчування для здоров'я. Вітаміни. Сучасне помешкання. Особливі події в житті.

Тема 5. Освіта. Наш університет. Академічна мобільність. Навчання протягом життя. Важливість знання іноземних мов. Історія заснування УДУ імені Михайла Драгоманова. Навчання на факультеті технологій та дизайну. Технологічні дисципліни.

Тема 6. Професії. Кар'єрні сходінки і зростання. Робота в команді та співпраця. Професійні вимоги до сучасного фахівця. Робота моєї мрії. Вчитель – професія всіх професій. Спеціальність – харчові технології. Викладачі і лектори університету.

Змістовий тематичний модуль 3. Світ навколо нас

Тема 7. Україна: історія і сучасність. Нові виклики часу. Політичний курс України. Культурне життя країни. Українці за кордоном. Харчові технології та їх використання. Сучасні методи приготування їжі.

Тема 8. Крос-культурна комунікація. Туризм і його різновиди. Туристичні центри. Планування подорожі. Країни, мови яких вивчаються. Унікальність української національної кухні та страв. Особливості національних страв, напоїв та рецепти їх приготування. Моя спеціальність – технолог.

Тема 9. Основні екологічні проблеми сьогодення: причини виникнення, наслідки і шляхи вирішення. Екологічна етика. Які фактори впливають на наше життя. Безпека продуктів харчування. Процеси збереження продуктів харчування.

Змістовий тематичний модуль 4. Історія успіху та змін

Тема 10. Нові реалії сучасного життя. Інноваційні технології та кіберпростір. Інформація. Інтеграція освіти й науки України до європейського освітнього й інформаційного простору. Сучасні харчові технології. «Ідеальний» технолог та вчитель. Особливості технологічних досліджень.

Тема 11. Досягнення. Прийняття рішень. Секрет успіху. Здібності і талант. Набуття жорстких і м'яких навичок. Плани щодо подальшої кар'єри. Переваги професії вчителя/технолога. Улюблений викладач/вчитель. Плани щодо подальшої «кар'єри».

Тема 12. Поворотні події та видатні постаті в історії людства. Винаходи і винахідники у сфері харчових технологій. Харчова промисловість у XXI столітті.

Детальні теми лекційних, практичних/семінарських занять, питання до заліку/іспиту, теми і завдання для

самостійної роботи та інше містяться на курсі у Moodle: <https://moodle.udu.edu.ua/course/view.php?id=9354>

V. Результати навчання

ПРН 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.
ПРН 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузей стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).

VI. Порядок та критерії оцінювання

Форми і методи поточного контролю

Поточний контроль	опитування (усні й письмові), творчі роботи (презентації, есе), оформлення опорного конспекту, тренувальні самостійні завдання, тестові модульні контрольні роботи
Підсумковий контроль	ПМК у 1 семестрі та екзамен у 2 семестрі

Критерії оцінювання усної відповіді:

- вільне володіння матеріалом;
- повнота та логіка викладу;
- чіткість і доведеність формулювань;
- обґрунтованість тверджень;
- наявність власних висновків і пропозицій.

Критерії оцінювання письмової відповіді:

- повнота, чіткість, логічність у викладенні відповіді на запитання;
- комплексне представлення питання (проблеми);
- вміння виділити головне;
- обрання правильної відповіді;
- наявність та обґрунтованість власних висновків і пропозицій.

Підсумковим контролем є екзамен у 2-му семестрі.

Форми і методи підсумкового контролю: виконання лексико-граматичних тестів, робота з текстом (темою): вибіркового переклад тексту, переказ тем, аналіз текстів, розкриття розмовної теми.

VII. Політика курсу

Обсяги, терміни і порядок відпрацювань: відпрацювати пропуски здобувач може протягом двох тижнів після пари, на якій воно мало бути зараховане чи під час ліквідації академзаборгованостей, призначених деканатом.

Особливості оцінювання. Максимальні бали за виконання робіт здобувачами:

- 1) практичні заняття – 5(2) балів (30 та 10);
- 2) самостійна робота – 5 балів;
- 3) презентація – 5 балів;
- 4) опорний конспект – 5 балів;
- 5) тестові модульні контрольні роботи – 5 балів.

Усього 50 балів за кожний модуль першого семестру та 30 балів за кожний модуль другого семестру

***VIII. Основні
інформаційні
ресурси***

Основна інформація з навчальної дисципліни викладена на освітній платформі Moodle:

<https://moodle.udu.edu.ua/course/view.php?id=9354>

Рекомендовані інформаційні джерела

1. Барановська Т. В. Граматика англійської мови. Збірник вправ. К.: Логос, 2021. 384 с.
2. Мансі Є.О., Гончарова Т.В. Food and Light Industry and Their Technologies (Харчова та легка промисловість та їх технології). Тексти до підручника з англійської мови для студентів і аспірантів немовних факультетів та студентів мовних факультетів, які вивчають англійську як другу іноземну мову у вищих навчальних закладах. К.: Арій, 2008. 80 с.
3. Рогач Л.В., Голик С.В. Лексичний мінімум практичного курсу англійської мови. Ужгород, 2012. 78 с.
4. Hewings M. Advanced Grammar in Use. CUP, 2005. 295 p.
5. Renee Talalla. English for Restaurant Workers. Second edition. Published by Compass Publishing, 2008. 96 p.
6. Robert Quinn. Food Around the World. Oxford University Press, 2010. 56 p.
7. Upstream Upper intermediate, Students book, Express Publishing, 2021. 263 p.
8. Virginia Evans, Jenny Dooley, Carlos Rosencrans PhD. Career Paths :Agricultural Engineering (with Digibooks App). Express Publishing, 2021. 40 p.
9. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Career Paths: Food Service Industries. Express Publishing, 2014. 400 p.

Обговорено та затверджено на засіданні кафедри іноземних мов Протокол № 1 від 28.08.24

1. Барановська Т. В. Граматика англійської мови. Збірник вправ. К.: Логос, 2021. 384 с.
2. Янсон В., Свистун Л., Богатирьова С., Лежньов С. A Practical Guide for Learners of English = Практичний курс англійської мови для студентів вищих навчальних закладів: книга 1. Київ: ТОВ "ВП Логос"Логос, 2015. С. 368
3. Murphy R. English Grammar in Use. A self-study reference andpractice book for intermediate learners of English. Fifth Edition. Cambridge University Press, 2019. 394 p.
4. Upstream Upper Intermediate, Students book, Express Publishing, 2021. 263 p.

Спеціальність 015 Професійна освіта

Спеціалізація 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

Освітня програма Професійна освіта (Харчові технології)

ЗП 05 Цикл загальної підготовки