

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет біолого-технологічний
Кафедра іноземних мов

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК Фахова англійська мова

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Харчові технології/ Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник:

Ольга БЕРЕСТОК, ст. викладачка кафедри іноземних мов

Розглянуто,
схвалено та
затверджено на
засіданні кафедри
іноземних мов

протокол від 5.06.2025

№12

Завідувачка кафедри

Тетяна КЛОЧКОВА

Погоджено:

Гаранти освітньої програми

Олена КОШЕЛЬ

Декан факультету, де
реалізується освітня програма

Марина САМІНИК

Рецензія на робочу програму надана:

Наталія БОЛГОВА

(додається)

Рецензія на робочу програму надана:

Т.Т. Клочкова

(додається)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Н. Бересток

Надія Баранкевич

Зареєстровано в електронній базі: дата: 23.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ				
1.	Назва ОК	Фахова англійська мова		
2.	Факультет/кафедра	Біолого-технологічний факультет / Кафедра іноземних мов		
3.	Статус ОК	Вибірковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК	ОПП Харчові технології/ Крафтові технології та гастрономічні інновації Спеціальність 181 Харчові технології		
5.	ОК може бути запропонований для	-		
6.	Семестр та тривалість вивчення	6 семестр (1-15 тиждень) 8 семестр (1-15 тиждень)		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні	Лабораторні
		-	0/60ст	0/60
9.	Мова навчання	Англійська та українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Бересток Ольга Володимирівна, старший викладач кафедри іноземних мов Консультації – вівторок, 13.00 – 14.15 (гол. корпус, ауд. 312)		
11.1	Контактна інформація	berestok.o@gmail.com		
11.	Загальний опис освітнього компонента	ОК «Фахова англійська мова» передбачає професійно-орієнтований характер, розглядається як складовий елемент освіти та є невід’ємною частиною формування фахівця, який повинен уміти спілкуватися й дискутувати англійською мовою на професійному рівні, здобувати нову текстову, аудіо- та відеоінформацію з іноземних джерел, як друкованих, так і електронних.		
12.	Мета освітнього компонента	Метою ОК «Фахова англійська мова» є формування у студентів загальних та професійно-орієнтованих мовленнєвих компетенцій (комунікативної, лінгвістичної та соціокультурної) для забезпечення їхнього ефективного спілкування на професійному рівні, знайомства зі світовим досвідом і досягненнями в галузі харчових технологій для подальшого використання їх в своїй практичній діяльності; оволодіння новітньою фаховою інформацією через іноземні джерела.		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	ОК базується на знаннях англійської мови в обсязі шкільної програми		
14.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної		

		інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності. Порушеннями академічної доброчесності при вивченні ОК «Фахова англійська мова» вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (списування, обман, видавання чимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: академічний плагіат – оцінка 0, повторне виконання завдання; академічне шахрайство – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання, повторне виконання несамотійно виконаної роботи; використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю.
15.	Ключові слова	English, food technologies, production, processing, serving staff, storage, preparation

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК			Як оцінюється ДРН
	ПРН ₁₂ (ХТ)	ПРН ₁₉ (ХТ)	ПРН ₂₂ (ХТ/КТГІ)	
ДРН 1: <i>Говоріння</i> здійснювати усне спілкування в типових ситуаціях навчальної, побутової, культурної та професійної сфер спілкування, формулювати власну думку, висловлювати почуття щодо життєвих явищ, суспільних та інших проблем, оперувати мінімальною кількістю фахових термінів	+	+	+	Усне опитування
ДРН 2: <i>Аудіювання</i> сприймати на слух та розуміти аудіотексти у межах тем ОК, розпізнавати відповідну інформацію у процесі обговорення, дебатов, доповіді, бесіди тощо		+	+	Семестрова контрольна робота
ДРН 3: <i>Граматика</i> використовувати основні граматичні структури, що є необхідними для вираження відповідних функцій та понять, а також для розуміння і продукування основних типів текстів в академічній та професійній сферах;		+	+	Письмовий тест наприкінці тематичного блоку (юніту), письмовий іспит
ДРН 4: <i>Читання</i>	+	+		Семестрова

розуміти автентичні тексти підручників, газет, популярних і спеціалізованих журналів та Інтернет-джерел з метою одержання основної інформації				контрольна робота, письмовий іспит
ДРН 5: <i>Уміння навчатися</i> орієнтуватися в потоці різноманітної інформації іноземною мовою; знаходити, сприймати, аналізувати, оцінювати, застосовувати на практиці відомості, одержані в словесній чи іншій формах		+	+	Усне опитування; письмовий тест наприкінці тематичного блоку (юніту).
ДРН 6: <i>Письмо</i> зафіксувати і передати письмово необхідну інформацію.	+	+		Семестрова контрольна робота

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота	Самостійна робота	
	П.з/ Лаб		
6/8 семестр			
Unit 1 Food Service			
Тема 1. Food Service Staff <i>Читання тексту</i> Jobs and Duties <i>Граматика:</i> Present forms. <i>Говоріння:</i> duties of the food service staff Виконання тестових завдань у форматі ЄВІ (Matching)	2/2	4	1,2,3,4,5
Тема 2. Types of Menus <i>Читання тексту</i> Types of Menus <i>Граматика:</i> Past forms <i>Говоріння:</i> how to make a menu Виконання тестових завдань у форматі ЄВІ (Multiple choice)	4/4	6	1,2,3,4,5
Тема 3. Menu Pricing Styles <i>Читання тексту</i> Menu Pricing <i>Граматика:</i> Future Forms <i>Говоріння:</i> menu prices Виконання тестових завдань у форматі ЄВІ (Use of English. Lexical)	2/2	4	1,2,3,4,5
Тема 4 Purchasing and Orders <i>Читання тексту</i> Purchasing and Orders <i>Граматика:</i> Passive Voice <i>Говоріння:</i> making and taking orders	4/4	6	1,2,3,4,5

Виконання тестових завдань у форматі ЄБІ (Use of English. Grammar.)			
Тема 5. Inventory and Storage <i>Читання тексту</i> Inventory and Storage <i>Граматика:</i> Modal verbs <i>Говоріння:</i> preserving and developing the dishes Виконання тестових завдань у форматі ЄБІ (Matching)	2/2	4	1,2,3,4,5
Unit 2. Preparing Foodstuff			
Тема 6. Preparing Fruit and Vegetables <i>Читання тексту</i> Healthy options <i>Граматика:</i> Reported Speech <i>Говоріння:</i> carving Виконання тестових завдань у форматі ЄБІ (Multiple choice)	4/4	4	1,2,3,4,5
Тема 7. Preparing Meats <i>Читання тексту</i> Meat Dishes <i>Граматика:</i> Conditional sentences <i>Говоріння:</i> different kinds of meat dishes Виконання тестових завдань у форматі ЄБІ (Use of English. Lexical.)	2/2	4	1,2,3,4,5
Тема 8. Preparing Seafood <i>Читання тексту</i> Seafood Menu <i>Граматика:</i> Infinitive <i>Говоріння:</i> varieties of seafood in the menu Виконання тестових завдань у форматі ЄБІ (Use of English. Grammar.)	4/4	6	1,2,3,4,5
Тема 9. Preparing Dairy Products <i>Читання тексту</i> Preparing Dairy Products <i>Граматика:</i> Infinitive Constructions <i>Говоріння:</i> different kinds of milk products Виконання тестових завдань у форматі ЄБІ (Matching)	4/4	6	1,2,3,4,5
Тема 10. Preparing Baked Goods <i>Читання тексту</i> Annie's Bakery <i>Граматика:</i> Gerund <i>Говоріння:</i> varieties of baked dishes Виконання тестових завдань у форматі ЄБІ (Multiple choice)	4/4	6	1,2,3,4,5
Тема 11. Preparing Desserts <i>Читання тексту</i> Dessert Menu <i>Граматика:</i> Infinitive or Gerund <i>Говоріння:</i> delicious sweet products on the menu Виконання тестових завдань у форматі ЄБІ (Use of English. Lexical.)	4/4	6	1,2,3,4,5
Тема 12. Preparing Beverages <i>Читання тексту</i> Beverage Menu <i>Граматика:</i> Participles <i>Говоріння:</i> alcoholic and non-alcoholic drinks Виконання тестових завдань у форматі ЄБІ (Use of English. Grammar.)	4/4	4	1,2,3,4,5
Unit 3			

Тема 13. The Bar <i>Читання тексту</i> The Monkey Bar <i>Граматика:</i> Participial constructions <i>Говоріння:</i> serving the clients in the bar Виконання тестових завдань у форматі ЄВІ (Matching)	4/4	6	1,2,3,4,5
Тема 14. Customer Service <i>Читання тексту</i> Employee Manual <i>Граматика:</i> Degrees of comparison of adjectives <i>Говоріння:</i> how to serve the customers Виконання тестових завдань у форматі ЄВІ (Multiple choice)	4/4	6	1,2,3,4,5
Тема 15. Customer Complaints <i>Читання тексту</i> Customer Complaints <i>Граматика:</i> Revision. Grammar Test <i>Говоріння:</i> dealing with the complaints Виконання тестових завдань у форматі ЄВІ (Use of English. Lexical.)	4/4	6	1,2,3,4,5
Тема 16. Читання, анотування та реферування фахових текстів.	4/4	6	1,2,3,4,5
Тема 17. Підготовка до ЄВІ Виконання тестових завдань у форматі ЄВІ (Matching. Multiple choice. Use of English. Lexical and Grammar)	4/4	6	1,2,3,4,5
Всього за 6/8 семестр	60/60	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кількість годин	Методи навчання	Кількість годин
ДРН 1 ДРН 2	Дискусія, «мозковий штурм», рольові ігри, робота в парах, групова робота, презентація	20	Виконання тренувальних лексичних та мовленнєвих вправ. Підготовка усних повідомлень.	30
ДРН 3	Відпрацювання граматичних структур у різних видах мовленнєвої діяльності. Тренувальні вправи (множинний вибір, виправлення помилок, заповнення пропусків)	10	Виконання тренувальних граматичних вправ.	20
ДРН 4	Усний та письмовий переклад, складання мапи тесту, переказ тексту.	20	Письмовий переклад, складання словника фахових термінів.	30
ДРН 5 ДРН 6	Метод проєктів, творчі завдання, «ментальна мапа», презентація, написання листа.	10	Пошук інформації.	10
	Всього:	60		90

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
6/8 семестр			
1	Письмовий тест наприкінці тематичного блоку (юніту)	75 (25 x 3) / 75%	5, 10, 14 тижні
2	Усне опитування за запропонованою ситуацією або темою на вибір за тематикою Unit 1,2,3 (критерії оцінювання надано нижче у таблиці 5.2.2. Критерії оцінювання у частині Усне опитування)	10 / 10%	12 тиждень
3	Семестрова контрольна робота	15 / 15%	15 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Письмовий тест наприкінці тематичного блоку (6\8 сем)	<15 <60% правильних відповідей	15-18 60-74% правильних відповідей	19-22 75-89% правильних відповідей	23-25 90-100% правильних відповідей
Усне опитування	<6 Недостатній обсяг знань, необхідних для здійснення процесу спілкування. Слабке володіння мовними засобами. Виклад відповіді на питання з грубими помилками.	6-7 Наявність основних умінь мовного спілкування іноземною мовою. Повне відтворення за зразком. Мова спрощена. Використання мовних кліше з численними помилками, що ускладнюють розуміння змісту.	8-9 Мова лексично і граматично різноманітна. Висловлювання логічні, аргументовані і побудовані на основі відомих алгоритмів. Допускаються помилки на вивчений програмний матеріал (6-7 помилко)	10 Зміст висловлювання відповідає ситуації спілкування, відрізняється послідовністю, повнотою, аргументованістю, вираженням власної точки зору. Мова лексично і граматично різноманітна, допускаються 1-3 помилки.
Семестрова контрольна робота	<9 <60% правильних відповідей	9-11 60-74% правильних відповідей	12-14 75-89% правильних відповідей	15 90-100% правильних відповідей

5.3. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
---	----------------------------------	------

1	Лексичний тест зі зворотнім зв'язком від викладача у вигляді обговорення	щомісяця
2	Граматичний тест зі зворотнім зв'язком від викладача у вигляді обговорення	щомісяця
3	Усні презентації, дискусії	щотижня
4	Самооцінювання та взаємооцінювання	наприкінці тематичного блоку
5	Моніторинг участі студента у навчальній діяльності (усні коментарі та настанови викладача)	щотижня

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

6.1.1. Підручники, посібники

1. Dooley Jenny, Virginia Evans, Ryan Hallum. Career Paths: Food Service Industries- Express Publishing, 2022. – 39p.
2. Мартинюк А.П., Набокова І.Ю., Сverdlova І.О., Юрченко А.А. Exam Tutor. Посібник з підготовки до зовнішнього незалежного оцінювання (ЗНО) з англійської мови. – ТОВ «Дінтернал Ед'юкейшн», 2022. – 72p.
3. Бересток О.В. Food Processing Industry. Prospects and Challenges: навч. посібник для студентів 2-3 курсів, бакалавр, 2020. -100 с.

6.1.2. Методичне забезпечення

4. Бересток О.В., Білоцерковець М.А. Train Your Brain. Навчальний посібник для підготовки до ЄВІ– Суми: «Сумський національний аграрний університет», 2022. – с.255
5. Murphy, Raymond. English Grammar in Use. Book with answers. Fifth Edition – Cambridge: University Press, 2020. – 399p.
6. Бересток О.В. Методичні рекомендації «Useful English of Professional Communication for Students of Agriculture (Part 1)» для проведення практичних занять та самостійної роботи студентів 1-2 курсів технологічних спеціальностей (181 Харчові технології, 241 Готельно-ресторанна справа, 181 Харчові технології (Крафтові технології та гастрономічні інновації), 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва). - Суми, 2024 – 70с.
7. Бересток О.В. Навчальний посібник «Professional Food Processing. Methods and Techniques. (Self-Study Work)». - Суми, 2023 – 122с.
8. Бересток О.В. Навчальний посібник «Milk Processing Industry in the USA, Canada, countries of the European Union and Ukraine» для студентів аграрних ВНЗ. - Суми, 2020. – 59 с.

6.1.3. Інші джерела

9. Berestok, O. Ukrainian HEI Students' Perceptions and Attitudes Towards Fostering Media Literacy and Critical Thinking in EFL Learning/ Lushchyk, Y., Bilotserkovets, M., Tatiana Fomenko, T., Klochkova, T., Berestok, O., Tsyhanok, H., cherbyna, Y., Bilokopytov. V. *Journal of Curriculum and Teaching*, 2024, 13(1), 180-194. DOI: <https://doi.org/10.5430/jct.v13n1p180>, (Scopus)
10. Berestok, O. Dual Nature of Students' Knowledge Formation in the Pandemic Period: Pedagogical and Psychological Aspects). / Bilotserkovets, M., Fomenko, T., Kobzhev, A., Shcherbyna, Y., Krekoten O., Kurinnyi, O. *Revista Romaneasca pentru Educatie Multidimensionala*, 2023, 13(3), 246-261. <https://doi.org/10.18662/rrem/13.3/450>, (Web of Science)
11. Бересток О.В. Sociolinguistic Aspect of Language Strategy as a Component of Interdisciplinary Dimension of the “Security” Concept. *Engineering and Educational Technologies*, CC-BY KrNU,

EETECs, 11 (4), 8–18 ISSN 2307-9770. Engineering and Educational Technologies, 2023, 11 (4), 8–18. DOI <https://doi.org/10.32782/2307-9770.2023.11.04.01>

12.Бересток О.В. Impact of Increased Risk Conditions on Emotional Component of Psychological Aspect of Safe Educational Environment: Case Study. *Engineering and Educational Technologies*, 2024, CC-BY KrNU, EETECs, 12 (1), 53–62. DOI <https://doi.org/10.32782/2307-9770>.

13.Бересток О.В. The Combination of Innovative and Traditional Approaches in Teaching a Foreign Language in Higher Educational Institutions. //ISSN 2567-5273. DOI 10.30890/2567-5273. *Modern Engineering and Innovative Technologies*, 2021, SWORLD, 18 (4), pp.55. Indexed in «IndexCopernicus». ICV: 95.33

14.Бересток О.В. Technological and Methodological Support of Blended Learning in Higher Education in The Covid-19 Pandemic // ISSN 2307-9770. *Engineering and Educational Technologies*, 2022, 10 (1), 8–17. CC-BY KrNU, EETECs, Berestok O., 2022

6.2.Додаткові джерела

15. <http://www.bbc.co.uk/>

16. <http://www.cf.ac.uk>

17. <http://www.en.wikipedia.org>

18. <https://enguide.ua/ua/magazine/frazy-dlya-telefonnogo-razgovora-na-angliyskom-yazyke>

19. Посилання на MOODLE:

<https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5342>