

**Білоцерківський національний аграрний університет**  
**Соціально-гуманітарний факультет**  
**Кафедра іноземних мов**

	<p><b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ІНОЗЕМНА МОВА: ДІЛОВА КОМУНІКАЦІЯ»</b></p> <p>Галузь знань: 18 Виробництво та технології          Спеціальність: 181 Харчові технології          Освітньо-професійна програма: "Харчові технології"</p>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський)
<b>Компонент освітньої програми:</b>	Обов'язковий
<b>Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин</b>	7 кредитів / 120 годин
<b>Семестр</b>	1,2
<b>Форма контролю</b>	Залік
<b>Мова викладання</b>	Англійська
<div style="text-align: center;">   <b>Профайл викладача</b> </div>	<p><b>Марчук Володимир Васильович</b>  <b>Посада:</b> доцент кафедри іноземних мов  <b>Науковий ступінь:</b> кандидат педагогічних наук  <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус № 6 (м. Біла Церква, р Олександрійський, б. 96), (кафедра іноземних мов).  <b>E-mail:</b> volodymyr.marchuk@btsau.edu.ua          orcid.org/ 0000-0002-8692-8656  <b>Зв'язок з викладачем: +38-068-244-46-88</b></p>
<b>Опис дисципліни</b>	<p>Навчальна дисципліна пропонує оволодіння складними граматичними конструкціями та розвиток навичок та вмінь перекладати речення, що містять ці явища, які необхідні майбутнім фахівцям, для розуміння іноземної мови та її культури, а також для відповіді на ключові теоретичні питання, які висуває практика навчання. Зокрема, це вивчення тем, пов'язаних з фахом студента, його науковою діяльністю, досягненнями в науці. У ході вивчення дисципліни розглядаються новітні методи, технології та підходи до продовження вивчення професійної тематики, розпочатої при вивченні іноземної мови на бакалавраті, під час навчання в магістратурі на більш широкій лексичній основі.</p>
<b>Передумови для вивчення дисципліни</b>	<p>знання такої дисципліни обов'язкового блоку освітньо-професійної програми, як «Практичний курс першої іноземної мови».</p>
<b>Мета вивчення дисципліни</b>	<p>Мета вивчення дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» полягає у формуванні в майбутніх фахівців професійно-комунікативної компетенції. Здобувачі освіти мають оволодіти мовленням на рівні програмних вимог (на рівні професійної комунікативної достатності), тобто бути здатними і готовими реалізувати одержану підготовку в своїй майбутній практичній діяльності.</p>

<b>Формат дисципліни</b>	<p>Під час практичних занять застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань; конференції; ділові та рольові ігри; науковий гурток. Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Google платформа. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.</p>
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>Використовувати здатність спілкуватися іноземною мовою (готовність до комунікації у письмовій та усній формах англійською мовою з метою вирішення завдань у майбутній професійній діяльності; здатність комунікувати з колегами щодо наукових досягнень, як на загальному рівні, так і на рівні спеціалістів, обговорювати наукові теми, використовуючи у професійному спілкуванні).</p>
<b>Структура курсу</b>	<p><b><i>Змістовий модуль 1. What makes food healthy?</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Carbohydrates.</li> <li>1.2. Fats and fatty acids. <i>Pronouns.</i></li> <li>1.3. Proteins. <i>Plural Nouns.</i></li> <li>1.4. Vitamins.</li> <li>1.5. Cereal grains.</li> <li>1.6. Vegetables. <i>Articles.</i></li> <li>1.7. Fruits.</li> </ol> <p><b><i>Змістовий модуль 2. Technology of cooking and food preservation</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Cooking foods.</li> <li>2.2. Beverages. <i>Present Simple.</i></li> <li>2.3. Vegetable cookery.</li> <li>2.4. Eggs in human diet.</li> <li>2.5. Batters and doughs.</li> <li>2.6. Food preservations. <i>Present Continuous.</i></li> <li>2.7. Preservation of meat.</li> <li>2.8. Meat cookery. <i>Past Simple.</i></li> <li>2.9. Preservation of fruit.</li> </ol> <p><b><i>Змістовий модуль 3. Eating out</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. A place to eat.</li> <li>3.2. Eating out.</li> <li>3.3. Meals and Mealtimes in Britain</li> <li>3.4. National Cuisines.</li> <li>3.5. Table Manners.</li> <li>3.6. Food Idioms.</li> </ol>
<b>Політика</b>	<p>Під час практичних заняття застосовують нормативну документацію, рольові ігри щодо розв'язання можливих непередбачуваних ситуацій. При виконанні самостійної роботи застосовують базові знання і практичні навички, також дослідницький практикум.</p> <p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати</p>

	<p>викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в on-line режимі.</p> <p><b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p><b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p><b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основна література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1. Видо-часові форми англійського дієслова: Навч. - метод. посібник / В. О. Вуколова, Н. Л. Замкова, Н. Б. Іваницька та ін. – К: КНТЕУ, 2015. – 152с.</li> <li>2. Голіцинський Ю. Граматика: збірник вправ / Ю. Голіцинський, Н. Голіцинська. – 7-ме вид., випр. та допов. – К.: Арії, 2016. – 544 с.</li> <li>3. Зощенко Л. А. Англійська мова для товарознавців = English for Commodity Experts : навч. посібник / Л. А. Зощенко. – К. : КНТЕУ, 2015. – 332 с.</li> <li>4. Зощенко Л. А. Англійська мова для товарознавців. English for Experts in Commodity Science: Навч. посібник / Л. А. Зощенко, Л. С. Уханова, О. Л. Жеронкіна. – К : КНТЕУ, 2017. – 173с.</li> <li>5. Кухарська В. Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей / В. Б. Кухарська; навч. -метод. посібник. – К.: Фірма "Інкос", 2017. – 352 с.</li> <li>6. Ніколаєва С.Ю. Цілі навчання іноземних мов в аспекті компетентнісного підходу / С.Ю. Ніколаєва // Іноземні мови. – 2010. – № 2. – С. 11–18.</li> <li>7. Новікова К. О. English for catering technologies and engineering. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Іноземна (англійська) мова» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»: спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві» / К. О. Новікова. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 135 с.</li> <li>8. Новікова К. О. Збірник тестових завдань з дисципліни «Іноземна мова (англійська)» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»: спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві» / К. О. Новікова. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2016. – 33 с.</li> <li>9. «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для здобувачів першого курсу біолого-технологічного факультету. укл. О.А. Рейда, К.С. Івлева. - Біла Церква: БНАУ, 2021. - 172 с.Протокол № 01-12/232 від 25.03.2021</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Додаткова література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Міністерство аграрної політики та продовольства України. URL: <a href="http://minagro.gov.ua/">http://minagro.gov.ua/</a>. (дата звернення: 05.08.2018).</li> <li>2. Москалюк М. М. З історії розвитку цукрової промисловості в Україні у другій половині XIX – на початку XX ст. Український історичний журнал. 2008. № 2. С. 75–85.</li> <li>3. Мостенська Т. Л., Кундеев Г. О. Харчування як складова продовольчої безпеки. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2016. Т. 22. № 3. С. 113–122.</li> <li>4. Пашнюк Л. О. Харчова промисловість України: стан, тенденції та перспективи розвитку. Економічний часопис – XXI. 2012. № 9-10. С. 60–63.</li> <li>5. Сичевський М. П., Юзефович А. Е. Розвиток харчової промисловості: акценти державної політики. Економіка АПК. 2014. № 7. С. 46–52.</li> <li>6. Туницька Ю.М. Особливості експорту продукції вітчизняної харчової промисловості до ЄС. Економіка та суспільство. 2017. № 11. С. 35–41.</li> <li>7. Merten-Lentz K. Legislative reform in Ukraine and its implications for EU food industry. 2017. URL: <a href="https://www.khlaw.com/Legislative-reform-in-">https://www.khlaw.com/Legislative-reform-in-</a></li> </ol>

Ukraine-and-its-implications-for-EU-food-industry (дата звернення:  
10.08.2018).

**Інформаційні ресурси INTERNET**

1. <http://bo0k.net/index.php?p=achapter&bid=8492&chapter=1>
2. <https://dorobok.edu.vn.ua/article/pdf/1435>
3. <http://interconf.fl.kpi.ua/ru/node/1207>
4. [https://www.narodnaosvita.kiev.ua/Narodna\\_osvita/vupysku/10/statti/vinarchyk\\_t.htm](https://www.narodnaosvita.kiev.ua/Narodna_osvita/vupysku/10/statti/vinarchyk_t.htm)