

Анотація дисципліни

| | |
|--|--|
| Назва дисципліни | Іноземна мова |
| Викладач | Марчук Володимир Васильович, кандидат педагогічних наук, доцент |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 1 курс, 1-й і 2-й семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Біолого-технологічний факультет |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Згідно з вимогами освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати такі компетентності:</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>Результатом навчання є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій (готовність до комунікації у письмовій та усній формах англійською мовою з метою вирішення завдань у майбутній професійній діяльності); - організовувати спільну діяльність робочого колективу (здатність комунікувати з колегами щодо наукових досягнень, як на загальному рівні, так і на рівні спеціалістів, обговорювати наукові теми, використовуючи у професійному спілкуванні). |
| Опис дисципліни | |
| Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни | Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях, набутих студентами в рамках програми загальноосвітніх шкіл усіх типів; при вивченні дисципліни забезпечується взаємозв'язок з дисциплінами гуманітарного та професійного циклів, передбачених навчальним планом. |
| Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися | 65 студентів |

| | |
|--------------------------------------|---|
| <p>Теми аудиторних занять</p> | <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 1. Feeds of animal origin</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Composition of feeds. 1.2. Fats and fatty acids. <i>Pronouns.</i> 1.3. Proteins. <i>Plural Nouns.</i> 1.4. Vitamins. 1.5. Importance of hay for calves. 1.6. Nutrient requirements of swine. <i>Articles.</i> 1.7. Nutrient requirements of cow. <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 2. Technology of animal food preservation</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Technology of poultry products preservation. 2.2. Technology of pork preservation. <i>Present Simple.</i> 2.3. Technology of beef preservation. 2.4. Technology of mutton preservation. 2.5. Technology of veal preservation. 2.6. Food products preservations. <i>Present Continuous.</i> 2.7. Preservation of meat. 2.8. Processing of the internal organs of farm animals. <i>Past Simple.</i> 2.9. Food of the animal origin in human diet. <p style="text-align: center;"><i>Змістовий модуль 3. Processing of the animal origin products</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Processing of the products of animal origin in Ukraine. 3.2. Processing of the animal products goods in United Kingdom. 3.3. Agriculture and animal food processing in the United States 3.4. The specific role of the animal food preservation in Canada. 3.5. Drying of the animal food products in Australia. 3.6. Technology of the animal food products freezing in New Zealand. |
| <p>Мова викладання</p> | <p>Англійська</p> |