


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра української та іноземних мов

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 Яна ЄВЧУК
« 01 » 09 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Іноземна мова» (англійська)

Освітній рівень: перший (бакалаврський)

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітня програма: Харчові технології

Факультет: Інженерно - технологічний

Умань – 2022 р.

Робоча програма з дисципліни «Іноземна мова» (англійська) для здобувачів першого рівня вищої освіти (бакалавр) спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми Харчові технології. – Умань: Уманський НУС, 2022. – 21 с.

Розробник:

викладач кафедри української та іноземних мов

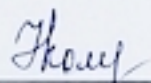

(підпис)

Ірина ЧУЧМІЙ

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри української та іноземних мов

Протокол від «15» серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри к. пед. н., доцент


(підпис)

Наталія КОМІСАРЕНКО

«15» 08 2022 року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету

Протокол від «01» 09 2022 року № 1

Голова науково-методичної комісії інженерно-технологічного факультету, д-р тех. н., професор


(підпис)

Ірина ЗАМОРСЬКА

«01» 09 2022 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 18 Виробництво та технології	Нормативна	
Модулів – 4	Спеціальність 181 Харчові технології	Рік підготовки:	
Змістових модулів 8		1-й	-
Індивідуальне науково-дослідне завдання - _____ (назва)		Семестр	
-Загальна кількість годин – 120		1-й	-
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента - 1	Освітній рівень - перший (бакалаврський) Освітня програма Харчові технології	-	-
		Практичні, семінарські	
		-	-
		Лабораторні	
		54 год.	12
		Самостійна робота	
		66 год.	108 год.
		Індивідуальні завдання: –	
		Вид контролю:	
		залік	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни. Програмні компетентності та результати навчання.

Мета курсу: формування необхідної комунікативної спроможності у сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах; вдосконалення вмінь та навичок читання, перекладу, реферування спеціальної літератури за фахом; вироблення навичок читання та реферування наукової інформації з фаху, ведення бесіди з професійної тематики.

Завданнями дисципліни «Іноземна мова» є: набуття навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої професійними потребами; одержування новітньої фахової інформації через іноземні джерела; користування усним монологічним та діалогічним мовленням у межах побутової та фахової тематики; переклад з іноземної мови на рідну текстів з фаховою лексикою; навчання підготовки до участі у наукових конференціях, семінарах, дебатах, тощо.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:** правила орфоєпії та орфографії, основні розділи граматики, мати необхідний лексичний запас загальноосвітньої лексики та спеціальної термінології, знати правила перекладу наукових текстів, основи їх анотування і реферування;

вміти: читати оригінальну літературу з фаху з метою одержання інформації; анотувати і реферувати наукові статті; брати участь у будь-яких видах мовного спілкування.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти. Дисципліна «Іноземна мова» займає важливе місце у структурно-логічній схемі, адже сучасні вимоги до підготовки майбутніх спеціалістів потребують від них, перш за все, бути плідними учасниками міжкультурної комунікації і мати необхідні навички та вміння професійного та ситуативного спілкування в усній та письмовій формах, бути спроможними оволодіти новітньою фаховою інформацією через іноземні джерела.

Дисципліна «Іноземна мова» спирається на загальноосвітній курс вивчення іноземної мови. Знання з дисципліни «Іноземна мова» необхідні для вивчення дисципліни «Ділова іноземна мова» (освітній рівень: магістр).

Програмні компетентності

Інтегральна компетентність.

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Фахові компетентності спеціальності (ФК):

ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

3. Програма навчальної дисципліни

I семестр

Модуль 1. Food and its constituents.

Змістовий модуль 1. What is food?

Тема 1. Why do we eat? Digestion. What is food?

Тема 2. Carbohydrates in our lives. Sugar and starch.

Тема 3. Proteins. Vegetable proteins.

Тема 4. History of Enzymes. Wheat enzymes.

Змістовий модуль 2. Vitamins, minerals, fats.

Тема 5. From the history of vitamins. B-complex vitamins.

Тема 6. Essential Minerals and human body.

Тема 7. Fats. Energy requirements. Water.

Змістовий модуль 3. Food processing and preservation.

Тема 8. Preservation of food. Why food spoils?

Тема 9. Kinds of fruits. Freeze drying. Keeping quality of canned fruits and vegetables.

Тема 10. Kinds of vegetables. Refrigeration and freezing.

Тема 11. From the history of food processing and preservation. Модульний тест.

Модуль 2. Food processing and Storage

Змістовий модуль 4. Cereals.

Тема 12. Types of grain crops. Cereals and cereals products. Wheat.

Тема 13. Rye. Maize.

Тема 14. Barley. Rice.

Тема 15. Corn or maize.

Тема 16. Storage of Grains – Overview, Importance, Affecting Factors.

Змістовий модуль 5. Technology of bread making.

Тема 17. Technology of bread making.

Тема 18. Bread ingredients. Staling of bread.

Тема 19. Milling. Pasta goods.

Тема 20. Sugar down through the ages. Sucrose. Kinds of sugar.

Тема 21. A few words about starch.

Змістовий модуль 6. Post-harvest technology.

Тема 22. Technologies for minimizing the post-harvest losses.

Тема 23. Importance and Scope of Post-harvest technology (Horticultural Crops).

Тема 24. The best way to store root vegetables.

Тема 25. Precooling vegetables.

Тема 26. Cherry Packing: What happens to cherries after they are harvested.

Тема 27. Essential and Future Skills for Food Industry. Підсумковий модульний тест.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	Денна форма				Заочна форма			
	усьог о	у тому числі			усьог о	у тому числі		
		лаб	ін д	с.р.		лаб	ін д	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Модуль 1. Food and its Constituents.								
Змістовий модуль 1. What is food?								
Тема 1. Why do we eat? Digestion. What is food?	5	2	-	3	5	1	-	4
Тема 2. Carbohydrates in our lives. Sugar and starch.	4	2		2	4	-		4
Тема 3. Proteins. Vegetable proteins.	5	2		3	4	-		4
Тема 4. History of Enzymes. Wheat enzymes.	4	2		2	4	-		4
Разом за змістовим модулем 1	18	8		10	17	1		16
Змістовий модуль 2. Vitamins, minerals, fats.								
Тема 5. From the history of vitamins. B-complex vitamins.	5	2		3	5	1		4
Тема 6. Essential Minerals and human body.	4	2		2	4	-		4
Тема 7. Fats. Energy requirements. Water.	5	2		3	4	-		4
Разом за змістовим модулем 2	14	6		8	13	1		12
Змістовий модуль 3. Preservation of foods.								
Тема 8. Preservation of food. Why food spoils?	5	2		3	5	1		4
Тема 9. Kinds of fruits. Freeze drying. Keeping quality of canned fruits and vegetables.	4	2		2	4	-		4
Тема 10. Kinds of vegetables. Refrigeration and freezing.	5	2		3	5	1		4
Тема 11. From the history of food processing and preservation. Модульний тест.	4	2		2	4	-		4
Разом за змістовим модулем 3	18	8		10	18	2		16
Всього годин за Модуль 1	50	22		28	48	4		44
Модуль 2. Food processing and Storage.								
Змістовий модуль 4. Cereals.								
Тема 12. Types of grain crops. Cereals and cereals products. Wheat.	5	2		3	5	1		4
Тема 13. Rye. Maize.	4	2		2	4	-		4
Тема 14. Barley. Rice.	5	2		3	4	-		4
Тема 15. Corn or maize.	4	2		2	5	1		4
Тема 16. Storage of Grains – Overview, Importance, Factors.	5	2		3	4	-		4

Разом за змістовим модулем 4	23	10		13	22	2		20
Змістовий модуль 5. Technology of bread making.								
Тема 17. Technology of bread making.	5	2		3	5	1		4
Тема 18. Bread ingredients. Staling of bread.	4	2		2	4	-		4
Тема 19. Milling. Pasta goods.	4	2		2	4	-		4
Тема 20. Sugar down through the ages. Sucrose. Kinds of sugar.	5	2		3	5	1		4
Тема 21. A few words about starch.	4	2		2	4	-		4
Разом за змістовим модулем 5	22	10		12	22	2		20
Змістовий модуль 6. Post-harvest technologies.								
Тема 22. Technologies for minimizing the post-harvest losses.	5	2		3	5	1		4
Тема 23. Importance and Scope of Post-harvest technology (Horticultural Crops).	4	2		2	4	-		4
Тема 24. The best way to store root vegetables.	4	2		2	5	1		4
Тема 25. Precooling vegetables.	4	2		2	4	-		4
Тема 26. Cherry Packing: What happens to cherries after they are harvested.	4	2		2	4	-		4
Тема 27. Essential and Future Skills for Food Industry. Підсумковий модульний тест.	4	2		2	6	2		4
Разом за змістовим модулем 6	25	12		13	28	4		24
Всього годин за Модуль 2	70	32		38	72	8		64
Всього за рік	120	54		66	120	12		108

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	К-сть годин	
		дена	заочна
Модуль 1. Food and its constituents.			
1	<p style="text-align: center;">Змістовий модуль 1. What is food?</p> <p>Why do we eat? Digestion. What is food? РТ "Про себе та родину" [3, с. 4-6]. Робочий день студента. [3, с.7-9]. Вступна бесіда про завдання на навчальний рік, про самостійну роботу студентів та вимоги до знань студентів. Іменник. [1, с.170]. Займенник. [1, с.187-18], Артикль. [1, с.179].</p>	2	1
2	<p>Carbohydrates in our lives. Sugar and starch. РТ " Мій університет". [3, с.10-13]. Правила читання приголосних [1, с.160-16]. Особові та вказівні займенники [1, с.187-18], число іменника [1, с.170], іменник як означення [1, с.178], there is/ there are [1, с.216], Дієслово «to be». [1, с.194]. Присвійний відмінок іменника. [1, с.17], Текст "What is agriculture?" [1, с.22].</p>	2	
3	<p>Proteins. Vegetable proteins. Дієслово у Future Simple Tense. Прийменник. Прикметник. Текст «History of Agriculture». (1, с.27-28), Правила читання голосних в I та II позиціях [1, с.156-159]. Питання з дієсловом to be [1, с.194], інтонація [1, с.168], інфінітив [1, с.204].</p>	2	
4	<p>History of Enzymes. Wheat enzymes. Модальні дієслова. [1, 196- 198]. Дієслово в Continuous Tenses. Безособові речення. Правила читання голосних у III та IV позиції [1, с.156-159]. дієслова в Past Simple Tense [1, с.192-193].</p>	2	
5	<p style="text-align: center;">Змістовий модуль 2. Vitamins, minerals, fats.</p> <p>From the history of vitamins. B-complex vitamins. Р.Т. „ Україна” [3, с. 19-22]. „Київ”. [3, с. 16-18]. Дієслово в Perfect Tenses. Числівник. Дієслово в пасивному стані.</p>	2	1
6	<p>Essential Minerals and human body. РТ „Київ”. [3, с. 16-18]Суфікси різних частин мови. [1, с.19-172]. Складне речення. [1, с.216-217].</p>	2	
7	<p>Fats. Energy requirements. Water. Р.Т. „Сільське господарство в Україні” [3, с. 32-34]. Передача звуків [a:], [ʌ] [1, с.165]. Суфікси, префікси різних частин мови [1, с.169-173].</p>	2	

8	Змістовий модуль 3. Food processing and preservation. Preservation of food. Why food spoils? Умовний спосіб [1, с.190-191]. Словосполучення (to be) of + іменник [1, с.217-218]. Багатофункціональність слів.	2	1
9	Kinds of fruits. Freeze drying. Keeping quality of canned fruits and vegetables. Передача звуків [ai], [au] [1, с.164-165]. Багатозначність слів [1, с.217-218]. Типи заперечення в англійській мові	2	
10	Kinds of vegetables. Refrigeration and freezing. Р.Т. „Сільське господарство у Великій Британії”. [3,с.34-36]. Передача звуків [з:], [ei], [iə] [1, с.164-165]. Багатозначність слів [1, с.217-218].	2	1
11	From the history of food processing and preservation. Модульний тест. Складені дієслова [1, с.175-176]. Узгодження часів. Зворотні та підсилювальні займенники [1, с. 188].	2	
	Модуль 2. Food processing and Storage.		
12	Змістовий модуль 4. Cereals. Types of grain crops. Cereals and cereals products. Wheat. Р.Т. „Агроєкологія”. [3, с. 43-45]. Environmental protection. Правила читання приголосних с, g та буквосполучень з ними [с.160]. Префікс semi- [1, с.170, 169-173].	2	1
13	Rye. Maize. Суфікси, префікси різних частин мови [169-173]. Неособові форми дієслова [1, с.198-206].	2	
14	Barley. Rice. Р.Т. „Моя майбутня професія”. [3, с. 63-64]. Моя майбутня професія. Текст « My Future Profession Food Technologies». Аналіз використання часово-видових форм дієслів у текстах наукового стилю.	2	
15	Corn or maize. Часові форми дієслова в активному стані. Модальні дієслова.	2	1
16	Storage of Grains – Overview, Importance, Affecting Factors. Дієприкметник. Вживання пасивних конструкцій у фаховому тексті.	2	
17	Змістовий модуль 5. Cereal Products. Technology of bread making. Р.Т. „Наукова робота студента” [3, с. 64-66]. Аналіз використання не особових форм дієслова у науковому тексті (дієприкметник).	2	1
18	Bread ingredients. Staling of bread.	2	

	Аналіз використання конструкцій з інфінітивом у науковому тексті. Особливості перекладу складнопідрядних речень з підрядними означальними в текстах наукового стилю. Типи заперечення в англійській мові.		
19	Milling. Pasta goods. Типи заперечення в англійській мові.	2	
20	Sugar down through the ages. Sucrose. Kinds of sugar. Аналіз використання конструкцій з інфінітивом у науковому тексті.	2	1
21	A few words about starch. Р.Т. „Підготовка сільськогосподарських кадрів в Україні. [3, с. 37-39].	2	
22	Змістовий модуль 6. Post-harvest technologies. Technologies for minimizing the post-harvest losses. Р.Т. „Підготовка сільськогосподарських кадрів в Україні”. [2, с. 37-39].	2	1
23	Importance and Scope of Post-harvest technology (Horticultural Crops). Складання анотацій до наукових статей.	2	
24	The best way to store root vegetables Модальні дієслова та їх еквіваленти . Безособові форми дієслова (оглядове повторення) Переклад складних термінів.	2	1
25	Precooling vegetables. Р.Т. „Підготовка сільськогосподарських кадрів у Великій Британії та США. „ Agricultural education in Great Britain and the U.S.A. [3, с. 40-42].	2	
26	Cherry Packing: What happens to cherries after they are harvested. Службові слова (багатозначність). Інфінітив: значення, вживання, функції в реченні.	2	
27	Essential and Future Skills for Food Industry. Підсумковий модульний тест.	2	2
	Всього	54	12

6. Самостійна робота

Самостійна робота студента є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом і виконується в позааудиторний час, передбачений тематичним планом навчальної дисципліни.

Під час вивчення навчальної дисципліни студенти повинні навчитися самостійно мислити, поглиблювати засвоєні теоретичні знання, опанувати практичні навички. Відповіді на питання повинні бути законспектовані, їхнє викладення має бути стислим і чітким, обов'язковими є посилання на використані джерела.

Форма контролю самостійної роботи – перевірка конспекту або обговорення на практичному занятті. Питання, відведені для самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий семестровий контроль. З метою самостійного визначення рівня засвоєння теоретичного матеріалу студентам пропонуються питання для самоконтроля набутих знань.

Зміст і обсяг самостійної роботи студентів

№	Підготовка до занять	К-сть годин	
1	Опрацювання зі словником та вивчення нових лексичних одиниць (с. 12, 18, 24).	4	8
2	Опрацювання граматичного матеріалу: дієслово “to be” в Present Simple Tense (с. 194); займенники (с. 187-188).	6	8
3	Опрацювання граматичного матеріалу: іменник (с. 176-178); прийменники місця (с. 209).	4	4
4	Опрацювання граматичного матеріалу: слова-замінники that, one (с. 216); прислівник (с. 206-208).	4	8
5	Робота зі словником та вивчення нових лексичних одиниць (с. 31, 38, 44, 51, 57, 62, 68, 75, 82, 89, 95).	6	8
6	Опрацювання граматичного матеріалу: функції слів із суфіксом -ing (с. 203-204).	6	8

	Опрацювання відео матеріалу фахового спрямування: “Baker`s Yeast under the Microscope”. https://youtu.be/iyWtp_L0Kzc		
7	Правила читання голосних (с.156-159); правила читання приголосних (с.160-163); правила читання буквосполучень qu, ch (с.160-163).	4	4
8	Фразеологічні словосполучення (с. 221). Опрацювання відео матеріалу фахового спрямування: “7 Types of Cooking Sugar. Did You Know?” https://youtu.be/VAspin3-ioU	4	8
9	Суфікси різних частин мови (с.172-173). Опрацювання відео матеріалу фахового спрямування: “Understanding Italian Flour Proteins and W Factors.” https://youtu.be/yDQ0foLUbeU	6	8
10	Псевдоінтернаціональна лексика (с.220); складні слова (с.175). Опрацювання відео матеріалу фахового спрямування: “Importance and Scope of Post-harvest technology (Horticultural Crops).” https://youtu.be/9favxoHDGGU	6	8
11	Особливості перекладу складних речень (с. 216-217). Опрацювання відео матеріалу фахового спрямування: “Storage of Fruits and Vegetables Controlled Modified Atmosphere Storage”. https://youtu.be/2wRTDUGJ08k	4	8
12	Багатозначність слів (с. 217-218). Опрацювання відео матеріалу фахового спрямування: “The best way to store root vegetables.” https://youtu.be/k7rk-ViwAtE	4	8
13	Texts: “Grain Storage” (с.31-33). ”Vitamins” (с.12-13) Опрацювання відео матеріалу фахового спрямування: “Cherry Packing: What happens to cherries after they are harvested. “ https://youtu.be/O7RTg3or_lg	4	8
14	Text: “Honey” (с.30-31). Опрацювання відео матеріалу фахового спрямування: “Precooling vegetables.” https://youtu.be/azoGx5aegNc	4	8
Всього		66	108

7. Методи навчання

Іноземна мова як дисципліна загальноосвітнього гуманітарного циклу посідає важливе місце у формуванні особистості майбутнього фахівця. Особливого значення в умовах ринкової економіки і входження України в ЄС набуває практичне володіння випускниками ЗВО іноземною мовою як засобом спілкування. Професійна спрямованість курсу іноземної мови сприяє поглибленню знань студентів з обраного фаху, опанування ними такого рівня знань, навичок і вмінь, який забезпечить необхідну комунікацію у сферах професійного спілкування в усній та письмовій формах.

При вивченні курсу використовуються такі методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

- словесні методи – розповідь-пояснення, бесіда;
- наочні методи – ілюстрація, демонстрація;
- практичні методи – вправи, практичні роботи;
- репродуктивні методи – відтворення як засіб повторення готових зразків;
- творчі, проблемно-пошукові методи;
- коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників (можливість коментувати свої відповіді, або доповнювати відповіді інших здобувачів);
- інтерактивні методи навчання у професійній підготовці студентів;
- самостійна робота поза контролем викладача – домашні завдання (усні та письмові).

Широко використовуються бінарні, інтегровані методи навчання наочно-ілюстративний метод; наочно-проблемний; наочно-практичний.

Активно впроваджуються інтерактивні методи навчання у професійній підготовці студентів (робота в малих групах, дискусії, мозкова атака, кейс-метод (*case study*), презентації, ділові та рольові ігри тощо), які необхідні для формування навичок *soft skills* спрямованих на розширення особистісних та професійних компетенцій таких як креативність,

інтелектуальний розвиток, критичне мислення, комунікабельність, уміння працювати в команді.

Дистанційне навчання

Дистанційне навчання – індивідуалізований процес передання і засвоєння знань, умінь, навичок і способів пізнавальної діяльності людини, який відбувається за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників навчання у спеціалізованому середовищі, яке створене на основі сучасних психолого- педагогічних та інформаційно-комунікаційних технологій. Дистанційне навчання в Уманському НУС здійснюється відповідно до положення «Про систему управління навчанням MOODLE Уманського національного університету садівництва» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/Legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-sistemu-upravlinnya-navchanniam-Moodle-Umanskogo-NUS.pdf>

Дисципліна «Іноземна мова» для дистанційного навчання розміщена на платформі «MOODLE» <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1580>

8. Методи контролю

Оцінювання знань студентів проводиться під час контрольних заходів. Контрольні заходи включають поточний та модульний контроль. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю здійснюється за такими формами: завдання на вибір правильної відповіді із декількох можливих; оцінювання за участь у практичних заняттях, обговореннях; письмова робота; усні відповіді на заняттях; контрольні роботи; тести.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінюванню в балах підлягають теоретичні знання і практичні уміння, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться усно, письмово або з використанням платформи MOODLE у формі тестів.

У разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин студенти мають право, з дозволу викладача, скласти їх до останнього семінарського заняття. Час і порядок складання визначає викладач.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на певному освітньому рівні або на окремих його завершених етапах у вигляді заліку.

10. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

1. Чучмій І.І., Комісаренко Н. О. Методичні рекомендації для проведення лабораторних занять із дисципліни «Іноземна мова» (англійська) для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології. Умань: РВВ Уманського НУС, 2022. 140 с.
2. Мовчан Л.В., Чучмій І.І. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з дисципліни «Іноземна мова» (англійська) для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології. Умань: РВВ Уманського НУС, 2022. 24 с.
3. Комісаренко Н. О. Англійська мова: посібник з розмовних тем. / Я. В. Бечко, Л. В. Мовчан, Ю. І. Фернос, О. О. Олійник. Умань: РВВ Уманського НУС, 2020. 73с.
4. Мовчан Л.В., Чучмій І.І. Методичні рекомендації щодо вивчення курсу «Іноземна мова (англійська)» та контрольні завдання для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти заочної форми навчання інженерно-технологічного факультету. Спеціальність 181 – Харчові технології. Умань: ВПЦ «Візаві», 2022. 30 с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Маналакі Л. Л. Англійська мова. Навчальний посібник для студентів агрономічних спеціальностей вищих аграрних навчальних закладів. УВІП, 2003. 260 с.

Допоміжна

1. Верба Г. В. Граматика сучасної англійської мови : довідник. / Вид. ТОВ «Логос». Київ, 2005. 342.с.
2. Голіцинський Ю. Б. Граматика збірник вправ. 4-го вид. К.: А.С.К., 2003. 544 с.
3. Raymond Murphy. Essential grammar in use: a self -reference and practice book for elementary students of English. Cambridge University Press, 1990. 260 p.
4. Raymond Murphy. Essential grammar in us: a self- reference and practice book for intermediate students of English. Cambridge University Press, 1985. 328 p.
5. Новий англо-український українсько-англійський словник. К.: Друкарський центр «Світовид», 2002. 576 с.

Наукові фахові статті

1. Kozhukhivska R., Chuchmii I., Harbar O., Kostyuk M., Nechytailo V., Sakovska O. Development of the tourist sphere in Ukraine: socio-economic aspect. Proceedings of the 35rd International Business Information Management Association Conference, IBIMA 2020: Education Excellence and Innovation Management: A 2025 Vision to Sustain Economic Development during Global Challenges. 35rd IBIMA Conference: 1-2 April 2020 Seville, Spain. Editor Khalid S. Soliman. 2020. P. 1591-1597. URL: <https://ibima.org/accepted-paper/development-of-the-tourist-sphere-in-ukraine-socio-economic-aspect/>.

(Web of Science)

2. Kozhukhivska R., Sakovska O., Maslovata S., Dluhoborska L., Chuchmii I. Managing innovation in tourism and hospitality industry: International experience. AIP Conference Proceedings. International Conference on Sustainable Innovation in Mechanical Engineering ICSIME-2K21. 2022. AIP Publishing, Melville, NY, USA, 2022. Vol. 2413. Issue 1. pp. 04007-1-04007-10. <https://doi.org/10.1063/5.0089854>

(Scopus)

3. Чучмій І.І. Метод проектів у вивченні англійської мови студентами економічних спеціальностей закладів вищої освіти: перспективи використання. Інноваційна педагогіка. – Випуск 13. Том 1. 2019. - С. 132-137. *(Index Copernicus)*.

4. Каричковська С.П., Мовчан Л.В., Чучмій І.І. Аналіз вступних кампаній за спеціальністю «Екологія» у закладах вищої освіти Черкаської області. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітніх

школах: зб. наук. пр./ \ редкол.: А.В.Сущенко (голов. ред.) та ін.\. Запоріжжя: КПУ, 2020. Вип. 70. Т.2. С. 144-149. (*Index Copernicus*)

5. Чучмій І.І., Каричковська С.П., Мовчан Л.В., Перевернуте навчання у вивченні іноземної мови за професійним спрямуванням. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми. проблеми : збірник наукових праць. Вінниця : ТОВ «Друк плюс», 2020. Вип. 58. С. 136-144. (*Index Copernicus*)

6. Мовчан Л.В., Комісаренко Н.О., Каричковська С.П., Чучмій І.І. Основні характеристики забезпечення якості освіти (польський досвід). Інноваційна педагогіка. Науковий журнал. Випуск 21. Том 2. Одеса. 2020. С. 28-32. . (*Index Copernicus*)

7. Чучмій І.І., Каричковська С.П., Підготовка бакалаврів аграрного профілю в європейських країнах. Інноваційна педагогіка. Науковий журнал. Випуск 35. Одеса. 2021. С.138-141. (*Index Copernicus*) (категорія "Б").

8. Чучмій І.І., Мовчан Л.В. Навчання англійської лексики за професійним спрямуванням студентів спеціальності «Агроінженерія» в аграрних закладах вищої освіти України «Перспективи та інновації науки (Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина»):журнал. 2022. № 6(11) 2022. С. 367-375. (категорія "Б"). ISSN 2786-4952 Online

DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-4952-2022-6\(11\)](https://doi.org/10.52058/2786-4952-2022-6(11))

9. Каричковська С. П., Чучмій І. І. Особливості вивчення української та іноземних мов в аграрних ЗВО України. Академічні студії. Серія «Педагогіка». Луцьк: Комунальний заклад вищої освіти «Луцький педагогічний коледж» Волинської обласної ради, 2021. № 4. С. 91-99 (категорія "Б"). DOI <https://doi.org/10.52726/as.pedagogy/2021.4.1.14>

13. Інформаційні ресурси

1. Наукова бібліотека УНУС - <http://library.udau.edu.ua/>

2. Офіційний веб-сайт – <http://www.udau.edu.ua>

3. Навчально-інформаційний портал УНУС –

<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master>

4. Вивчення англійської мови он-лайн. – <http://englishlearner.com/>

5. Вчимо англійську «LEO Network». – <http://www.learnenglish.de/>

6. Вивчення американської англійської «Voice of America». – <http://learningenglish.voanews.com/>

7. Вчіть англійську! Форум. – <http://ru-learnenglish.livejournal.com/>

8. Англійська як друга мова. UsingEnglish.com. – <http://www.usingenglish.com/>

9. English Computerized Learning Incorporated. – <http://www.englishlearning.com/>

10. Школа англійської Дарії Дзюби. –

<http://www.enrucafe.com/uk/freelessons.html>

11. Англо-український словник технічних термінів
<https://512.slovaronline.com/>

Відеоматеріали для самостійного опрацювання:

1. Baker`s Yeast under the Microscope.

https://youtu.be/iyWtp_L0Kzc

2. 7 Types of Cooking Sugar. Did You Know?

<https://youtu.be/VAspin3-ioU>

3. Understanding Italian Flour Proteins and W Factors.

<https://youtu.be/yDQ0foLUbeU>

4. Importance and Scope of Post-harvest technology (Horticultural Crops).

<https://youtu.be/9favxoHDGGU>

5. Storage of Fruits and Vegetables Controlled Modified Atmosphere Storage.

<https://youtu.be/2wRTDUGJ08k>

6. The best way to store root vegetables.

<https://youtu.be/k7rk-ViwAtE>

7. Cherry Packing: What happens to cherries after they are harvested.

https://youtu.be/O7RTg3or_lg

8. Precooling vegetables.

<https://youtu.be/azoGx5aegNc>

9. Essential and Future Skills for Food Industry.

<https://youtu.be/7Ctg5G-1Wdc>

14. Зміни у робочій програмі на _2022-2023_рік

- частково змінено структуру навчальної дисципліни відповідно до програмних результатів навчання та компетентностей;
- оновлено перелік рекомендованої літератури.