Міжнародний гуманітарний університет
Факультет лінгвістики та перекладу
Кафедра іноземних мов професійного спілкування

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Назва освітньої програми «Ресторанні технології»
Рівень вищої освіти Перший (бакалаврський)

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
Громовенко Вікторія Володимирівна, доктор філософії (PHD), доцент кафедри іноземних мов професійного спілкування;	+38073-200-28-88	mguimps@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Навчальна дисципліна **«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»** є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти, розроблена для студентів І та IV курсів бакалаврату денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», під час вивчення якого відбувається формування всіх навичок мовленнєвої діяльності – читання, аудіювання, письма та говоріння, знання яких забезпечує студентам можливість вести розмову, слухати і розуміти іноземне мовлення. Дисципліна відповідає освітньо-кваліфікаційним вимогам щодо підготовки фахівця бакалаврського рівня.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» є формування у здобувачів вищої освіти фахових мовних компетенцій, що сприятимуть їхньому ефективному функціонуванню в культурному розмаїтті навчального та професійного середовищ.

Передумови для вивчення дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» (англійська мова) є рівень володіння англійською мовою студентами 1 року навчання – А2 (згідно з Національною програмою англійської мови професійного спілкування для вищих навчальних

закладів та Європейськими рекомендаціями в галузі мовної освіти). Даний курс є своєрідним вступом до обов'язкових та вибіркових дисциплін з харчових технологій.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни **«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»** формуються наступні компетентності з передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність:

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного та технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства й у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ і методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4.Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 8.
Здатність працювати автономно.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Навчальна дисципліна **«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»** забезпечує досягнення програмних результатів навчання (ПРН), передбачених освітньою програмою:

ПНР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел і застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПНР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПНР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 22. Здійснювати ділову комунікацію в професійній сфері українською та іноземною мовами.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
12	360	---	180/40	180/320	I , IV	I, II , VII, VIII	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
I курс, I семестр								
Тема 1. A Personal Profile / Особистий профіль.	8	-	6	2	8	-	2	6
Тема 2. Categories of catering / Категорії громадського харчування.	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 3. Food Technologies / Харчові технології.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 4. Kitchen staff. Front-of-house staff / Персонал кухні. Штатний персонал	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 5. Food and Meals in Ukraine / Продукти харчування в Україні.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 6. Clothes. Hygiene / Одяг. Гігієна.	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 7. Food and Meals in the World / Їжа та харчування у світі.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 8. Kitchen areas. Kitchen machinery and equipment. Materials / Кухонні зони. Кухонна техніка та обладнання. Матеріали.	10	-	6	4	10	-	-	10
Тема 9. Methods of Cooking / Способи приготування.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 10. Food. Nutrients. Cooking techniques / Харчування. Поживні речовини. Техніка приготування.	8	-	6	2	10	-	-	10
Усього годин	**90**	**-**	**60**	**30**	**90**	**-**	**10**	**80**
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік								

I курс, II семестр

	Кількість годин

Назви змістових модулів і тем	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 11. Food Processing / Обробка харчових продуктів.	8	-	6	2	8	-	2	6
Тема 12. Dishes. Courses. Types of menus / Посуд. Курси. Види меню.	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 13. Food and Health / Їжа та здоров'я.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 14. Different service techniques / Різні техніки обслуговування.	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 15. Fruit / Фрукти.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 16. Ingredients. Cooking techniques. Customs and traditions / Інгредієнти. Техніка приготування. Звичаї та традиції.	8	-	6	2	10	-	-	10
Тема 17. Vegetables / Овочі.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 18. Types of bar Drinks. Equipment / Види барних напоїв. Обладнання.	10	-	6	4	10	-	-	10
Тема 19. Bakery Goods / Хлібобулочні вироби.	10	-	6	4	8	-	2	6
Тема 20. Types of crockery, cutlery and serving plates/dishes / Види посуду, столових приладів і тарілок/блюд для сервірування.	8	-	6	2	10	-	-	10
Усього годин	**90**	**-**	**60**	**30**	**90**	**-**	**10**	**80**
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – екзамен								

IV курс, VII семестр

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 21. Milk and Dairy Products / Молоко та молочні продукти.	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 22. Making complaints / Складання скарг.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 23. Meat, Poultry and Fish / М'ясо, птиця та риба.	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 24. Explaining problems / Пояснення проблем.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 25. Methods of Food Preservation / Способи консервування харчових продуктів.	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема26. Apologising / Вибачаючись.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 27. Healthy Food. Healthy Eating / Здорове харчування. Здорове харчування.	10	-	4	6	14	-	4	10
Тема 28. Offering solutions / Пропонувати рішення.	8	-	2	6	10	-	-	10
Усього годин	**90**	**-**	**30**	**60**	**90**	**-**	**10**	**80**
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – залік								

IV курс, VIII семестр

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 29. Beverages: Coffee, Tea, Cocoa, and Chocolate / Напої: кава, чай, какао, шоколад.	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 30. Kitchen design / Дизайн кухні.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 31. National Cuisine / Національна кухня.	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 32. Most popular ethnic restaurants / Найпопулярніші етнічні ресторани.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 33. Antidepressant Food / Антидепресивна їжа.	12	-	4	8	12	-	2	10
Тема 34. Typical English recipe / Типовий англійський рецепт.	12	-	4	8	10	-	-	10
Тема 35. Food Technologies. Jobs. Careers in Food Science / Харчові технології. Робота. Кар'єра в харчовій галузі.	10	-	4	6	14	-	4	10
Тема 36. Different types of menus / Різні види меню.	8	-	2	6	10	-	-	10
Усього годин	**90**	**-**	**30**	**60**	**90**	**-**	**10**	**80**
Всього	***360***		***180***	***180***	***360***		***40***	***320***
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – іспит								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Комп’ютерний клас. Комп’ютери – 15 шт.
Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R CPU N3150 1.6GHz.
Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.Доступ до Інтернету.
В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни **«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»** включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно до зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання матеріалу практичних занять.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді доповідей, презентацій, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Mineral Salts. Need For Natural Mineral Salts in a Human Body / Мінеральні солі. Потреба в природних мінеральних солях в організмі людини.	14	20
2	Тема 2. Transgenic or Genetically Modified Food / Трансгенна або генетично модифікована їжа.	12	24
3	Тема 3. Nanotechnology in Food Industry / Нанотехнології в харчовій промисловості.	12	20
4	Тема 4. Food Supplements / Харчові добавки.	14	26
5	Тема 5. Food Additives / Харчові добавки.	12	20
6	Тема 6. Food Drying / Сушка їжі.	12	20
7	Тема 7. Sterilization / Стерилізація.	14	40
8	Тема 8. Vacuum Packing / Вакуумна упаковка.	12	30
9	Тема 9. Fermentation / Ферментація.	14	20
10	Тема 10. Food Irradiation / Опромінення їжі.	12	30
11	Тема 11. Food Rheology / Харчова реологія.	14	20
12	Тема 12. Pasteurization / Пастеризація.	12	10
13	Тема 13. Pascalization / Паскалізація.	14	20
14	Тема 14. Grain Drying / Сушка зерна.	12	20
	Усього	**180**	**320**

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
Поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	**50%**	**100%**
Підсумковий контроль	**50%**	

Методи діагностики знань (контролю)	Фронтальне опитування; реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра; презентація;розв`язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань; іспит (залік).

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(*поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)*

ЕКЗАМЕН

Поточний контроль			
Види роботи	**Планові терміни виконання**	**Форми контролю та звітності**	**Максимальний відсоток оцінювання**
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	**30**
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР[1], перевірка конспектів навчальних текстів тощо	**10**
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	**10**
Разом балів за поточний контроль			**50**
Підсумковий контроль екзамен			**50**
Загальний результат оцінювання			**100**

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою *(«2», «3», «4», «5»)*, з

[1] Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переводу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10-балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переводу балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ІСПИТ

(максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

ЗАЛІК

Поточний контроль			
Види роботи	**Планові терміни виконання**	**Форми контролю та звітності**	**Максимальний відсоток оцінювання**
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	**60**
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР[2], перевірка конспектів навчальних текстів тощо	**20**
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	**20**
Разом балів за поточний контроль			**100**
Загальний результат оцінювання			**100**

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою *(«2», «3», «4», «5»)*, з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переводу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;

[2] Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20-балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переводу балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ
(для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» A - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» B - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» C - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Березінська О.В., Громовенко В.В. English. Методичні вказівки з іноземної мови (за професійним спрямуванням) для практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня денної та заочної форми навчання. 181 Харчові технології. Видавництво та друк Олді+, м. Одеса, вул. Інглезі, 6/1., 2024р. 75 с.
2. Воскобойник В.І., Сільчук О.В. Англійська мова для спеціалістів у сфері харчових технологій. English for Food Technology Specialists: Навч. посіб. – К.: Ліра-К, 2022. – 268 с.
3. Смірнова Є.С., Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості: Навч.-метод. посіб. – К.: НУХТ, 2022. – 232 с.
4. Angela Christaki, Jenny Dooley. Career Paths: Nutrition & Dietetics. Mak Milan 11, Ano Patisia, 11144. 2022. – 48 p.
5. Evans V. Career Paths. Tourism. Berkshire: Express Publishing, 2021. – 139 p.
6. Scott T., Buckingham A. At Your Service. English for the Travel and Tourist Industry. Oxford University Press, 2019. – 97 p.
7. Wood N. Tourism and Catering. Workshop. Oxford University Press, 2020. – 42 p.

Допоміжна

1. English for Tourism. Навчальний посібник, ступінь бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноземної філології та перекладу / Д. В. Фурт. – Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2018. – 216 с.
2. Glendinning E., Pohl A. Technology / Oxford English for Careers. – Oxford Univ. Press, 2012. – 135p.
3. Jones L. Welcome! English for the Travel and Tourism Industry. Student's Book. Cambridge University Press, 2018. – 124 p.
4. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей. – К.: «Інкос», 2017. – 352с
5. Catrin E. Morris. Flash on English for Cooking, Catering & Reception. 2012 Ell S.r.1 PO. Box 6 620 19 Recanati Italy. – 47 p.
6. Harding K., Henderson P. High Season & Tourist Industry. Oxford University Press, 2019. – 176 p.

7. Смірнова Є.С., Михайлова Н.О. English for Tourism and Catering. Київ, 2018. – 206 с.
8. Stott T., Holt R. First Class. English for Tourism. Oxford University Press, 2019. – 215p.
9. Strutt P. English for International Tourism. Edinbugh: Longman, 2017. – 145 с.
10. Walker R., Harding T. Tourism. Oxford University Press, 2018. – 145 p.

Інформаційні ресурси

1. https://en.wikipedia.org/wiki/Food_industry (дата звернення:12.11.2024).
2. https://www.food.gov.uk/ (дата звернення:12.11.2024).
3. Food processing - Wikipedia
4. Seafood - Wikipedia
5. Food Hygiene Rating Scheme | Food Standards Agency
6. Safer food, better business (SFBB) | Food Standards Agency
7. Week commencing