



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Іноземна мова»

Галузь знань		10 «Природничі науки»		Освітній рівень		бакалавр		
Спеціальність		102 «Хімія»		Семестр		1, 2, 3, 4		
Освітньо-професійна програма		«Хімія харчових продуктів»		Тип дисципліни		Обов'язкова навчальна дисципліна		
				Мова навчання		Англійська		
Факультет		Інтегрованих технологій і обладнання		Кафедра		Мовної підготовки		
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять:					Вид контролю
			Лекцій	Семінарських	Практичних занять	Лабораторних	Самостійна підготовка	
	14	420	-	-	147	-	273	Залік
ВИКЛАДАЧ								
Ісакова Єлизавета Павлівна, isakovaliz@ukr.net								
<p>Кандидат філологічних наук, доцент кафедри МП ДДМА. Досвід роботи – 22 роки. Автор понад 40 наукових та навчально-методичних праць, в тому числі посібників з ISBN та публікацій у періодичних виданнях наукометричних баз Scopus та Web of Science. Лектор з дисциплін: «Іноземна мова», «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», «Ділове листування іноземною мовою», «Ділове та академічне письмо»</p>								
АНОТАЦІЯ КУРСУ								
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі								
Пререквізити		щкільний курс дисципліни «Іноземна мова»						

Компетентності відповідно до освітньо-професійної програми

Компетентності відповідно до освітньо-професійної програми	
Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності
<p>ЗК-2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК-4. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК-5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК-6. Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК-7. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).</p>	<p>СК-10. Здатність до опанування нових областей хімії шляхом самостійного навчання.</p>
<p>Результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми(програмні результати навчання – ПРН)</p>	
<p>ПРН 21. Здійснювати моніторинг та аналіз наукових джерел інформації та фахової літератури. ПРН 22. Обговорювати проблеми хімії та її прикладних застосувань з колегами та цільовою аудиторією державною та іноземною мовами. ПРН 23. Грамотно представляти результати своїх досліджень у письмовому вигляді державною та іноземною мовами з урахуванням мети спілкування. ПРН 24. Використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології при спілкуванні, а також для збору, аналізу, обробки, інтерпретації даних.</p>	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Анотація	<p>Навчальна дисципліна «Іноземна мова» є обов’язковою дисципліною в курсі підготовки фахівців за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти спеціальності 102 «Хімія», освітньої програми «Хімія харчових продуктів».</p> <p>Основними завданнями вивчення дисципліни є практичне володіння мовою в межах матеріалу, передбаченого програмою, досягнення чого відбувається шляхом виконання наступних завдань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формування вмінь і навичок читання оригінальної літератури з метою одержання інформації; - формування вмінь і навичок анотування і реферування текстів іноземною мовою; - формування вмінь писати доповіді та вести бесіди на різну тематику; - активна участь в усному англійськомовному спілкуванні в обсязі матеріалу, передбаченого програмою.
Мета	<p>Мета курсу: сформувати у студентів здатність і готовність до англійськомовної міжкультурної комунікації в межах їх навчальної та професійної діяльності, а також розвинути загальнокультурні і професійні компетенції, які дозволять студентам знаходити, аналізувати і використовувати інформацію із англійськомовних джерел і забезпечать їх ефективне функціонування на міжнародному ринку праці.</p> <p>Вивчення іноземної мови сприятиме підвищенню рівня навчальної автономії, здатності до самоосвіти; розвитку когнітивних і дослідницьких вмінь і навичок; підвищенню загальної культури майбутніх фахівців.</p> <p>Після засвоєння даної дисципліни студенти повинні вільно володіти англійською мовою як засобом повсякденного і професійного спілкування.</p>
Формат	<p>Практичні заняття (очний, дистанційний формат), консультації (очний, дистанційний формат), підсумковий контроль – залік (очний, дистанційний формат)</p>

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

№№	Назви змістових модулів	Кількість годин				
		Усього	Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота
1.	My life.	60	---	20	---	40
2.	Education and scientific progress.	60	---	20	---	40
3.	Travelling.	60	---	20	---	40
4.	Work.	60	---	20	---	40
5.	Environment and society.	60	---	20	---	40
6.	The world of food.	60	---	22	---	38
7.	Food science and food processing technologies.	60	---	25	---	35
Всього годин:		420		147		273

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Ноутбук HP Laptop 15 (ЦП DualCore AMD, відеоадаптер AMD Radeon(TM) R4 Graphics, ОЗП 4 ГБ DDR4-2666), браузер Edge 44.18362.449.0, мультимедійний проектор Epson H429B - 1 од., презентер Samsung SDP-6500DXA - 1 од.

Система дистанційного навчання і контролю Moodle – <http://moodle.dgma.donetsk.ua/course/view.php?id=1741>

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Основна література	<p>1.Ісакова Є. П., Гончарова О. В. Англійська мова. Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти першого курсу немовних факультетів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр. Краматорськ, ДДМА. 2021.</p> <p>2.Brayshaw D., Michalonski B. FOCUS 3. Intermediate. Student’s book. – Longman (Pearson education). 2019.</p> <p>3.Kay s., Jones V., Brayshaw D. FOCUS 3. Intermediate. Workbook. - Longman (Pearson education). 2019.</p> <p>4.Gusdian R.I., Waloyou A.A., Fitranto B. English for food science and technology. – UMM Press. Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang. 2019</p> <p>5.Смірнова Є.С., Юрчук Л.В. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості. Київ: Освіта. 2019.</p> <p>6.Mark Foley, Diane Hall. Advanced Learners’ Grammar. – UK “Longman”, 2005.</p> <p>Web-ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://www.englishclub.com 2. https://www.english.com 3. https://www.englishpage.com 4. http://esl-lab.com 5. http://esl.about.com 	Додаткова література	<ol style="list-style-type: none"> 1.Rujevcan D. English for food technology students. – Karlovac university of applied sciences, Karlovcu. 2018. 2.Obad L. English in food technology. – Josip Jurai strosmayer university, Osijek. 2012. 3.Elaine Walker, Steve Elsworth. Grammar Practice. – UK, “Longman”, 2000. 4.McCartney M. English Vocabulary in Use. Cambridge University Press. 2001. 5.Murphy R. English Grammar in Use. Cambridge University Press. 2001. 6.Swan M. Practical English Usage. Cambridge University press. 1998. 7.Vince M. Language Practice. Intermediate. Macmillan. 2003. 8.Hewings M. Advanced Grammar in Use. Cambridge University Press, 1999.
--------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

Дотримання академічної доброчесності здобувачами передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання;
- посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

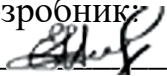
Порушенням академічної доброчесності здобувачами вважається: академічний плагіат, академічне шахрайство, фальсифікація результатів досліджень, посилань у власних публікаціях, будь-яких інших даних, у тому числі статистичних, що стосуються освітнього процесу та наукових досліджень; надання завідомо неправдивої інформації стосовно власної освітньої (наукової) діяльності чи організації освітнього процесу; використання без відповідного дозволу зовнішніх джерел інформації під час оцінювання результатів навчання; хабарництво; конфлікт інтересів; подарунок.

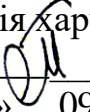
За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; позбавлення академічної стипендії; відрахування із закладу освіти.

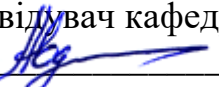
СИСТЕМА ОЦІНКИ

№	Назва і стислий зміст контрольного заходу для денної форми навчання	Рейтингова оцінка	
		min	max
1	Опитування на практичних заняттях. Здобувач надає усні відповіді, вирішує тестові, практичні та ситуаційні завдання, бере участь у англомовній дискусії.	5	10
2	Опитування на практичних заняттях. Здобувач надає усні відповіді, вирішує тестові, практичні та ситуаційні завдання, бере участь у англомовній дискусії.	5	10
3	Опитування на практичних заняттях. Здобувач надає усні відповіді, вирішує тестові, практичні та ситуаційні завдання, бере участь у англомовній дискусії.	5	10
4	Позааудиторне читання. Здобувач самостійно опрацьовує англомовний матеріал: читає, перекладає його зміст, узагальнює, готується до колективного обговорення, створює презентацію або складає доповідь.	10	20
5	Опитування на практичних заняттях. Здобувач надає усні відповіді, вирішує тестові, практичні та ситуаційні завдання, бере участь у англомовній дискусії.	5	10
6	Опитування на практичних заняттях. Здобувач надає усні відповіді, вирішує тестові, практичні та ситуаційні завдання, бере участь у англомовній дискусії.	5	10
7	Модульна контрольна робота. Здобувач виконує тестові та ситуаційні завдання, що відповідають програмним результатам навчання за темами змістового модуля.	20	30
Оцінка поточної успішності за 100-бальною шкалою		55	100
Підсумковий контроль (Семестровий залік) Здобувач виконав тестові та ситуаційні завдання та навів аргументовані відповіді на питання, що відповідають програмним результатам навчання з дисципліни		55	100

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою		Рівень компетентності
		для екзамену, курсового проєкту (роботи)	для заліку	
90 – 100	A	відмінно	зараховано	Високий Повністю забезпечує вимоги до знань, умінь і навичок, що викладені в робочій програмі дисципліни. Власні пропозиції здобувача в оцінках здобувача і вирішенні практичних задач підвищує його вміння використовувати знання, які він отримав при вивченні інших дисциплін, а також знання, набуті при самостійному поглибленому вивченні питань, що відносяться до дисципліни, яка вивчається.
81 – 89	B	добре	зараховано	Достатній Забезпечує здобувачу самостійне вирішення основних практичних задач в умовах, коли вихідні дані в них змінюються порівняно з прикладами, що розглянуті при вивченні дисципліни
75 – 80	C			Достатній Конкретний рівень, за вивченим матеріалом робочої програми дисципліни. Додаткові питання про можливість використання теоретичних положень для практичного використання викликають утруднення.
65 – 74	D			задовільно
55–64	E	Середній Є мінімально допустимим у всіх складових навчальної програми з дисципліни		
30–54	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано з можливістю повторного складання	Низький Не забезпечує практичної реалізації задач, що формуються при вивченні дисципліни
0 – 29	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Незадовільний Здобувач не підготовлений до самостійного вирішення задач, які окреслює мета та завдання дисципліни

Розробник:
 / Ісакова Є.П. /
«30» серпня 2022 р.

Гарант освітньої програми:
«Хімія харчових продуктів»
 / Турчанін М.А. /
« 1 » 09 2022 р.

Розглянуто і схвалено
на засіданні кафедри
хімії та ОП ДДМА
Протокол № 1 від 30.08.2022 р.
Завідувач кафедри
 / Авдєєнко А.П. /

