



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-ий семестри
денна форма навчання

Галузь знань

01 «Освіта/Педагогіка»

Спеціальність А 5.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

Освітній рівень бакалавр

Назва кафедри та викладач / викладачі	Викладач: Смольнікова Олена Геннадіївна Інформація про викладача на сайті факультету: https://scholar.google.com/citations?user=6LbFJ2IAAAAJ&hl=ru E-mail: o.h.smolnikova@udu.edu.ua Лінк на курс в Moodle: https://dle.udu.edu.ua/enrol/index.php?id=1535	
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	68/18
	Самостійна робота	112/162
IV. Короткий зміст навчальної	Змістовий тематичний модуль 1. Особистість та її оточення 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.	

дисципліни	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 сходинки 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 ХХІ 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://dle.udu.edu.ua/enrol/index.php?id=1535
V. Результати	ПРН 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській

навчання	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 <table border="1"> <tr> <td data-bbox="443 347 728 419">Поточний контроль</td><td data-bbox="728 347 2067 419">опитування (усні й письмові), творчі роботи (презентації, есе), оформлення опорного конспекту, тренувальні самостійні завдання, тестові модульні контрольні роботи</td></tr> <tr> <td data-bbox="443 419 728 499">Підсумковий контроль</td><td data-bbox="728 419 2067 499">ПМК у 1 семестрі та екзамен у 2 семестрі</td></tr> </table>	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
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	Основна інформація з навчальної дисципліни викладена на освітній платформі Moodle: https://dle.udu.edu.ua/enrol/index.php?id=1535 Рекомендовані інформаційні джерела				

ресурси

1. Барановська Т. В. Граматика англійської мови. Збірник вправ. К.: Логос, 2021. 384 с.
2. Воскобойник В. І., Сільчук О. В. Англійська мова для спеціалістів у сфері харчових технологій Вид-во: Ліра-К, 2022 р., 268 стор.
3. Смірнова Є.С. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості Вид-во: Ліра-К, 2019 р., 220 стор.
4. Рогач Л.В., Голик С.В. Лексичний мінімум практичного курсу англійської мови. Ужгород, 2012. 78 с.
5. Oxford Practice Grammar Intermediate, Oxford University Press 2019
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 28.08.25

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