

Є МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра іноземних мов

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ДІЛОВА ІНОЗЕМНА МОВА»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	20 Аграрні науки та продовольство
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Другий (магістерський)
ФАКУЛЬТЕТ	Біолого-технологічний

Біла Церква

2023

Робоча програма з навчальної дисципліни «Ділова іноземна мова» для здобувачів вищої освіти біолого-технологічного факультету за спеціальністю 204Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, другий (магістерський) рівень вищої освіти / Укладачі В. В. Марчук. Біла Церква: БНАУ, 2023.16 с.

Розробники: Марчук В. В., канд. пед. наук, доцент кафедри іноземних мов

Гарант освітньо-професійної програми,
д.-р. с.-г.н., професор Руслана СТАВЕЦЬКА

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри генетики, розведення та селекції тварин (протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.)

Завідувач іноземних мов,
канд. філолог. н., доцент

Олена ЦВИД-ГРОМ

Схвалено науково-методичною комісією біолого-технологічного факультету (Протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.)

Голова науково-методичної комісії,
д.-р. с.-г. н., професор

Сергій МЕРЗЛОВ

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ.....	4
3. ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ.....	5
3.1. Загальні компетентності, які забезпечує дисципліна «Ділова іноземна мова».....	5
3.2. Програмні результати навчання, які забезпечує дисципліна «Ділова іноземна мова».....	5
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ДІЛОВА ІНОЗЕМНА МОВА».....	5
5. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ.....	6
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	8
6.1. Практичні заняття.....	8
6.2. Самостійна робота.....	8
6.3. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань.....	10
7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ.....	11
8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ.....	12
10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ.....	12
11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ.....	13
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ.....	15

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з навчальним планом на 2023–2024 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Ділова іноземна мова» для денної форми навчання виділено всього 90 академічних години (3 кредити ECTS), у т.ч. аудиторних – 28 годин (практичні заняття), самостійна робота студентів – 62 години.

Опис навчальної дисципліни за показниками та формами навчання наведено в таблиці:

Найменування показників	Шифр та найменування галузі знань, спеціальності, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 3	Галузь знань 20 Аграрна наука та продовольство	обов'язкова	
		<i>Рік підготовки:</i>	
Змістових модулів – 3	Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	1-й	1-й
		<i>Семестр</i>	
		1-й	1-й
Загальна кількість академічних годин – 90		<i>Лекції</i>	
		0 год.	0 год.
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 28, самостійної роботи студента – 4,5	Другий (магістерський) рівень вищої освіти	<i>Практичні</i>	
		28 год.	6 год.
		<i>Самостійна робота</i>	
		62 год.	84 год.
		Підсумковий контроль: іспит	

Мета вивчення дисципліни «Ділова іноземна мова» (англійська) 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 державну підготовку в своїй майбутній практичній діяльності.

2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях, набутих здобувачами вищої освіти в рамках програми загальноосвітніх шкіл усіх типів та освітнього рівня вищої освіти – бакалавр; при вивченні дисципліни забезпечується взаємозв’язок з дисциплінами гуманітарного та професійного циклів, передбачених навчальним планом.

3. ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

3.1. Загальні компетентності, які забезпечує дисципліна «Ділова іноземна мова»

ЗК2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

3.2. Програмні результати навчання, які забезпечує дисципліна «Ділова іноземна мова»

<p>Програмний результат навчання за спеціальністю «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» відповідно до освітньо-професійної програми</p>	<p>Результати навчання з дисципліни</p>
<p>ПРН8. 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.</p>	<p>РН 8.1. Готовність до комунікації у письмовій та усній формах англійською мовою з метою вирішення завдань у майбутній професійній діяльності.</p> <p>РН 8.2. Здатність комунікувати з колегами щодо наукових досягнень, як на загальному рівні, так і на рівні спеціалістів, обговорювати наукові теми, використовуючи у професійному спілкуванні.</p>

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ДІЛОВА ІНОЗЕМНА МОВА»

Змістовий модуль 1. What makes food healthy?

- 1.1. Carbohydrates.
- 1.2. Fats and fatty acids. *Pronouns.*
- 1.3. Proteins. *Plural Nouns.*

- 1.4. Vitamins.
- 1.5. Cereal grains.
- 1.6. Vegetables. Articles.
- 1.7. Fruits.

Змістовий модуль 2. Technology of cooking and food preservation

- 2.1. Cooking foods.
- 2.2. Beverages. *Present Simple*.
- 2.3. Vegetable cookery.
- 2.4. Eggs in human diet.
- 2.5. Batters and doughs.
- 2.6. Food preservations. *Present Continuous*.
- 2.7. Preservation of meat.
- 2.8. Meat cookery. *Past Simple*.
- 2.9. Preservation of fruit.

Змістовий модуль 3. Eating out

- 3.1. A place to eat.
- 3.2. Eating out.
- 3.3. Meals and Mealtimes in Britain
- 3.4. National Cuisines.
- 3.5. Table Manners.
- 3.6. Food Idioms.

5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	Всього	у тому числі				всього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
<i>Змістовий модуль 1. What makes food healthy?</i>										
Тема 1.1	3		2		1	6		1	2	3
Тема 1.2	5		1	2	2	5			2	3
Тема 1.3.	5		1	2	2	6		1	2	3
Тема 1.4	7		1	3	3	5			2	3
Тема 1.5.	6		1	2	3	6			3	3
Тема 1.6.	7		1	3	3	5			2	3
Тема 1.7.	2		1		1	5			2	3
Разом за модуль 1	35		8	12	15	38		2	15	21

<i>Змістовий модуль 2. Technology of cooking and food preservation</i>										
Тема 2.1	4		2		2	5		1	2	2
Тема 2.2	2		1		1	4			2	2
Тема 2.3	3		1		2	4			2	2
Тема 2.4	3		1		2	4			2	2
Тема 2.5	5		1	2	2	5		1	2	2
Тема 2.6	5		1	2	2	4			2	2
Тема 2.7	5		1	2	2	4			2	2
Тема 2.8	5		1	2	2	4			2	2
Тема 2.9	5		1	2	2	4			2	2
Разом за модуль 2	37		10	10	17	38		2	18	18
<i>Змістовий модуль 3. Eating out</i>										
Тема 3.1	1		1		1	2				2
Тема 3.2	1		1		1	2				2
Тема 3.3.	2		4	1	1	3		1		2
Тема 3.4	2		2	1	1	2			2	
Тема 3.5.	2		2		1	3		1	2	
Тема 3.6.	2		2		1	2			2	
Разом за модуль 3	18		10	2	6	14		2	6	6
Всього годин	90	0	28	24	38	90		6		84

Примітка: л – лекції, п – практичні заняття, інд – індивідуальні завдання, СРС – самостійна робота студентів.

6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Практичні заняття

№ п\п	Зміст практичних занять	Кількість годин
<i>Змістовий модуль 1. What makes food healthy?</i>		
1.	Тема 1.1. Carbohydrates.	2
2.	Тема 1.2. Fats and fatty acids. <i>Pronouns.</i>	1
3.	Тема 1.3. Proteins. <i>Plural Nouns.</i>	1
4.	Тема 1.4. Vitamins.	1
5.	Тема 1.5. Cereal grains.	1
6.	Тема 1.6. Vegetables. <i>Articles.</i>	1
7.	Тема 1.7. Fruits.	1

<i>Змістовий модуль 2. Technology of cooking and food preservation</i>		
1.	Тема2.1.Cooking foods.	2
2.	Тема 2.2. Beverages. <i>Present Simple</i> .	1
3.	Тема 2.3. Vegetable cookery.	1
4.	Тема 2.4. Eggs in human diet.	1
5.	Тема2.5. Batters and doughs.	1
6.	Тема2.6. Food preservations. <i>Present Continuous</i> .	1
7.	Тема2.7. Preservation of meat.	1
8.	Тема 2.8. Meat cookery. <i>Past Simple</i> .	1
9.	Тема 2.9. Preservation of fruit.	1
<i>Змістовий модуль 3. Eating out</i>		
1.	Тема 3.1. A place to eat.	1
2.	Тема 3.2. Eating out.	1
3.	Тема 3.3. Meals and Mealtimes in Britain	2
4.	Тема 3.4. National Cuisines.	2
5.	Тема 3.5. Table Manners.	2
6.	Тема 3.6. Food Idioms.	2

6.2. Самостійна робота

Успішне вивчення іноземної мови є можливим тільки за умови систематичної самостійної роботи. При цьому важливу роль відіграють: робота над збільшенням словникового запасу, знання граматичних і синтаксичних конструкцій, фонетичної бази мови, яка вивчається, що досягається також за допомогою додаткового читання, огляду матеріалів з професійної тематики. Отже, для того, щоб навчитися правильно читати, грамотно говорити, сприймати іноземну мову на слух, слід регулярно використовувати технічні засоби, що поєднують зорове та слухове сприйняття. Для формування вмінь та навичок роботи над текстом без словника необхідна регулярна і систематична робота над накопиченням словникового запасу, що тісно пов'язано з розвитком навичок роботи зі словником. Окрім того, для більш повного і точного розуміння змісту тексту рекомендується проведення граматичного і лексичного аналізу тексту.

Види самостійної роботи:

- самостійна робота в аудиторії під керівництвом викладача у вигляді запланованих консультацій;
- самостійна поза-аудиторна робота студентів над виконанням домашніх завдань навчального і творчого характеру (у тому числі з використанням електронних ресурсів);
- самостійний пошук і аналіз додаткової інформації за темами, які передбачені програмою;
- підготовка до практичних занять і поточного контролю;
- підготовка доповіді на одну з вивчених тем та ін.

Теми для самостійного вивчення

№ з/п	Теми	Вид роботи	К-ть годин
Змістовий модуль 1			
1	Healthy Eating Plate.	Тест	1
2	Food Habits.	Тест	4
	Test your Diet to see how healthy is it.	Тест	4
3	What can we get from plants and animals?	усна доповідь	6
4	Food from plant sources.	Тест	5
5	Foods from animals.	усна доповідь	6
6	Describing food. (Meat/Eggs/Poultry/Game)	презентація	1
7	Describing food. (Fish and Sea-Food)	Тест	1
Змістовий модуль 2			
1	Food Technology.	усна доповідь	2
2	Difference Between Food Scientist and	усна доповідь	1
3	Food Technologist	усна доповідь	2
4	Optimization of Industrial Food Processing.	усна доповідь	2
5	When can you control physical and chemical changes in foods during cooking?	усна доповідь	4
6	What are major allies in cooking?	усна доповідь	4
7	What do proteins help to do during cooking?	усна доповідь	4
8	Describing food.(Dairy Products) Describing food. (Beverages)	усна доповідь	4
9	Food Preservation Preservation of milk and dairy products/meat/fish/vegetables and fruits/bakery products.	Есе	4
Змістовий модуль 3			
1	Eating out. Typical menu(Taking an order/Ordering)	усна доповідь	1
2	At restaurant. Dialogues (Giving advice/Ordering/Complaining/ Paying)	усна доповідь (діалог)	1
3	Eating out in Britain. Establishments which are worth visiting.	презентація	1
4	Describing food. (Fruits/Vegetables)	Тест	1
5	Describing food.(Cereal Products)	Тест	1
6	Describing food.(Meat / Fish)	Тест	1
	Разом		62

6.3. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань

Виберіть питання на Ваш розсуд і підготуйте наукове повідомлення або презентацію для виступу перед групою з опрацьованою додатковою літературою.

1. The process of Fermentation. Why fermented foods are useful for our health? Which other fermented foods do you know? What are enzymes? What is your favourite fermented food?
2. Is Sugar a Drug? Is it easy for people to quit foods that contains sugar?
3. Composition of food. The essential constituents of food.
4. Why a well-balanced diet is necessary for the maintenance of good health? Malnutrition as a burning problem.
5. Proteins, fats and carbohydrates as the most essential nutrients in the diet.
6. The importance of Carbohydrates for human nutrition.
7. The role of Vitamins in our nutrition. Groups of Vitamins.
8. Minerals in human nutrition.
9. Beverages are drinks that can be used for the purpose of relieving thirst.
10. Non Alcoholic and Alcoholic Beverages. Why do many societies regulate the use of alcohol? What is brewing? What is term alcohol 'referred to? In what way is the concentration of alcohol in alcoholic beverages specified? What is the limit for the strength of fermented beverages?
11. Milk and milk products that can be available in many forms.
12. Methods of cooking meat/fish.
13. The major allies in cooking. What do proteins help to do during cooking? What do fats give to foods? What are carbohydrates functions in foods?
14. Food Preparation and Manufacture. At the simplest level (washing, cutting, trimming) involve mixing, heating or cooling, pressure cooking, fermentation, or combination with other food.
15. What processes can food preparation include? What are the reasons of food preparation? What determines the diversity of cooking in the world? Does cooking require heat? What did early food processing techniques include?
16. What technologies did the industrialization era bring? 8. What technologies are used in food processing nowadays?
17. Meals and Mealtimes in Britain.
18. Table d'hote and a la carte dinners.
19. Take away meals.
20. Fast food chains in Britain and Ukraine.
21. What meals do people in England have during the day? What is a Roast Dinner? 22. What is a typical English breakfast nowadays? What does a traditional English breakfast consist of? What do they call a "packed lunch"?
23. What is a traditional English dinner? When do they have the traditional Sunday roast? What is Afternoon tea?

24. When did Afternoon tea become popular? What did the British people call "high tea"?

25. National Cuisines. British Cuisine. Why they used to eat.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час вивчення дисципліни «Ділова іноземна мова» використовуються такі методи навчання:

- *методи організації та здійснення освітньо-пізнавальної діяльності:* в аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (розповідь, бесіда); наочні (ілюстрація, демонстрація); в аспекті логічності мислення: пояснювально-ілюстративні; репродуктивні; проблемного викладу; індуктивні та дедуктивні; частково-пошукові; дослідницькі; в аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота;

- *методи активізації та мотивації освітньо-пізнавальної діяльності:* в аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання і мотивації обов'язку і відповідальності в навчанні (роз'яснення мети навчального предмета; вимога до вивчення предмета); методи активізації: розігрування ролей (чи рольова гра) навчальна дискусія (обмін думками); аналіз конкретних ситуацій; мозкова атака; дискусія та диспут; в аспекті самостійної діяльності: навчальний модуль, тести.

- *методи контролю та самоконтролю:* методи усного контролю; методи письмового контролю та самоконтролю; методи практичного контролю. Викладання навчальної дисципліни передбачає активізацію пізнавальної діяльності студентів за рахунок використання таких навчальних технологій як: робота в малих групах, мозкові атаки, кейс-методи, презентації тощо.

Для організації освітнього процесу з дисципліни «Ділова іноземна мова» застосовується інноваційні методи: робота в парах та групах з елементами гри, «мозковий штурм», «мереживна пилка», інтерактивні комп'ютерні технології (мультимедійна візуалізація навчального матеріалу, комп'ютерне тестування), виконання міні-проектів тощо.

8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Поточний контроль з дисципліни «Ділова іноземна мова» включає тематичне оцінювання та модульний контроль.

Тематичне оцінювання аудиторної та самостійної роботи студентів здійснюється на основі отриманих ними поточних оцінок за усні та письмові відповіді з предмету, самостійні, практичні та контрольні роботи.

Модульний контроль проводиться в усній, письмовій та у формі комп'ютерного тестування.

Форми контролю самостійної роботи: обговорення результатів виконаної роботи на занятті; тестування, письмове або усне опитування під час модульного контролю; представлення та обговорення в групі мультимедійних презентацій або рефератів.

Результати оцінювання знань студентів з кожного виду навчальних робіт за різними формами поточного контролю виставляються у журнал академічної групи після кожного контрольного заходу.

Підсумковий контроль у формі екзамену проводиться шляхом комп'ютерного тестування та за результатами усної відповіді здобувача на питання екзаменаційних білетів.

9. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінка за практичне заняття залежить від активності студента в дискусії. Оцінку на практичному занятті студент отримує за доповіді, презентації, есе, активність під час дискусій.

Під час модульного та підсумкового контролю засобами оцінювання результатів навчання з дисципліни є стандартизовані комп'ютерні тести.

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти здійснюється за чотирирівневою шкалою – «2», «3», «4», «5».

Згідно «Положення про порядок визнання в Білоцерківському національному аграрному університеті результатів навчання, отриманих у неформальній освіті», затвердженому 23 грудня 2019 р. (прот. № 16), деякі теми обов'язкової навчальної дисципліни можуть бути зараховані на основі сертифікатів, отриманих здобувачем вищої освіти на додаткових курсах або під час стажування (в Україні чи в інших країнах). Порядок і процедура визнання результатів неформальної освіти викладена у цьому Положенні https://btsau.edu.ua/sites/default/files/Faculties/osvita/normatyvne/polog_neformal_osv_bnau.pdf

10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Порядок контролю і оцінювання успішності здобувачів вищої освіти, що унормовує організацію оцінювання знань, умінь та навичок під час проведення усіх форм контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти, регламентуються «Положенням про оцінювання результатів навчання в Білоцерківською національному аграрному університеті».

Підсумкова оцінка дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою. Вона обчислюється як середнє арифметичне значення (САЗ) всіх отриманих студентом оцінок з наступним переведенням їх у бали за такою формулою:

$$БПК = \frac{САЗ \times \max ПК}{5},$$

де *БПК* – бали з поточного контролю; *САЗ* – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок (з точністю до 0,01); *max ПК* – максимально можлива кількість балів з поточного контролю.

Відсутність студента на занятті у формулі приймається як «0».

Розподіл балів проводиться за наступною схемою:

Види робіт	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний контроль	ІНДЗ	Підсумковий контроль	Загальний бал
Максимально можлива кількість балів	30	10	20	10	30	100

Шкала переведення зі 100-бальної шкали оцінювання в оцінки за національною шкалою з поясненням

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
		оцінка	пояснення
90-100	Відмінно	A	Відмінно(відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре	B	Дуже добре(вище середнього рівня з кількома помилками)
75-81		C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
67-74	Задовільно	D	Задовільно(непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-66		E	Достатньо(виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно	FX	Незадовільно(з можливістю повторного складання)
1-34		F	Незадовільно(з обов'язковим повторним курсом)

Критерії оцінювання результатів навчання

Бали	Критерії оцінювання
Відмінно A 90-100	Студент демонструє високий рівень сформованості компетентності, володіє глибокими знаннями з дисципліни та аргументовано використовує, вільно володіє науковими термінами, вміє знаходити джерела інформації, аналізувати їх і застосовувати у практичній діяльності або у науково-дослідній роботі, здатний за допомогою викладача підготувати виступ для студентської наукової конференції, вміє самостійно здобувати знання та опрацьовувати необхідну інформацію, аналізувати і оцінювати явища, факти і події, робити самостійні висновки, переконливо аргументувати свої твердження.

Добре В 82-89	Студент демонструє достатній рівень сформованості компетентності, володіє глибокими та міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах, може робити аргументовані висновки, практично оцінювати нові факти, явища, процеси; вирішує творчі завдання, вільно розв'язує вправи та задачі, самостійно виправляє єдопущені помилки, кількість яких незначна; у навчанні користується додатковими джерелами інформації. Відповідь студента повна, логічна й обґрунтована, але з певною кількістю помилок.
Добре С 75-81	Студент демонструє достатній рівень сформованості компетентності, володіє достатньо повними знаннями, вільно застосовує знання у стандартних умовах, розуміє основоположні теорії та факти, логічно висвітлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє аналізувати, робити висновки, підготувати есе. Проте студент не досить впевнено вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію, добирати аргументи для підтвердження думок, допускає певну частину незначних помилок.
Задовільно D 67-74	Студент демонструє середній рівень сформованості компетентності, розуміє суть основних ключових теоретичних понять, основні положення навчального матеріалу, може поверхово проаналізувати події, ситуації, робити певні висновки, виправляти помилки. При цьому здобувач вищої освіти не виявляє вміння аналізувати і оцінювати явища, факти та недостатньо обґрунтовує твердження та висновки, недостатньо певно орієнтується у навчальному матеріалі.
Задовільно 60-66 E	Студент демонструє задовільний рівень сформованості компетентності, володіє мінімальним обсягом навчального матеріалу, значну частину якого відтворює на репродуктивному рівні. Виконані ним завдання відповідають мінімальним вимогам до рівня володіння матеріалом.
Не- задовільно 35-59FX	Студент демонструє низький рівень сформованості компетентності, володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу. При цьому здобувач вищої освіти демонструє невміння аналізувати явища, факти, події, робити самостійні висновки та їх обґрунтувати, що свідчить про те, що студент не досяг програмних результатів навчання. Рекомендовано доопрацювання матеріалу з можливістю повторного перекладання.
Не- задовільно 1-34 F	Студент володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання та відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, не виявляє знань основних положень навчального матеріалу. Обов'язковим є повторний курс.

11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

Наочні засоби:

1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point;
2. Інформаційні стенди та плакати у навчальних аудиторіях.

Технічні засоби:

1. Мультимедійний проектор.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Видо-часові форми англійського дієслова: навч.- метод. посібник / В. О. Вуколова та ін. Київ: КНТЕУ, 2015. 152 с.
2. Голіцинський Ю., Голіцинська Н. Граматика: збірник вправ. 7-ме вид., випр. та допов. Київ: Арії, 2016. 544 с.
3. Зоценко Л. А. Англійська мова для товарознавців. English for Commodity Experts: навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2015. 332 с.
4. Зоценко Л. А., Уханова Л. С., Жеронкіна О. Л. Англійська мова для товарознавців. English for Experts in Commodity Science: навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2017. 173 с.
5. Кухарська В. Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей: навч.-метод. посібник. Київ: Фірма "Інкос", 2017. 352 с.
6. Ніколаєва С.Ю. Цілі навчання іноземних мов в аспекті компетентнісного підходу. *Іноземні мови*. 2010. № 2. С. 11–18.
7. Новікова К. О. English for catering technologies and engineering: методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Іноземна (англійська) мова» для студентів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»: спеціалізація «Технології в ресторанному господарстві». Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. 135 с.
8. Новікова К. О. Іноземна мова (англійська): збірник тестових завдань з дисципліни для студентів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові

технології та інженерія», спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві». Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. 33 с.

9. Рейда О. А., Івлєва К. С. Іноземна мова за професійним спрямуванням: методичні вказівки для здобувачів першого курсу біолого-технологічного факультету. Біла Церква: БНАУ, 2021. 172 с.

Додаткова література

1. Заїнчковський А. О., Сичевський М. П. Стан і перспективи розвитку підприємств харчової та переробної промисловості України. *Вісник соціально-економічних досліджень*. 2018. № 2. С. 22–26.

2. Крисанов Д. Ф., Тур О. В. Антикризове управління в АПК в умовах глобалізації. *Економіст*. 2018. № 7. С. 30–35.

3. Мостенська Т. Л., Кундєєв Г. О. Харчування як складова продовольчої безпеки. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2016. Т. 22. № 3. С. 113–122.

4. Пашнюк Л. О. Харчова промисловість України: стан, тенденції та перспективи розвитку. *Економічний часопис – XXI*. 2012. № 9-10. С. 60–63.

5. Сичевський М. П., Юзефович А. Е. Розвиток харчової промисловості: акценти державної політики. *Економіка АПК*. 2014. № 7. С. 46–52.

6. Merten-Lentz K. Legislative reform in Ukraine and its implications for EU food industry. 2017. URL: <https://www.khlaw.com/Legislative-reform-in-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. https://www.narodnaosvita.kiev.ua/Narodna_osvita/vupysku/10/statti/vinarc_hyk_t.htm