

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Кафедра ділової іноземної мови

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Іноземна мова за професійним спрямуванням» (англійська) на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1, 2 семестри
Освітня програма/спеціалізація	«Харчові технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Сокуренко Тетяна Сергіївна

асистент кафедри ділової іноземної мови

Контактний телефон	+38-066-321-56-41
Електронна адреса	tatianamerkunova@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.dim.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою вивчення дисципліни є підготовка студентів до ефективної усної та письмової комунікації у їх академічній та професійній діяльності.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 2 год., практичні заняття 58 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації, тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК) – 1 семестр, екзамен – 2 семестр
Базові знання	Навички говоріння, аудіювання, письма та читання на рівні B1
Мова викладання	Англійська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (ПР01); виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти (ПР02); підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (ПР14); здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами (ПР16).	знання і розуміння предметної області та професійної діяльності (ЗК01); здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт (ЗК06); здатність працювати в команді (ЗК07); здатність працювати автономно (ЗК08); здатність спілкуватися іноземною мовою (ЗК12).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Module 1. Food industry in 21 st century		
Тема 1. The main concepts of the food industry development	Відвідування занять; тестування (Entry test) та аналіз його результатів; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання); презентації; контрольна робота на занятті (Revision); завдання самостійної роботи.	Домашнє додаткове читання, ведення словника; виконання письмових завдань; аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка презентації; пошук (підбір) та огляд літературних джерел за заданою проблематикою; індивідуальна робота в комп'ютерному класі.
Тема 2. The ways of the food industry development	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання); презентації; контрольна робота на занятті (Revision); завдання самостійної роботи.	Домашнє додаткове читання, ведення словника; виконання письмових завдань; аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка презентації; пошук (підбір) та огляд літературних джерел за заданою проблематикою; індивідуальна робота в комп'ютерному класі.
Module 2. Technology of cooking and food preservation		
Тема 3. Cooking and service	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання); презентації; контрольна робота на занятті (Revision); завдання самостійної роботи.	Домашнє додаткове читання, ведення словника; виконання письмових завдань; аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка презентації; пошук (підбір) та огляд літературних джерел за заданою проблематикою; індивідуальна робота в комп'ютерному класі.
Тема 4. Food preservation	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання); презентації; контрольна робота на занятті (Revision); завдання самостійної роботи.	Домашнє додаткове читання, ведення словника; виконання письмових завдань; аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка презентації; пошук (підбір) та огляд літературних джерел за заданою проблематикою; індивідуальна робота в комп'ютерному класі.

Інформаційні джерела

- Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания/ English for cooking and catering: Учебное пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений/ Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 320 с.
- Cotton David. Market Leader: Pre-Intermediate Business English Course Book / D. Cotton, D. Falvey, S. Kent. – London: Longman, 2012. – 175 p.
- Mascull Bill. Market Leader: Pre-Intermediate Business English Teacher's Resource Book/ B. Mascull. London: Longman, 2012. – 215 p.
- Rogers John. Market Leader. Practice File: Pre-Intermediate Business English/ J. Rogers. London: Longman, 2012. – 97 p. + CD-ROM

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад,

- лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
1 семестр	
Модуль 1 (теми 1-2): відвідування занять (10 балів); захист домашнього завдання (15 балів); обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді) (15 балів); постановка та розкриття проблемного питання (10 балів); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання) (10 балів); презентації (25 балів); контрольна робота на занятті (Revision) (5 балів); поточна модульна робота (10 балів).	100
2 семестр	
Модуль 2 (теми 3-4): відвідування занять (6 балів); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення теоретичного та практичного матеріалу (усні відповіді) (6 балів); постановка та розкриття проблемного питання (6 балів); виконання навчальних завдань (рольові ігри, письмові завдання) (6 балів); презентації (15 балів); контрольна робота на занятті (Revision) (5 балів); поточна модульна робота (10 балів).	60
Екзамен	40

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни