

## Анотація дисципліни

<b>Назва дисципліни</b>	Ділова іноземна мова
<b>Викладач</b>	Марчук Володимир Васильович, кандидат педагогічних наук, доцент
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	5 курс, 1 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p><b>Загальні компетентності:</b>  ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.  ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.  ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою на загальні та фахові теми.</p> <p><b>Програмні результати навчання:</b>  ПРН 05. 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>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Іноземна мова, яка вивчалась на ОР бакалавр.
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b>	25 students
<b>Теми аудиторних занять</b>	<p><b>Теми лекцій</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The carbon planet</li> <li>2. Transgenic and genetically modified plants</li> <li>3. Food supplements in the USA</li> <li>4. Food additives</li> <li>5. Mineral salts</li> </ol> <p><b>Теми практичних занять</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cooking foods.</li> <li>2. Beverages.</li> <li>3. Vegetable cookery.</li> <li>4. Eggs in human diet.</li> <li>5. Batters and doughs.</li> <li>6. Food preservations.</li> <li>7. Preservation of meat.</li> <li>8. Meat cookery.</li> <li>9. Preservation of fruit.</li> </ol>
<b>Мова викладання</b>	English

