

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
(ППФК)

**Циклова комісія соціально-гуманітарних, психолого-педагогічних  
та обліково-економічних дисциплін**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказ в. о. директора ППФКу

від 01.09.2025 № 88

**ІНОЗЕМНА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ)**

**Програма навчальної дисципліни**

підготовки	<i>фаховий молодший бакалавр</i>
галузі знань	<i>01 Освіта/ Педагогіка</i>
спеціальності	<i>015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)</i>
спеціалізації	<i>015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</i>
освітньо-професійної програми	<i>Професійна освіта (Харчові технології) (2023)</i>
ОК в ОПП	<b>ОК 9</b>

Програма навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» (2023) для спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) спеціалізації 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології для здобувачів освіти II курсу денної форми навчання.

Розробник: *Куліш Марина Миколаївна*, викладач іноземної мови, спеціаліст вищої категорії.

Програма розглянута і схвалена на засіданні циклової комісії соціально-гуманітарних, психолого-педагогічних та обліково-економічних дисциплін 29.08.2025, протокол № 1, та рекомендована до затвердження рішенням методичної ради від 29.08.2025, протокол № 1.

### 1. Опис навчальної дисципліни (освітнього компоненту)

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
<b>Форма навчання</b>	денна
<b>Рік підготовки</b>	II (другий)
<b>Семестр</b>	3-й
<b>Мова навчання</b>	англійська
<b>Статус дисципліни</b>	нормативна
<b>Інформаційний обсяг навчальної дисципліни</b>	
<b>Кількість кредитів ECTS</b>	3
<b>Загальна кількість годин, в т. ч.:</b>	90
– аудиторних	56
– самостійної роботи здобувачів освіти	34
<b>Модулів</b>	1
<b>Змістових модулів</b>	7
<b>Лекції</b>	–
<b>Практичні, семінарські</b>	56 год.
<b>Лабораторні</b>	–
<b>Самостійна робота</b>	34 год.
<b>Індивідуальні завдання</b>	–
<b>Вид контролю</b>	залік

## 2. Предмет, мета та завдання навчальної дисципліни

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова за (професійним спрямуванням)» є англійська мова галузі харчових технологій.

**Метою викладання** навчальної дисципліни «Іноземна мова за (професійним спрямуванням)» є формування необхідної комунікативної спроможності у сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах.

**Основними завданнями** навчальної дисципліни «Іноземна мова за (професійним спрямуванням)» є:

- набуття навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої професійними потребами;
- користування усним монологічним та діалогічним мовленням у межах побутової, суспільно-політичної та фахової тематики;
- переклад з іноземної мови на рідну текстів професійного характеру.

**Передумови вивчення навчальної дисципліни.** Для вивчення дисципліни «Іноземна мова за (професійним спрямуванням)» необхідними є отримані здобувачами освіти знання та вміння із предмету «Іноземна мова», отримані в школі та/або закладах професійної (професійно-технічної) освіти за професіями «Кухар», «Кондитер».

## 3. Компетентності та заплановані результати навчання

Компетентності	Їх зміст
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК6 Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
<b>Спеціальні компетентності (СК)</b>	СК6 Здатність здійснювати ділові комунікації в професійній сфері.
<b>Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)</b>	
РН3. Вільно спілкуватися державною мовою, як усно, так і письмово, володіти культурою мовлення, логічно викладати думки фаховою державною та іноземною мовами.	

*У результаті вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова за (професійним спрямуванням)» здобувач освіти повинен:*

**знати:**

- основні поняття дисципліни;
- читати, розуміти і перекладати (за допомогою словника) з елементами аналізу нові оригінальні тексти середнього рівня складності за спеціальністю, обсяг тексту 1300-1400 друкованих знаків за академічну годину (усно);
- читати з елементами аналізу на основі попереднього читання, в процесі якого з'ясовується основний зміст тексту;

**вміти:**

– робити аналіз, який передбачає визначення значення слів, створених шляхом конверсії, розшифровку технічних скорочень, характерних для текстів професійного спрямування;

– самостійно здобувати необхідну інформацію професійного напрямку, користуватися довідковою літературою;

– спілкуватися по загальним питанням спеціальності та загальним нормам мовленнєвого етикету;

– писати ділові листи;

– розуміти тематичну мову на слух, яка містить до 5% незнайомих слів, тривалість звучання 3-3,5 хвилин;

– користуватися науковою термінологією;

– працювати з усіма доступними джерелами знань, вміти самостійно здобувати інформацію за темами розділу, самостійно працювати з додатковою літературою, складати конспект, тези, готувати реферати, доповіді, брати участь у дискусіях.

**Формат навчання**

Навчання здійснюється у дистанційному форматі з використанням платформи Google Workspace for Education за допомогою основних інструментів Google:

– Google Клас — для розміщення навчальних матеріалів, завдань і тестів, забезпечення зворотного зв'язку;

– Google Meet — для проведення занять, консультацій у режимі реального часу;

– Google Документи, Таблиці, Презентації, Малюнки — для виконання індивідуальних і групових завдань, спільних проєктів; підготовки навчальних матеріалів;

– Google Форми — для оцінювання знань (тести), проведення опитувань.

## 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Усього	у тому числі		
		лекцій	практич-них	самост. роботи
<b>Модуль 1 (3-й семестр)</b>				
<b>Змістовий модуль 1. Майбутня професія (Future Occupation)</b>				
<i>Тема 1.</i> Майбутня професія	4	–	2	2
<i>Тема 2.</i> Бути майстром виробничого навчання. Що це означає?	2	–	2	–
<i>Тема 3.</i> Працевлаштування	4	–	2	2
<i>Тема 4.</i> Англійська мова – мова спілкування	4	–	2	2
<i>Тема 5.</i> Тест	2	–	2	–
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>16</b>	–	<b>10</b>	<b>6</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 2. Харчі. Склад харчів (Food. Food Composition)</b>				
<i>Тема 1.</i> Класифікація харчів. Наша їжа	4	–	2	2
<i>Тема 2.</i> М'ясо. М'ясні страви	2	–	2	–
<i>Тема 3.</i> Риба. Рибні страви	2	–	2	–
<i>Тема 4.</i> Улюблені страви	4	–	2	2
<i>Тема 5.</i> Тест	4	–	2	2
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>16</b>	–	<b>10</b>	<b>6</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 3. Наша їжа (Our Food)</b>				
<i>Тема 1.</i> Їжа. Здорова їжа	4	–	2	2
<i>Тема 2.</i> Дієта	2	–	2	–
<i>Тема 3.</i> Важливі складові у нашій їжі	4	–	2	2
<i>Тема 4.</i> Тест	2	–	2	–
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>12</b>	–	<b>8</b>	<b>4</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 4. Молочні та цукрові вироби (Milk and Sugar Products)</b>				
<i>Тема 1.</i> Молочні харчі	4	–	2	2
<i>Тема 2.</i> Процес виготовлення молока	4	–	2	2
<i>Тема 3.</i> Цукор. Цукрові вироби	2	–	2	–
<i>Тема 4.</i> Тест	4	–	2	2
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>14</b>	–	<b>8</b>	<b>6</b>
<b>Змістовий модуль 5. Технології харчування (Food Technology)</b>				
<i>Тема 5.</i> Кондитерські вироби	4	–	2	2
<i>Тема 6.</i> Овочі та фрукти	2	–	2	–
<i>Тема 7.</i> Консервування	4	–	2	2
<i>Тема 8.</i> Тест	2	–	2	–
<b>Разом за змістовим модулем 5</b>	<b>12</b>	–	<b>8</b>	<b>4</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 6. Технологія випічки хлібу (Bread Baking Technology)</b>				
<i>Тема 1.</i> Технології випічки хлібу	4	–	2	2
<i>Тема 2.</i> Способи замісу тіста	4	–	2	2

Тема 3. Тест	2	–	2	–
<b>Разом за змістовим модулем 6</b>	<b>10</b>	<b>–</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
<b>Тематичне оцінювання</b>				
<b>Змістовий модуль 7. Машина в харчовій промисловості (Machines in the Food Industry)</b>				
Тема 1. Машина в харчовій промисловості	4	–	2	2
Тема 2. Машина для виготовлення морозива	4	–	2	2
Тема 3. Тест	2	–	2	–
<b>Тематичне оцінювання</b>				
<b>Разом за змістовим модулем 7</b>	<b>10</b>	<b>–</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
<b>Всього за модулем 1 (3-й семестр)</b>	<b>90</b>		<b>56</b>	<b>34</b>
<b>Усього годин:</b>	<b>90</b>	<b>–</b>	<b>56</b>	<b>34</b>

## 5. Програма навчальної дисципліни

### Змістовий модуль 1. Майбутня професія (Future Occupation)

#### **Тема 1. Майбутня професія**

*Фонетичний матеріал:* англійський алфавіт. Класифікація звуків англійської мови.

*Граматичний матеріал:* дієслово to be в часах групи Simple (утворення, вживання, питальна та заперечна форми).

*Типи речень:* розповідні, питальні, спонукальні, окличні, прості, складні.

*Лексичний матеріал:* to study, department the technology of Cooking, to introduce, to consist of.

*Практичні навички:*

- розрізняти графічні символи букв англійського алфавіту;
- вживати дієслово to be;
- скласти письмову автобіографію;
- розповісти про себе та свою родину, а також розпитувати співрозмовника про нього та його родину.

#### **Тема 2. Бути майстром виробничого навчання. Що це означає?**

*Фонетичний матеріал:* вимова монофтонгів та дифтонгів.

*Граматичний матеріал:* теперішній неозначений час.

*Лексичний матеріал:* to be responsible education organization of public catering, subject, deep knowledge, master, higher education, correspondent education, scientific circle, department, tasks, purpose, term, credit.

*Практичні навички:*

- розрізняти довгі та короткі голосні звуки;
- вимовляти монофтонги та дифтонги згідно правил англійської артикуляції;
- вірно вимовляти та додавати закінчення (-s/es) після глухих, дзвінких, шиплячих приголосних;
- вірно будувати речення в Present Simple;
- брати участь у бесіді за темою: “Бути кухарем”;
- розповіді про свою професію та значення її.

#### **Тема 3. Працевлаштування**

*Фонетичний матеріал:* читання голосних у I та II типі складів.

*Граматичний матеріал:* майбутній неозначений час.

*Лексичний матеріал:* job, job hunting, age.

*Практичні навички:*

- читати голосні у відкритому складі;
- будувати різні типи речень у майбутньому неозначеному часі;
- складати повідомлення за темою “Працевлаштування”;
- вміти заповнювати анкету при працевлаштуванні.

#### **Тема 4. Англійська мова – мова спілкування**

*Фонетичний матеріал:* характер англійської аотації.

*Граматичний матеріал:* питальні та заперечні речення в теперішньому неозначеному часі. Порядок слів в англійському реченні.

*Лексичний матеріал:* language, communication foreign to know, to travel abroad, well-education, mother tongue, to understand.

*Практичні навички:*

- розрізняти особливості ритму англійської інтонації;
- вживати питальні та заперечні речення в теперішньому неозначеному часі;
- вірно будувати речення;
- брати участь у бесіді про значення англійської мови;
- вміти розповідати про значення іноземної мови в житті людини.

#### **Тема 5. Тест за ЗМ 1.**

*Практичні навички:*

- вживати займенник, дієслова to be, to have, дієслова в часах групи Simple, Present, Continuous;
- розпізнавати і перекладати форми Past (Future) Continuous, та Perfect Continuous;
- оформлення повідомлення відповідно до запропонованої комунікативної ситуації.

### **Змістовий модуль 2. Харчі. Склад харчів (Food. Food Composition)**

#### **Тема 1. Класифікація харчів. Наша їжа**

*Граматичний матеріал:* словотворення. Огляд неозначених часів в активному і пасивному стані.

*Лексичний матеріал:* animal protein, diet, cereal, wheat rye, oats, corn, product.

*Практичні навички:*

- утворювати і використовувати в мовленні речення в активному і пасивному станах;
- володіти лексикою за темою “Їжа”, “Класифікація їжі”;
- вміти вести бесіду та розповідати за цією темою.

#### **Тема 2. М'ясо. М'ясні страви**

*Граматичний матеріал:* прикметник.

*Лексичний матеріал:* stock-breeding, pork, beef, lamb, bacon, ham, liver, kidney, sweet-bread, tripe, lime, chicken, turkey, lean, stock, cream-soap.

*Практичні навички:*

- вміти вживати прикметник;
- володіти лексикою за темою: “М'ясо. М'ясні страви”;
- розповідати та розпитувати за темою: “М'ясо. М'ясні страви”.

**Тема 3. Риба. Рибні страви**

*Граматичний матеріал:* прислівник.

*Лексичний матеріал:* flesh, fish, cod, herring, red herring, mackerel trout, carp, salmon, sardine.

*Практичні навички:*

- вживати прислівник;
- описувати рибні страви;
- використовувати у мовленні вивчену лексику.

**Тема 4. Улюблені страви**

*Граматичний матеріал:* прислівник.

*Лексичний матеріал:* dish, to cook, favourite, meat, fruit.

*Практичні навички:*

- вживати прислівник;
- описувати улюблені страви;
- використовувати у мовленні вивчену лексику.

**Тема 5. Тест за ЗМ 2**

*Практичні навички:*

- вживати герундій, форми герундія;
- практика перекладу;
- оформлення повідомлення відповідно до запропонованої комунікативної ситуації

**Змістовий модуль 3. Наша їжа (Our Food)****Тема 1. Їжа. Здорова їжа**

*Граматичний матеріал:* теперішній та майбутній час.

*Лексичний матеріал:* to eat, healthy food, meals, dish.

*Практичні навички:*

- розрізняти теперішній та майбутній час;
- розповідати, вести бесіду за темою.

**Тема 2. Дієта**

*Граматичний матеріал:* не особові форми дієслова.

*Лексичний матеріал:* diet person, affect, orange, human, proportion, cake, kind, vary, illness, body, need, require, enough, juice, provide, since.

*Практичні навички:*

- вживати в мовленні не особові форми дієслова (інфінітив, герундій, дієприкметник);
- розповідати за темою: “Дієта”, вживаючи вивчену лексику

**Тема 3. Важливі складові у нашій їжі**

*Граматичний матеріал:* форми дієприкметника.

*Лексичний матеріал:* mineral, vitamin, protein, carbohydrate.

*Практичні навички:*

- розрізняти форми дієприкметника в активному і пасивному стані;
- розповідати про важливі матеріали у нашій їжі.

**Тема 4. Тест за ЗМ 3**

*Практичні навички:*

- вживати не особові форми дієслова. Дієприкметник теперішнього і минулого часу в активному і пасивному стані;

– оформлення повідомлення відповідно до запропонованої комунікативної ситуації.

#### **Змістовий модуль 4. Молочні та цукрові вироби (Milk and Sugar Products)**

##### **Тема 1. Молочні харчі**

*Грамматичний матеріал:* суб'єктивний інфінітивний комплекс.

*Лексичний матеріал:* dairy, fluid, raw, whole, skim, dried milk, cream, curd, fermented dairy products intake, clarification, clarifier, freeze.

*Практичні навички:*

- виділяти групу дієслів у активному та пасивному стані, а також словосполучення, з якими використовується суб'єктивний інфінітивний комплекс;
- перекладати речення з суб'єктивним інфінітивним комплексом;
- розповідати за темою використовуючи вивчену лексику.

##### **Тема 2. Процес виготовлення молока**

*Грамматичний матеріал:* огляд форм дієслова в активному та пасивному стані.

*Лексичний матеріал:* to churn, hydrogenated fat, commercial distribution, frozen .

*Практичні навички:*

- вживати в мовленні дієслова в активному та пасивному стані;
- готувати повідомлення за темою уроку.

##### **Тема 3. Цукор. Цукрові вироби**

*Грамматичний матеріал:* підмет. Присудок. Головні члени речення.

*Лексичний матеріал:* bitter, odour, to grade, loaf and cube sugar, crop, sap, technique, species, flower stalk, trunk.

*Практичні навички:*

- розрізняти простий дієслівний, складений дієслівний, іменний складений присудок;
- брати участь в дискусії за темою: Цукрові вироби.

##### **Тема 4. Тест за ЗМ 4**

*Практичні навички:*

- вживати об'єктивний і суб'єктивний інфінітивний комплекс;
- оформлення повідомлення відповідно до запропонованої комунікативної ситуації.

#### **Змістовий модуль 5. Технології харчування (Food Technology)**

##### **Тема 1. Кондитерські вироби**

*Грамматичний матеріал:* другорядні члени. Обставини речення.

*Лексичний матеріал:* confections, sweets, candies, hard candies, chewy confections, aerated confections, sugar sweets, confectionery item, corn surup.

*Практичні навички:*

- розрізняти обставини за значенням;
- використовувати в мовленні різні частини мови для вираження обставин;
- розповідати за темою уроку.

##### **Тема 2. Овочі та фрукти**

*Грамматичний матеріал:* другорядні члени речення. Означення.

*Лексичний матеріал:* spices, pepper, unpalatable, maize, do not bear their full crop.

*Практичні навички:*

- розрізняти препозитивне та постпозитивне означення;
- визначати місце прикладки в реченні;
- практика перекладу.

### **Тема 3. Консервування**

*Грамматичний матеріал:* підрядні підметові та предикатні речення.

*Лексичний матеріал:* injure, stalk, strawberries, raspberries, brine, lid, acidity, vessel, label.

*Практичні навички:* практика перекладу.

### **Тема 4. Тест за ЗМ 5**

*Практичні навички:* практика перекладу.

## **Змістовий модуль 6. Технологія випічки хлібу (Bread Baking Technology)**

### **Тема 1. Технології випічки хлібу**

*Грамматичний матеріал:* інфінітив.

*Лексичний матеріал:* flour, yeast, mix, dough, fermentation, divide, round, be subjected to, proof, mould, loaf, bake, oven.

*Практичні навички:*

- вживати інфінітив в реченнях;
- вживати вивчену лексику в мовленнєвій діяльності;
- розповідати про технологію випічки хлібу.

### **Тема 2. Способи замісу тіста**

*Грамматичний матеріал:* об'єктивний інфінітивний комплекс.

*Лексичний матеріал:* formulation, leaven, grain was pounded, a crude flour to leave, light textured risen bread.

*Практичні навички:*

- вживати об'єктивний інфінітивний комплекс речення;
- вести бесіди за темою уроку.

### **Тема 3. Тест до ЗМ 6**

*Практичні навички:*

- вживати складнопідрядні речення із сполучником when, if, узгодження часу;
- оформлення повідомлення відповідно до запропонованої комунікативної ситуації.

## **Змістовий модуль 7. Машини в харчовій промисловості (Machines in the Food Industry)**

### **Тема 1. Машини в харчовій промисловості**

*Грамматичний матеріал:* підрядні обставинні речення.

*Лексичний матеріал:* vend, vending machine, consume, consumer, consumption, advantage, save, improve, improvement, equip, equipment.

*Практичні навички:*

- диференціювати обставинні речення часу, місця, причини, наслідку, мети, способу дії;
- обговорювати матеріал за метою уроку.

**Тема 2. Машини для виготовлення морозива**

*Граматичний матеріал:* часи в англійській мові.

*Лексичний матеріал:* lever, fragrant, tart, fast food restaurant.

*Практичні навички:*

- використовувати в реченнях часи англійської мови;
- розповідати за темою уроку.

**Тема 3. Тест до ЗМ 7**

*Практичні навички:*

- вживати підрядні обставинні речення;
- оформлення повідомлення відповідно до запропонованої комунікативної ситуації.

**6. Теми лекцій**

Лекції навчальним планом не передбачено.

**7. Теми лабораторних робіт**

Лабораторні роботи навчальним планом не передбачено.

**8. Теми практичних занять**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	<b>Модуль 1 (3-й семестр)</b>	
	<b>ЗМ 1. Майбутня професія (Future Occupation)</b>	
1.	Майбутня професія	2
2.	Бути майстром виробничого навчання. Що це означає?	2
3.	Працевлаштування	2
4.	Англійська мова – мова спілкування	2
5.	<i>Тест до ЗМ 1</i>	2
	<b>ЗМ 2. Харчі. Склад харчів (Food. Food Composition)</b>	
6.	Класифікація харчів. Наша їжа	2
7.	М'ясо. М'ясні страви	2
8.	Риба. Рибні страви	2
9.	Улюблені страви	2
10.	<i>Тест до ЗМ 2</i>	2
	<b>ЗМ 3. Наша їжа (Our Food)</b>	
11.	Їжа. Здорова їжа	2
12.	Дієта	2
13.	Важливі складові у нашій їжі	2
14.	<i>Тест до ЗМ 3</i>	2
	<b>ЗМ 4. Технології харчування (Food Technology)</b>	
15.	Молочні харчі	2
16.	Процес виготовлення молока	2
17.	Цукор. Цукрові вироби	2
18.	<i>Тест до ЗМ 4</i>	2

	<b>ЗМ 5. Технології харчування (Food Technology)</b>	
19.	Кондитерські вироби	2
20.	Овочі та фрукти	2
21.	Консервування	2
22.	<i>Тест до ЗМ 5</i>	2
	<b>ЗМ 6. Технологія випічки хліба (Bread Baking Technology)</b>	
23.	Технології випічки хліба	2
24.	Способи замісу тіста	2
25.	<i>Тест до ЗМ 6</i>	2
	<b>ЗМ 7. Машини в харчовій промисловості (Machines in the Food Industry)</b>	
26.	Машини в харчовій промисловості	2
27.	Машини для виготовлення морозива	2
28.	<i>Тест до ЗМ 7</i>	
	<b>Усього годин</b>	<b>56</b>

### 9. Теми семінарських занять

Семінарські заняття навчальним планом не передбачено.

### 10. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	<b>Модуль 1 (3-й семестр)</b>	
	<b>ЗМ 1. Майбутня професія (Future Occupation)</b>	
1.	Майбутня професія	2
2.	Працевлаштування	2
3.	Англійська мова – мова спілкування	2
	<b>ЗМ 2. Харчі. Склад харчів (Food. Food Composition)</b>	
4.	Класифікація харчів. Наша їжа	2
5.	Улюблені страви	2
6.	Тест до ЗМ 1,2	2
	<b>ЗМ 3. Наша їжа (Our Food)</b>	
7.	Їжа. Здорова їжа	2
8.	Важливі складові у нашій їжі	2
	<b>ЗМ 4. Технології харчування (Food Technology)</b>	
9.	Молочні харчі	2
10.	Процес виготовлення молока	2
11.	Тест до ЗМ 3,4	2
	<b>ЗМ 5. Технології харчування (Food Technology)</b>	
12.	Кондитерські вироби	2
13.	Консервування	2
	<b>ЗМ 6. Технологія випічки хліба (Bread Baking Technology)</b>	
14.	Технології випічки хліба	2
15.	Способи замісу тіста	2

	<b>ЗМ 7. Машини в харчовій промисловості (Machines in the Food Industry)</b>	
16.	Машини в харчовій промисловості	2
17.	Машини для виготовлення морозива	2
	<b>Усього годин</b>	<b>34</b>

### 11. Засоби та форми контролю

Оцінювання навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється шляхом **поточного контролю, тематичної атестації та підсумкового контролю** із застосуванням цифрових інструментів Google Workspace for Education.

**Поточний контроль передбачає** фронтальне та індивідуальне опитування, лексичних диктантів, обміну думками, бесіди, тестування (Google Форми), виконання практичних завдань з використанням Google Документів, Презентацій.

**Контроль самостійної роботи** здійснюється за допомогою усного та письмового опитування, дискусії, обміну думками, презентації розробки, перевірки конспектів.

**Тематична атестація** проводиться після завершення кожного змістового модуля як результат узагальнення результатів поточного оцінювання.

**Підсумковий (семестровий) контроль** — *залік (семестрова атестація)*, оцінка за який визначається як середня зважена за результатами тематичних атестацій, отриманих здобувачем освіти під час вивчення дисципліни.

### 12. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за **національною чотирибальною шкалою** з урахуванням цифрового формату навчання і рівня сформованості компетентностей. Для відповідності стандартам ECTS у програмі подається довідкова таблиця переведення без фактичного застосування цього переведення при виставленні балів.

**Таблиця відповідності результатів контролю знань здобувачів освіти, рівень знань яких оцінюється за 4-бальною шкалою, у системі ECTS**

За 4-бальною шкалою	Оцінка в ECTS	Критерії оцінювання
5 (відмінно)	A	Здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили
4 (добре)	B	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна
	C	Здобувач освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження

		думок
3 (задовільно)	D	Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих
	E	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні
2 (незадовільно)	FX	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу
	F	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

**Оцінка «5» (відмінно) / А.** Здобувач освіти демонструє глибокі системні знання з теми, вміє оперувати вивченим лексико-граматичним матеріалом з конкретною комунікативною метою. Практично виявляє уміння перекладати тексти іноземною мовою, використовуючи термінологічні електронні словники. Використовує **цифрові інструменти** (Google Документи, Презентації, Форми) для виконання завдань. Бере активну участь у проведенні практичних занять, виконує 100% самостійної роботи.

За результатами тестування — **90-100% правильних відповідей.**

**Оцінка «4» (добре) / В–С.** Здобувач освіти аргументує свою точку зору; практично виявляє уміння перекладати тексти іноземною мовою, використовуючи термінологічні електронні словники (хоча й допускає кілька незначних неточностей, що суттєво не впливає на загальну результативність роботи). Використовує цифрові інструменти для виконання завдань, але **не завжди оптимально**. Виконав 100% самостійної роботи.

За результатами тестування — **75-89% правильних відповідей.**

**Оцінка «3» (задовільно) / D–E.** Здобувач освіти не завжди дотримується граматичних, лексичних та синтаксичних норм іноземної мови; мовлення не відзначається лексичним багатством; виявляє знання і розуміння основних положень певної теми, але викладає матеріал неповно, з допомогою викладача Використання цифрових інструментів — **обмежене або формальне**. Виконав не менше 70% самостійної роботи.

За результатами тестування — **50-74% правильних відповідей.**

**Оцінка «2» (незадовільно) / FX–F.** Здобувач освіти не може відтворити щойно почутий навчальний матеріал; лексика збіднена; не виявляє знання і розуміння основних положень певної теми. Самостійна робота виконана менш ніж на 50%, або не виконана взагалі. Не використовує цифрові інструменти або робить це з порушенням вимог.

За результатами тестування — **менше 50% правильних відповідей.**

### 13. Методичне забезпечення

1. Програма навчальної дисципліни.
2. Силабус навчальної дисципліни.
3. Тестові завдання для усіх видів контролю рівня знань.
4. Методичні рекомендації до проведення практичних занять.
5. Методичні рекомендації до самостійного вивчення.
6. Навчальні фільми, відеофрагменти та аудіозаписи.

## **14. Рекомендована література**

### **Основна**

1. Голіцинський Ю.Б. Граматика: Збірник вправ. – 4-е изд., - Каро, 2006- 544 с.
2. Байдак Л.І. English for food technologists: Навчальний посібник з англійської мови для студентів факультету харчових технологій. / Суми, 2008 рік, 315

### **Допоміжна**

1. Harding K., Henderson P. HighSeason: English for Hotel and Tourist Industry. – Oxford : Oxford University Press, 1994. 176 p.

## **15. Інформаційні ресурси**

1. Відео і аудіо матеріали з Інтернет ресурсів. URL: [www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com)
2. Education-world. URL: [www.learnenglish.org.uk](http://www.learnenglish.org.uk), [www.classroom.com](http://www.classroom.com)