МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра романо-германської філології та перекладу

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G13 Харчові технології
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
ФАКУЛЬТЕТ	Екології, біоресурсів та харчових технологій

Біла Церква

2026

Робоча програма з навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для здобувачів вищої освіти факультету екології, біоресурсів та харчових технологій за спеціальністю G13 «Харчові технології», бакалаврський рівень вищої освіти / Укладачі В.В. Марчук, – Біла Церква: БНАУ, 2026. – 20 с.

Розробники: В.В. Марчук канд. пед. наук, доцент

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри романо-германської філології та перекладу(протокол № __ від _____2026 р.)

Завідувач кафедри романо-германської філології та перекладу,
доцент Алла БІЛІЧЕНКО

Гарант освітньо-професійної програми, доцент Людмила ЗАГОРУЙ

Схвалено науково-методичною комісією факультету екології, біоресурсів та харчових технологій (протокол № 1 від 31.08.2026 р.)

Голова науково-методичної комісії, доцент Ірина ЛАСТОВСЬКА

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ 4
2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ 5
3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ 5
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ» 6
5. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ..... 7
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ 9
6.2. Самостійна робота 9
6.3. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань.....13
7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ 14
8. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ..... 15
10. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ 15
11. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ 18

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з навчальним планом на 2026–2027 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для денної форми навчання виділено всього 180 академічних години (6 кредитів ECTS), у т .ч. аудиторних – 60 години (практичні заняття – 60), самостійна робота студентів – 120 годин.
Опис навчальної дисципліни за показниками та формами навчання наведено в таблиці:

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Шифр та найменування галузі знань, спеціальності, рівень вищої освіти</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів, відповідних ECTS – 6</td><td rowspan="2">Галузь знань «G Інженерія, виробництво та будівництво»</td><td colspan="2">Вибіркова</td></tr>
<tr><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 3</td><td rowspan="5">Спеціальність: «G13Харчові технології»</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3"></td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість академічних годин – 180</td><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td>- год.</td><td>- год.</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 3
самостійної роботи студента – 4</td><td rowspan="5">Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</td><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td>60 год.</td><td>20 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>120 год</td><td>95 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Підсумковий контроль: залік, іспит</td></tr>
</table>

Мета вивчення дисципліни „Іноземна мова за професійним спрямуванням” (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 одержану підготовку в своїй майбутній практичній діяльності.

2. ПЕРЕДУМОВИ 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.

3. ЗАГАЛЬНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

3.1. Загальні та фахові компетентності, які забезпечує дисципліна

- Здатність спілкуватися іноземною мовою

Стандарту вищої освіти спеціальності «G13 Харчові технології»	Результати навчання з дисципліни
ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	-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

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Food and its sources

1.1. The principles of academic integrity.

1.2. You are what you eat. Your nutrition. Healthy diet. Junk food. *Pronouns.*

1.3. The main sources of food. *Plural Nouns.*

1.4. Composition of food.

1.5. Proteins, fats, and carbohydrates. Vitamins, minerals and water.

1.6. Describing food. Meat. Flesh Foods and eggs. Fish and sea-food. Articles.

1.7. Vegetables and Fruits. Dairy Products.

1.8. Cereal and cereal products. Beverages and appetizers.

Змістовий модуль 2. Food Technology

2.1. Optimization of industrial food processing.

2.2. Cooking foods. *Present Simple.*

2.3. Food preparation and manufacture.

2.4. Food preservation.

2.5. Preservation of milk.

2.6. Preservation of meat. *Present Continuous.*

2.7. Preservation of dairy products.

2.8. Fish preservation. *Past Simple.*

2.9. Preservation of Vegetables and Fruit.

2.10. Bread making and preservation of bakery products

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.
3.7. Past Continuous.
3.8. Future Simple. Be going to.

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	лб	інд	СР		л	п	лб	інд	СР
Змістовий модуль 1. ***Food and its sources***												
Тема 1.1	8		4			4						
Тема 1.2	8		4			4						
Тема 1.3.	8		4			4						
Тема 1.4	8		4			4						
Тема 1.5.	8		4			4						
Тема 1.6.	8		4			4						
Тема 1.7.	8		4			4						
Тема 1.8.	4		2			2						
Разом за модуль 1	60		30			30			6		32	32
Змістовий модуль 2. ***Food Technology***												
Тема 2.1	6		3			3						
Тема 2.2	6		3			3						
Тема 2.3	6		3			3						
Тема 2.4	6		3			3						
Тема 2.5	6		3			3						
Тема 2.6	6		3			3						
Тема 2.7	6		3			3						
Тема 2.8	6		3			3						
Тема 2.9	6		3			3						
Тема 2.10	6		3			3						
Разом за модуль 2	60		30			30			6		32	32

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	всього	у тому числі					всього	у тому числі				
		л	п	лб	інд	СР		л	п	лб	інд	СР

Змістовий модуль 3. ***Eating out***												
Тема 3.1	8		4			4						
Тема 3.2	8		4			4						
Тема 3.3.	8		4			4						
Тема 3.4	8		4			4						
Тема 3.5.	8		4			4						
Тема 3.6.	8		4			4						
Тема 3.7.	8		4			4						
Тема 3.8.	4		2			2						
Разом за модуль 3 Всього годин	60 180		30 90			30 120			8 20		31 95	31 95

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

6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Лекції (не передбачені навчальним планом)

6.2. Практичні заняття

№ п\п	**Зміст лабораторно-практичних занять**	Кількість годин
Змістовий модуль 1 Food and its sources		
1.	Тема 1.1. The principles of academic integrity.	8
2.	Тема 1.2. You are what you eat. Your nutrition. Healthy diet. Junk food. *Pronouns.*	8
3.	Тема 1.3. The main sources of food. *Plural Nouns.*	8
4.	Тема 1.4. Composition of food.	

		8
5.	Тема 1.5. Proteins, fats, and carbohydrates. Vitamins, minerals	8
6.	Тема 1.6. Describing food. Meat. Flesh Foods and eggs. Fish and sea-food. *Articles.*	8
7.	Тема 1.7. Vegetables and Fruits. Dairy Products.	8
8.	Тема 1.8. Cereal and cereal products. Beverages and appetizers. **Загальна кількість годин**	4 60
Змістовий модуль 2. Food Technology		
1.	Тема 2.1. Optimization of industrial food processing	6
2.	Тема 2.2. Cooking foods. *Present Simple.*	6
3.	Тема 2.3. Food preparation and manufacture.	6
4.	Тема 2.4. Food preservation.	6
5.	Тема 2.5. Preservation of milk and dairy products.	6
6.	Тема 2.6. Preservation of meat. *Present Continuous.*	6
7.	Тема2.7. Preservation of dairy products.	6

8.	Тема 2.8. Fish preservation. *Past Simple.*	6
9.	Тема 2.9. . Preservation of Vegetables and Fruit.	6
10.	Тема 2.10. Bread making and preservation of bakery products	6
	Загальна кількість годин	60
	Змістовий модуль 3. Eating out	
1.	Тема 3.1. A place to eat.	8
2.	Тема 3.2. Eating out.	8
3.	Тема 3.3. Meals and Mealtimes in Britain	8
4.	Тема 3.4. National Cuisines.	8
5.	Тема 3.5. Table Manners.	8
6.	Тем 3.6. Food Idioms.	8
7.	Тема 3.7. *Past Continuous.*	8
8.	Тема 3.8. *Future Simple. Be going to.*	4
	Загальна кількість годин	60
	Всього	**180**

6.3. 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 позааудиторна 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.

№ з/п	Теми	Вид роботи	К-ть годин
	Змістовий модуль 1		
1	Healthy Eating Plate.	Тест	4
2	Food Habits.	Тест	4
	Test your Diet to see how healthy is it.	Тест	
3	What can we get from plants and animals?	усна доповідь	4
4	Food from plant sources.	Тест	4
5	Foods from animals.		4
6	Describing food. (Meat/Eggs/Poultry/Game)	презентація	4
7	Describing food. (Fish and Sea-Food)	Тест	4
8	Describing food. (Fruits/Vegetables)	Тест	4
9	Describing food. (Dairy Products) Describing food. (Beverages)	усна доповідь	4

10	Describing food.(Cereal Products)	Тест	4
	Змістовий модуль 2		
1	Food Technology.	усна доповідь	7
2	Difference Between Food Scientist and		5
3	Food Technologist	усна доповідь	7
4	Optimization of Industrial Food Processing.	усна доповідь	5
5	When can you control physical and chemical changes in foods during cooking?	усна доповідь	7
6	What are major allies in cooking?	усна доповідь	5
7	What do proteins help to do during cooking?	усна доповідь	7
8	Food Preservation Preservation of milk and dairy products/meat/fish/vegetables and fruits/bakery products.	Есе	7
	Змістовий модуль 3		
1	Eating out. Typical menu. (Taking an order/Ordering)	усна доповідь	10
2	At restaurant. Dialogues (Giving advice/Ordering/Complaining/ Paying)	усна доповідь (діалог)	10
3	Eating out in Britain. Establishments which are worth visiting.	презентація	10
	Разом		**120**

6.4. 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 «Іноземна мова за професійним спрямуванням» 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 «Іноземна мова за професійним спрямуванням» застосовується інноваційні методи: робота в парах та групах з елементами гри, «мозковий штурм», «мереживна пила», 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 «Іноземна мова за професійним спрямуванням» 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 активність студента в дискусії та якості конспекта.

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».

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 Білоцерківськоум національному аграрному університеті».

Підсумкова оцінка з 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	Самостій-на робота	Модуль-ний контроль	ІНДЗ	Підсумковий контроль	Загаль-ний 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 їх у нестандартних ситуаціях, 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 робитит аргументовані висновки, практично оцінювати нові факти, явища, процеси; вирішує творчі завдання, вільно розвязує вправи та задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє єдопущені помилки, кількість яких незначна; у навчанні користується додатковими джерелами інформації. Відповідь студента повна, логічна й обгрунтована, 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, усну доповідь, бере участь у підготовці проекту, і може захищати свою думку, контролювати власну діяльність, виправляти помилки. 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 обґрунтуває твердження та висновки, недостатньо певно орієнтується у навчальному матеріалі.
Задовільно **60-66 Е**	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 володіня матеріалом.
Незадовільно **35-59 FX**	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 перескладання.
Незадовіл	Студент володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання та відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, не виявляє знань

ьно **1-34 F**	основних положень навчального матеріалу. Обов'язковим є повторний курс.

9. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

Наочні засоби:

1. Інформаційні стенди та плакати у навчальних аудиторіях;

Технічні засоби:

1. Мультимедійний проектор.
2. Комп'ютерний клас .

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Видо-часові форми англійського дієслова: Навч. - метод. посібник / В. О. Вуколова, Н. Л. Замкова, Н. Б. Іваницька та ін. – К: КНТЕУ, 2015. – 152с.

2. Голіцинський Ю. Граматика: збірник вправ / Ю. Голіцинський, Н. Голіцинська. – 7-ме вид., випр. та допов. – К.: Арій, 2016. – 544 с.

3. Зощенко Л. А. Англійська мова для товарознавців = English for Commodity Experts : навч. посібник / Л. А. Зощенко. – К. : КНТЕУ, 2015. – 332 с.

4. Зощенко Л. А. Англійська мова для товарознавців. English for Experts in Commodity Science: Навч. посібник / Л. А. Зощенко, Л. С. Уханова, О. Л. Жеронкіна. – К : КНТЕУ, 2017. – 173с.

5. Кухарська В. Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей / В. Б. Кухарська; навч. -метод. посібник. – К.: Фірма "Інкос", 2017. – 352 с.

6. Ніколаєва С.Ю. Цілі навчання іноземних мов в аспекті компетентнісного підходу / С.Ю. Ніколаєва // 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 напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»: спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві» / К. О. Новікова. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 135 с.

8. Новікова К. О. Збірник тестових завдань з дисципліни «Іноземна мова (англійська)» для студентів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»: спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві» / К. О. Новікова. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2016. – 33 с.

9. «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для здобувачів першого курсу біолого-технологічного факультету. укл. О.А. Рейда, К.С. Івлєва. - Біла Церква: БНАУ, 2021. - 172 с.Протокол № 01-12/232 від 25.03.2021

Додаткова література

1. Бейзеров В. А. Английский для путешественников. English for Travellers. Учебное пособие / В. А. Бейзеров. – Ростов н/Д : Феникс, 2016. – 345 с.

2. Гончарова Т.А. Английский для гостиничного бизнеса. Учебное пособие для учащихся начальных профильных учебных заведений. - 2-е издание., испр. / Т. А. Гончарова – М. : Издательский центр "Академия", 2016. – 144 с.

3. 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.

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

5. Міністерство аграрної політики та продовольства України. URL: http://minagro.gov.ua/. (дата звернення: 05.08.2018).

6.Москалюк М. М. З історії розвитку цукрової промисловості в Україні у другій половині XIX – на початку XX ст. Український історичний журнал. 2008. № 2. С. 75–85.

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

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

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

10. Туніцька Ю.М. Особливості експорту продукції вітчизняної харчової промисловості до ЄС. Економіка та суспільство. 2017. № 11. С. 35–41.

11. 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. http://interconf.fl.kpi.ua/ru/node/1207
4. https://www.narodnaosvita.kiev.ua/Narodna_osvita/vupysku/10/statti/vinarchyk_t.htm