

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Соціально-гуманітарний факультет
Кафедра романо-германської філології та перекладу

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІНОЗЕМНА МОВА: ДІЛОВА КОМУНІКАЦІЯ»

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

Біла Церква – 2026

Робоча програма з навчальної дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти факультету екології, біоресурсів та харчових технологій спеціальності G13 «Харчові технології» / Укладач: В.В. Марчук. Біла Церква, 2026. 14 с.

Розробник: Марчук В.В., канд. пед. наук., доцент кафедри романо-германської філології та перекладу

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри романо-германської філології та перекладу (протокол № 1 від «31» серпня 2026 р.).

Завідувач кафедри романо-германської
філології та перекладу, доцент



Алла БІЛЧЕНКО

Гарант ОП,
канд. тех. наук, доцент



Галина КАЛІНІНА

Схвалено науково-методичною комісією факультету екології, біоресурсів та харчових технологій (протокол № 1 від «31» 08 2026 р.).

Голова науково-методичної комісії
канд. с. г. наук, доцент



Ірина ЛАСТОВСЬКА

ЗМІСТ

1	ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2	ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
3	КОМПЕТЕНТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»	5
4	ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	5
5	ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНОЗЕМНА МОВА: ДІЛОВА КОМУНІКАЦІЯ»	5
6	СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	6
7	ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	7
7.1	Лекції	7
7.2	Практичні заняття	7
7.3	Самостійна робота	9
7.4	Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань	9
8	МЕТОДИ НАВЧАННЯ	10
9	ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ	11
10	ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	11
11	КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	11
12	ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ	13
	РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	13

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з навчальним планом на 2026–2027 навчальний рік, на вивчення дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» для денної форми навчання виділено 180 академічних годин (6 кредитів ECTS), у тому числі 64 аудиторні години: лекції – 16 год, практичні заняття – 48 год; самостійна робота – 116 год. 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–6	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво	Обов’язкова	
		Рік підготовки:	
Змістових модулів–3	Спеціальність: G13 «Харчові технології»	1-й	1-й
Індивідуальне завдання		Семестр	
Загальна кількість академічних годин – 180		2-й	2-й
		Лекції	
		16год.	4год.
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 7	Другий (магістерський) рівень вищої освіти	Практичні	
		48год.	8год.
		Самостійна робота	
		116год	168год.
		Підсумковий контроль: іспит	

Мета дисципліни – формування професійної іншомовної комунікативної компетентності магістра харчових технологій для ефективної участі в академічній, професійній і діловій взаємодії: міжнародних переговорах, нарадах, професійному листуванні, презентації технологічних рішень і результатів досліджень, роботі з фаховою інформацією та міжнародними партнерами.

2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Вивчення дисципліни ґрунтується на іншомовній підготовці першого (бакалаврського) рівня та професійних знаннях у сфері харчових технологій. Дисципліна інтегрується з професійними освітніми компонентами, науково-дослідною роботою та підготовкою кваліфікаційної роботи.

3. КОМПЕТЕНТНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ЗК 01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

СК 02. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

У результаті вивчення дисципліни здобувач має вміти вести професійне листування; брати участь у зустрічах і переговорах; презентувати продукт, технологію, проєкт і результати дослідження; опрацьовувати англomовні наукові та професійні матеріали; складати CV і супровідні документи; коректно застосовувати термінологію харчових технологій.

5. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНОЗЕМНА МОВА: ДІЛОВА КОМУНІКАЦІЯ»

Змістовий модуль 1. Professional and Business Communication in Food Science and Technology

1.1. Professional identity of a food technologist. International workplace communication. Business correspondence: e-mails, enquiries, requests, replies and follow-ups.

1.2. Meetings and teamwork: agendas, minutes, discussion strategies and decision-making. Negotiations in the food industry: suppliers, customers, contracts and problem solving.

1.3. Professional networking, intercultural communication and business etiquette. Career communication: CV, cover letter, professional profile and job interview.

Змістовий модуль 2. Communication in Food Production, Quality and Innovation

2.1. Food production processes and technological operations: describing workflows. Food safety and quality communication: HACCP, traceability, hygiene and risk communication.

2.2. Product specifications, labels and technical documentation. Sustainable food production, circular economy and responsible communication.

2.3. Innovation and digital transformation in food technologies. New product development: consumer needs, formulation, testing and market launch.

Змістовий модуль 3. Academic and International Communication for Food Technologists

3.1. Academic communication: scientific vocabulary, abstracts and research summaries. Presenting research results: data description, visuals, trends and conclusions.

3.2. Scientific presentations, conference communication and Q&A. International projects, partnerships and grant-related communication. Integrated professional case: pitching an innovative food product or technology.

6. 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	СРС		л	п	лб	Інд	СРС
<i>Змістовий модуль 1. Professional and Business Communication in Food Science and Technology</i>												
Тема 1.1	22	2	6			14	22		1			21
Тема 1.2	22	2	6			14	23	1	1			21
Тема 1.3	22	2	6			14	22		1			21
Разом за модуль 1	66	6	18			42	67	1	3			63
<i>Змістовий модуль 2. Communication in Food Production, Quality and Innovation</i>												
Тема 2.1	22	2	6			14	23	1	1			21
Тема 2.2	22	2	6			14	23	1	1			21
Тема2.3	22	2	6			14	22		1			21
Разом за модуль 2	66	6	18			42	68	2	3			63
<i>Змістовий модуль 3. Academic and International Communication for Food Technologists</i>												
Тема 3.1	24	2	6			16	23	1	1			21
Тема 3.2	24	2	6			16	22		1			21
Разом за модуль 3	48	4	12			32	45	1	2			42
РАЗОМ	180	16	48			116	180	4	8			168

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1. Лекції

№	Тема лекції	Години
1	Professional communication of a food technologist in the international environment. Professional register, terminology and intercultural factors.	2
2	Business correspondence in the food industry. E-mails, enquiries, requests, replies, follow-ups and complaint communication.	2
3	Business meetings and negotiations. Agenda, minutes, argumentation, agreeing/disagreeing, suppliers and customers.	2
4	Communication of food production, safety and quality. Processes, HACCP, traceability, hygiene, non-conformities and risk communication.	2
5	Technical and regulatory communication. Product specifications, labels, claims, instructions, reports and documentation.	2
6	Innovation, sustainability and digital transformation in food technologies. New product development and technological change.	2
7	Academic communication in food science. Abstracts, research summaries, data commentary, scientific vocabulary and presentation of results.	2
8	International professional communication. Projects, partnerships, grant communication, academic integrity, responsible AI use and professional pitching.	2
	Всього	16

7.2. Практичні заняття

№	Зміст практичного заняття	Години
1	Professional self-introduction: education, specialization, research interests and goals.	2
2	Food technology terminology: professional roles, processes and equipment.	2
3	Professional e-mail: enquiry and request for technical/commercial information.	2
4	Professional e-mail: reply, clarification, follow-up and complaint handling.	2
5	Business meeting: preparing an agenda and functional language.	2
6	Meeting minutes and action points: decisions and responsibilities.	2
7	Negotiation with a supplier: price, quality, delivery and documentation.	2
8	Problem-solving negotiation: non-conformity, delay and corrective	2

	action.	
9	Intercultural business communication and etiquette: case analysis.	2
10	CV, cover letter and professional online profile for a food technologist.	2
11	Job interview: competence-based questions and professional answers.	2
12	Describing a food production process: sequencing and process parameters.	2
13	Food safety communication: hazards, CCPs and corrective actions in a HACCP case.	2
14	Traceability and recall communication: internal and external messages.	2
15	Reading and discussing a product specification and quality requirements.	2
16	Food labelling and consumer information: mandatory and marketing information.	2
17	Sustainability communication: waste reduction, resource efficiency and circular approaches.	2
18	Digital transformation: presenting a digital solution for production or quality control.	2
19	New product development: consumer need, product concept and value proposition.	2
20	Product pitch: presenting an innovative food product to a potential partner.	2
21	Reading a scientific abstract and identifying its communicative structure.	2
22	Writing a structured abstract/research summary in English.	2
23	Presenting data: charts, tables, trends, comparisons and conclusions.	2
24	Final professional simulation: international project/product presentation, Q&A and peer feedback.	2
	Всього	48

7.3. Самостійна робота

№	Тема	Вид роботи	Години
1	Professional glossary: Food Science and Technology	глосарій	8
2	International food company profile and communication practices	аналітична довідка	8
3	Business e-mail portfolio: enquiry, reply, follow-up, complaint	портфоліо	10
4	Meeting agenda and minutes for a food-industry case	письмове	8

		завдання	
5	Intercultural communication case in an international food company	кейс	8
6	CV and cover letter for a food technologist position	професійне портфоліо	8
7	Description of a technological process in English	письмове завдання	8
8	HACCP/food safety terminology and risk communication case	кейс + глосарій	10
9	Analysis of an English-language product specification or label	аналітичне завдання	8
10	Sustainable food production: short professional report	звіт	8
11	Digital technology in food production: mini-review	мініогляд	8
12	New food product concept and value proposition	проектне завдання	8
13	Scientific abstract and research data commentary	аналіз + редагування	8
14	Preparation of final professional pitch and Q&A	презентація	8
		Разом	116

7.4. Орієнтовна тематика індивідуальних та групових завдань

1. International communication strategy for a Ukrainian food company.
2. Pitching an innovative food product for an international market.
3. Communication during a food safety incident.
4. English-language presentation of a HACCP plan fragment.
5. Comparative analysis of food labels for different markets.
6. Sustainable packaging: professional proposal and presentation.
7. Digital traceability in the food supply chain.
8. AI tools in food technology: opportunities, limitations and responsible use.
9. Communication with suppliers concerning raw-material quality.
10. New product development meeting: from consumer need to prototype.
11. Scientific poster or conference presentation in food science.
12. Research abstract and graphical abstract for a master's research topic.
13. International partnership proposal for a food technology project.
14. Job interview simulation for a food technologist/quality specialist.
15. Professional portfolio in English: CV, cover letter, profile and project summary.

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань, елементи мультимедійної візуалізації навчального матеріалу.

Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних завдань – індивідуальних та в групах; конференцій; ділових та рольових ігор. Використовується метод дискусії, кейсів, «мозкового штурму», робота в парах та малих групах, виконання міні-проектів і презентацій.

У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Teams, Google Meet, Google платформа, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram. Для організації інтерактивної взаємодії та контролю навчальних досягнень можуть використовуватися комп'ютерне тестування, мультимедійні матеріали та інші цифрові освітні ресурси.

9. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Поточний контроль з дисципліни «Іноземна мова: ділова комунікація» 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 електронний журнал академічної групи після кожного контрольного заходу.

Підсумковий контроль у формі екзамену проводиться шляхом комп'ютерного тестування.

10. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання лекційних занять не передбачено. На лекційних заняттях ведеться облік присутності здобувачів для контролю відвідуваності занять. 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.

11. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання здобувачів освіти здійснюється за результатами поточного (практичні заняття, самостійна робота) та рубіжного (модульного) контролів за десятибальною шкалою – «1», «2», «3», «4» ... «10». 1 бал оцінювання (з заокругленням до цілого числа) відповідає 10 % правильних тверджень у разі усної відповіді, відповідей у тесті, виконаних завдань тощо. Бали з модульного контролю нараховуються за виконання модульної контрольної роботи. Відсутність студента на занятті («нб») у розрахунку середнього арифметичного значення (САЗ) приймається як «0». У кінці семестру обчислюється САЗ всіх отриманих здобувачем вищої освіти оцінок з наступним переведенням його у бали за формулою: $БПК = САЗ \times k$, де БПК – бали з поточного контролю; САЗ – середнє арифметичне значення усіх отриманих студентом оцінок; k – коефіцієнт для певного виду контролю (практичні заняття, самостійна робота – «3», модульний контроль – «1» для форми підсумкового контролю «екзамен» та «4» для форми підсумкового контролю «залік»). Результати поточного оцінювання здобувача (за 10-бальною шкалою) виставляються в електронний журнал АСУ БНАУ і автоматично переводяться у 100-бальну шкалу відповідно до розподілу балів за окремі види робіт.

Розподіл балів, що присвоюється здобувачам вищої освіти

Максимально можлива к-ть балів, якщо форма підсумкового контролю	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний контроль	Підсумковий контроль	Загальний бал
Іспит	30	30	10	30	100

Шкала оцінювання успішності здобувачів вищої освіти

За 100- бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою	
		Іспит	залік
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
75–81	C		
64–74	D	Задовільно	
60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно (незараховано) з можливістю повторного складання	
1–34	F	Незадовільно (незараховано) з обов’язковим повторним вивченням	

12. ПЕРЕЛІК НАОЧНИХ ТА ТЕХНІЧНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

Наочні засоби:

1. Слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point;
2. Інформаційні стенди у навчальній аудиторії;

Технічні засоби:

1. Мультимедійний проектор.

13. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Purzycki, K. (2025). *Professional writing and communications for business*. University of Wisconsin–Green Bay. [OpenTextbookLibrary](#)
2. Dixon, E. A., & Thomas, L. (2025). *Management communication: Strategic insights and practical skills for modern business communication leaders* (5th ed.). BrighamYoungUniversity. [OpenTextbookLibrary](#)
3. Lucas, K., Rawlins, J. D., & Haugen, J. (2023). *Business communication: Five core competencies*. OpenTextbook Library. [OpenTextbook Library](#)

4. Potter, R. L., &Hylton, T. N. (n.d.). *Communication essentials for business*. RogerWilliamsUniversity. [Communication Essentials for Business](#)
6. University of Minnesota Libraries Publishing. (2015). *Business communication for success*. University of Minnesota Libraries Publishing. [OpenTextbook Library](#)
7. Кухарська, В. Б. (2017). Англійська мова для студентів харчових спеціальностей: Навчально-методичний посібник. Інкос.
8. Food and Agriculture Organization of the UnitedNations. (n.d.). *Good hygiene practices (GHP) and HACCP tool box for food safety*. [FAO](#)
9. Food and Agriculture Organization of the United Nations, &World Health Organization. (2016). *Risk communication applied to food safety: Handbook*. World Health Organization. [WHO — повний текст PDF](#)

Додаткові інформаційні ресурси

1. Codex Alimentarius. Codex Texts: міжнародні стандарти, кодекси практики та настанови у сфері харчових продуктів. [Codex Alimentarius — Codex Texts](#)
2. European Commission. Food Safety: офіційний портал ЄС щодо безпечності харчових продуктів, простежуваності, відкликання продукції та інформування споживачів. [European Commission — Food Safety](#)
3. European Commission. Labelling and Standards: офіційні матеріали щодо маркування, складу, харчових і оздоровчих тверджень, добавок та нових харчових продуктів. [European Commission — Labelling and Standards](#)
4. FAO. Risk Communication: офіційні довідкові та навчальні матеріали з комунікації ризиків у сфері безпечності харчових продуктів. [FAO — Risk Communication](#)