

## 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>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p><b>ЗК 2.</b> Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вільно спілкуватись усно і письмово українською мовою та однією з іноземних мов при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва та дотичних проблем. (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).</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях, набутих здобувачами вищої освіти в рамках програми загальноосвітніх шкіл усіх типів та освітнього рівня вищої освіти – бакалавр.
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b>	75 студентів

<b>Теми аудиторних занять</b>	<b>Теми практичних занять</b> 1. Carbohydrates. 2. Fats and fatty acids. Pronouns. 3. Proteins. Plural Nouns. 4. Vitamins. 5. Cereal grains. 6. Vegetables. Articles. 7. Fruits. 8. Cooking foods. 9. Beverages. Present Simple. 10. Vegetable cookery. 11. Eggs in human diet. 12. Batters and doughs. 13. Food preservations. Present Continuous. 14. Preservation of meat. 15. Meat cookery. Past Simple. 16. Preservation of fruit. 17. A place to eat. 18. Eating out. 19. Meals and Mealtimes in Britain 20. National Cuisines. 21. Table Manners. 22. Food Idioms.
<b>Мова викладання</b>	англійська