

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія гуманітарних дисциплін

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з
навчальної роботи



Людмила ІЛЛЯШЕНКО
«27» серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням)

**підготовки фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
галузь знань G ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО
спеціальність G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

мова навчання: українська, англійська
статус дисципліни: обов'язкова

2025 рік

Робоча програма з дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» складена на основі освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності **G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ** - «24» серпня 2025 р. - 15 с

Розробники: **Кудряшова Лариса Анатоліївна**
викладач циклової комісії вищої категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії гуманітарних дисциплін

Протокол № 1 від «26»серпня 2025 р.



Голова циклової комісії

Лариса КУДРЯШОВА

Схвалено методичною радою коледжу

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 р.



Голова методичної ради

Людмила ІЛЛЯШЕНКО

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
Кількість кредитів – 6	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво	Обов'язкова	
Змістових модулів – 8	Спеціальність (професійне спрямування): G13 Харчові технології	Рік підготовки:	
		На базі БСО – 3-й На базі ПЗСО – 2-й	
		Семестр	
Загальна кількість годин – 180		На базі БСО 5-6-й	На базі ПЗСО 3-4-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4,0 самостійної роботи здобувача фахової передвищої освіти – 3,6	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Практичні роботи	
		БСО 5-й семестр ПЗСО 3-й семестр	БСО 5-й семестр ПЗСО 3-й семестр
		56	48
		Самостійна робота	
		34	12
		Вид контролю:	
		Екзамен	

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни: - сформувати у здобувачів фахової передвищої освіти здатність спілкуватися англійською мовою, ознайомити з основними вимогами до складання та оформлення ділових документів, навчити їх професійної англійської мови, збагатити словник термінологічною, фаховою лексикою;

- підвищити загальномовний рівень майбутніх фахівців, сформувати практичні навички ділового усного і писемного спілкування в колективі, розвивати комунікативні здібності.

Передумови вивчення дисципліни «Англійська мова (за професійним спрямуванням)»

До початку вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти повинні мати загальні базові знання з предмету «Англійська мова».

Навчання іноземній мові у закладі фахової передвищої освіти передбачає комплексну реалізацію практичної, розвиваючої, загальноосвітньої та виховної цілей.

Практична мета навчання полягає в оволодінні здобувачами освіти іноземною мовою як засобом спілкування в усній (аудіювання та говоріння) і письмовій (читання та письмо) формі у сфері, пов'язаній з майбутньою професійною діяльністю.

Розвиваюча мета передбачає подальший розвиток комунікативних здібностей здобувачів освіти, пам'яті (слухової й зорової, оперативної і тривалої), ваги (довільної та мимовільної), логічного мислення, вольових якостей пов'язаних з

досягненням прогресу в навчальній та майбутній професійній діяльності здобувачів освіти.

Загальноосвітня мета передбачає збагачення духовного світу здобувачів освіти, розширення кругозору, кола знань про специфіку професійного та ділового спілкування у галузі «Інженерія, виробництво та будівництво».

Виховна мета передбачає виховання у здобувачів освіти культури спілкування в процесі вивчення іноземної мови.

На основі вивчення дисципліни «Англійська мова за професійним спрямуванням» у здобувачів фахової перед вищої освіти формуються наступні **компетентності**:

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

3.Очікувані результати навчання

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою:

РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

РН 18. Знати свої права, як члена суспільства, зберігати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку, примножувати моральні, культурні та наукові цінності.

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні **знати**:

- професійну лексику, словотвір, граматику іноземної мови в обсягах, передбачених програмою;
- правила міжособистісної та міжкультурної професійної комунікації;

уміти:

- усно комунікувати англійською мовою в межах лексичного мінімуму та тематики, передбачених робочою навчальною програмою;
- сприймати, відтворювати і створювати тексти та різноманітні професійні документи;
- застосовувати фахову англійську термінологію у різноманітних комунікативних процесах;
- уміти користуватися загальномовними та спеціальними словниками;
- перекладати тексти українською мовою, використовуючи термінологічні, електронні словники;
- брати участь у процесі ділового спілкування;
- дотримуватися етикету спілкування.

Іншомовна професійна комунікативна компетентність формується у процесі виконання здобувачами освіти таких видів мовленнєвої діяльності:

читання: формування у здобувачів освіти умінь і навичок розуміння, вилучення необхідної інформації, інтерпретації та перекладу у процесі опрацювання текстів до тем змістових модулів;

письмо: виконання письмових вправ та завдань, що відображають лексичний і граматичний матеріал змістових модулів; створення різножанрових письмових дискурсів у процесі написання письмових робіт різних форматів;

аудіювання: прослуховування інформації до тем змістових модулів з подальшим її опрацюванням у формі виконання відповідних вправ та завдань;

усне мовлення: продукування усного дискурсу на теми змістових модулів у формі монологічного, діалогічного та полілогічного мовлення.

4 . Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1 Поняття про харчування.(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Тема 1.Раціон харчування. (ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Раціони харчування. Недоїдання.

Граматичний матеріал:Typesofquestions.

Лексичний матеріал: терміни, що входять в поняття про харчування

Тема 2.Складові їжі (ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Складові частини їжі, значення води, клітковини , кольору та смаку у харчуванні. Рекомендовані обсяги споживання.

Граматичний матеріал:Sequence of Tenses.

Лексичний матеріал:fibre,digest,weight,constituent,storage,flavor,loss,regulate.

Змістовий модуль 2.Поживні речовини у їжі. (ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Тема 3. Вуглеводи (ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Поняття вуглеводів. Прості та складні вуглеводи, значення у раціоні харчування.

Джерела вуглеводів . Поняття глікемічного індекса.

Граматичний матеріал:ступені порівняння прикметників

Лексичний матеріал:carbohydrate,cellulose,carbon,hydrogen,oxygen,fructose,lactose, saccharose, common,compound,common.

Тема 4. Жири (ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Жири та їх властивості. Джерела жирів ,види та їх цінність у раціоні харчування.

Граматичний матеріал:Past Participle.

Лексичний матеріал:palatable, acid, satiety,value.

Тема 5. Білки. (ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Різновиди білків. Амінокислоти. Білки тваринного та рослинного походження та їх цінність у раціоні. Джерела білків.

Граматичний матеріал: Infinitive.

Лексичний матеріал: protein, excess, coagulate, tissue, gelatin.

Змістовий модуль 3. Процес травлення.
(ЗК5,ЗК7,PH17,PH18)

Тема 6. Процес травлення
(ЗК5,ЗК7,PH17,PH18)

Поглинання їжі, відчуття голоду, запаси енергії.

Граматичний матеріал: Participle vs Adjective

Лексичний матеріал: saliva, gullet, omach, intestine, digest, moisten, chew, breakdown.

Тема 7. Смак та апетит
(ЗК5,ЗК7,PH17,PH18)

Поглинання їжі, відчуття голоду, запаси енергії.

Граматичний матеріал: Participle vs Adjective

Лексичний матеріал: saliva, gullet, stomach, intestine, digest, moisten, chew, breakdown

Тема 8. Мінерали та їх функції
(ЗК5,ЗК7,PH17,PH18)

Мінеральні речовини. сім основних мінералів. Основні джерела надходження.

Функції мінералів та мікроелементів в організмі.

Граматичний матеріал: Present Perfect tense.

Лексичний матеріал: calcium, magnesium, sodium, chlorine, potassium, haemoglobin, iron, cobalt, fluorine, manganese, fluid, consider, equal, trace elements, liberation, requirement.

Тема 9. Вітаміни
(ЗК5,ЗК7,PH17,PH18)

Водорозчинні та жиророзчинні вітаміни. Потреба у вітамінах, значення та необхідна кількість. Джерела надходження вітамінів.

Граматичний матеріал: Passive Voice.

Лексичний матеріал: fat soluble, water soluble, malaise, wound, heal, convert, retinol, carotenes, poisonous, thiamin, folic acid, niacin, obtain.

Змістовий модуль 4. Обробка та зберігання продуктів
(ЗК5,ЗК7,PH17,PH18)

Тема 10. Методи обробки їжі.
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Традиційні методи обробки та приготування їжі.

Граматичний матеріал: Modal verbs.

Лексичний матеріал: processing, reduce, grill, peel, apply, stuff, boil, stew, fry, braise, gravy, roast, grate, strain, bake,

Тема 11. Зберігання харчових продуктів
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Консервування, сушіння, бланшування, стерилізація, заморожування

Граматичний матеріал: Узгодження часів..

Лексичний матеріал : processing, blanching, dehydration, preserve, freezing, scalding, harmful, canning.

Тема 12 Харчове отруєння
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Види харчового отруєння, гігієнічні та економічні аспекти харчового отруєння.

Граматичний матеріал: Indirect speech.

Лексичний матеріал: hygienic, germ, contaminate, carve, perishable.

Змістовий модуль 5. Наша їжа
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Тема 13. Молочні продуктів
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Різновиди молочних продуктів та їх цінність у харчуванні для різних вікових груп. Способи обробки та зберігання молочних продуктів. Склад молока та молочних продуктів. Найбільш поширені страви з молока та молочних продуктів.

Граматичний матеріал: Indirect and direct speech..

Лексичний матеріал: назви молочних продуктів та страв

Тема 14. М'ясні продукти
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Важливість м'ясних продуктів у харчуванні для різних вікових груп. Види м'яса за їх походженням та їх цінність у харчуванні. Способи обробки та зберігання м'яса. Найпоширеніші м'ясні страви.

Граматичний матеріал: Imperative Mood.

Лексичний матеріал: назви видів м'яса та страв

Тема 15. Риба. Морепродукти
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Види риби та морепродуктів. Способи обробки та зберігання риби та морепродуктів. Важливість споживання риби та морепродуктів для різних вікових категорій. Страви з риби та морепродуктів.

Граматичний матеріал: Conditional Mood.

Лексичний матеріал: назви видів риби та морепродуктів, назви страв

Тема 16. Овочі. Яйця
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Важливість овочів у денному раціоні. Види овочів. Поживна цінність овочів. Способи обробки та зберігання овочів. Страви з овочів. Яйця як джерело цінних білків. Способи обробки та страви з яєць.

Граматичний матеріал: Gerund.

Лексичний матеріал : назви овочів

Тема 17. Крупи
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Види круп та їх цінність у харчуванні. Способи обробки та зберігання круп. Страви з круп.

Граматичний матеріал: Infinitive.

Лексичний матеріал: назви круп та страв з них.

Змістовий модуль 6 Раціональне харчування
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Тема 18. Денний раціон
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Склад раціону харчування різних верств населення. Перші ,другі страви, закуски, десерти, калорійність.

Граматичний матеріал: фразові дієслова.

Лексичний матеріал: palatable, balanced, provision, satisfy, waste, adolescent, snack, appetizer, main dish, infants.

Тема 19. Типи дієт
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Поняття про дієти та дієтичне харчування. Вегетаріанство.

Граматичний матеріал: Умовні речення

Лексичний матеріал: sensible, preference, matter, consume.

Змістовий модуль 7. Заклади ресторанного господарства
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Тема 20. Структура, управління та організація праці у ЗРГ
(ЗК5,ЗК7 ,PH17,PH18)

Види та структура закладів ресторанного господарства в Україні. Система управління у закладах ресторанного господарства. Склад структурних підрозділів та організація роботи по структурним підрозділам. Основні вимоги до сучасного менеджера.

Граматичний матеріал: Conjunctions.

Лексичний матеріал: назви структурних підрозділів та штатних одиниць.

Тема 21. Організація обслуговування у ЗРГ.

(ЗК5,ЗК7 ,РН17,РН18)

Види обслуговування. Меню. Столовий посуд. Санітарні вимоги до працівників у закладах ресторанного господарства. Посадові обов'язки працівників ЗРГ. Складання резюме. Смакові характеристики їжі.

Граматичний матеріал: Phrasal verbs.

Лексичний матеріал: професійна лексика офіціанта.

Змістовий модуль 8. Кухні країн світу

(ЗК5,ЗК7 ,РН17,РН18)

Тема 22. Українська кухня

(ЗК5,ЗК7 ,РН17,РН18)

Традиції приготування та споживання їжі в різних регіонах України. Рецепти популярних страв. Традиційні заклади України.

Граматичний матеріал: "If" clauses.

Лексичний матеріал: назви страв та закладів ресторанного господарства.

Тема 23. Кухні країн світу

(ЗК5,ЗК7 ,РН17,РН18)

Традиції приготування та споживання їжі у різних країнах Європи: Німеччини, Польщі, Франції, Чехії. Рецепти популярних страв. Традиційні заклади Німеччини, Польщі, Франції, Чехії.

Граматичний матеріал: Complex sentences.

Лексичний матеріал: назви страв та закладів ресторанного господарства.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усь ого	у тому числі				усь ого	у тому числі			
		л	п	інд	с.р.		л	п	інд.	с.р
Змістовий модуль 1 Поняття про харчування										
Тема 1. Поняття раціону харчування	6		4		2					
Тема 2.Складові їжі.	4		2		2					
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	10		6		4					
Змістовий модуль 2 Поживні речовини у їжі										
Тема 3. Вуглеводи	4		2		2					
Тема 4.Жири	4		2		2					
Тема 5.Білки	4		2		2					

Разом за змістовим модулем 2	12		6		6					
Змістовий модуль 3 Процес травлення										
Тема 6. Процес травлення	4		2		2					
Тема 7. Смак та апетит	4		2		2					
Тема 8. Мінерали та їх функції	8		4		4					
Тема 9. Вітаміни	8		4		4					
Разом за змістовим модулем 3	24		12		12					
Змістовий модуль 4 Обробка та зберігання продуктів										
Тема 10. Методи обробки їжі.	6		4		2					
Тема 11. Зберігання харчових продуктів	6		4		2					
Тема 12. Харчове отруєння	6		4		2					
Разом за змістовим модулем 4	18		12		6					
Змістовий модуль 5 Наша їжа										
Тема 13. Молочні продуктів	4		4							
Тема 14. М'ясні продукти	6		4		2					
Тема 15. Риба. Морепродукти	6		4		2					
Тема 15. Овочі. Яйця	6		4		2					
Тема 17. Крупи	4		4							
Разом за змістовим модулем 5	26		20		6					56
Змістовий модуль 6 Рациональне харчування										
Тема 18. Денний раціон	10		8		2					
Тема 19. Типи дієт	10		8		2					
Разом за змістовим модулем 6	20		16		4					
Змістовий модуль 7. Заклади ресторанного господарства										
Тема 20. Структура, управління та організація праці у ЗРГ	8		8							
Тема 21. Організація обслуговування у ЗРГ.	6		6							
Разом за змістовим модулем 7	14		14							
Змістовий модуль 8 Кухні країн світу										
Тема 22. Українська кухня	12		8		4					
Тема 23. Кухні країн світу	14		10		4					
Разом за змістовим модулем 8	26		18		8					48
Підготовка та складання екзамену					30					
	180		104		76					

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Різні види дієт	2
2.	Зберігання харчових продуктів	2
3.	Харчове отруєння	2
4.	Методи обробки їжі.	2
5.	Риба. Морепродукти	2
6.	Овочі	2
7.	Британська кухня.	2
8.	Європейська кухня	2
9.	Українська кухня	4
10.	Середземноморська кухня	2
11.	М'ясні продукти	2
12.	Риба. Морепродукти	2
13.	Вуглеводи	2
14.	Жири	2
15.	Білки	2
16.	Овочі.Яйця	2
17.	Процес травлення	2
18.	Смак та апетит	2
19.	Мінерали та їх функції	4
20.	Вітаміни	4
	Всього по темам	46
	Підготовка та складання екзамену	30
	Всього	76

7. Індивідуальні завдання

Теми рефератів:

1. Eating traditions in United Kingdom, USA, Canada, Australia and New Zealand.
2. World's most exotic cuisine.
3. The most unusual restaurants.
4. Danger from Japanese dishes.
5. Coffee and caffeine: how much is too much.
6. The garlic effects.
7. The smart diet.
8. Nuts.
9. Fast food.

8. Методи навчання

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: лекції, бесіди; ілюстрація, демонстрація; індукція, дедукція; репродуктивні, проблемно-пошукові; аудиторні заняття, самостійна робота, дискусія, розгляд творчо-аналітичних завдань, розгляд ситуативних задач.
2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності.
3. Методи контролю, самоконтролю, корекції за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності.
4. Універсальні методи: словесно-інформаційні, словесно-дослідницькі та ін.
5. Інноваційні методи: використання ІІІ, інтерактивних лінгвістичних програм (Duolingo, Babbel, Memrise).

9. Засоби діагностики результатів навчання

Поточний контроль:

- усний контроль- опитування (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, реконструктивне, творче);
- письмовий контроль (контрольна робота, написання повідомлень);
- тестовий контроль (тести відкритої форми, тести закритої форми, тест-альтернатива, тест-відповідність);
- самоконтроль та контроль за ефективністю самостійної роботи (написання та захист рефератів, доповідей, підготовка творчо-аналітичних завдань)

Проміжний контроль: підсумкові письмові контрольні роботи за змістовими модулями, тестовий контроль (тести відкритої форми, тести закритої форми, тест-альтернатива, тест-відповідність);

Самоконтроль і самооцінка;

Підсумковий контроль: семестрова оцінка (в 3-му семестрі для ЗФПО на базі БСО, в 1- му семестрі для ЗФПО на базі ПЗСО), екзамен (в 4-му семестрі для ЗФПО на базі БСО, в 2-му семестрі для ЗФПО на базі ПЗСО).

Задля реалізації принципу диференціації та індивідуалізації навчання контроль проводиться з використанням різнорівневих завдань.

10. Критерії оцінювання знань здобувачів освіти

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється як з теоретичної, так і з практичної підготовки за такими критеріями:

- **«відмінно»** - здобувач фахової передвищої освіти міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення навчальних першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і буде відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок, вільно володіє державною мовою;

- **«добре»** - здобувач фахової передвищої освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури,

аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, вільно володіє державною мовою; але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного завдання,

-**«задовільно»** - здобувач фахової передвищої освіти в основному опанував теоретичні знання навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають у здобувача фахової передвищої освіти невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на питання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю, на недостатньому рівні володіє державною мовою,

- **"незадовільно"** - здобувач фахової передвищої освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутні наукове мислення, практичні навички не сформовані.

Поточний контроль знань здобувачів освіти здійснюється під час проведення аудиторних практичних занять, шляхом опитування здобувачів освіти як усно так і письмово та під час перевірки виконання студентами самостійної роботи (реферати, пошукові матеріали з використанням інтернет ресурсів та проектів) Оцінка визначається з урахуванням відповідності основним і додатковим критеріям.

Основними критеріями сформованості вмінь іншомовної усно-письмової комунікації виступають такі:

- відповідність мовленнєвих дій комунікативному завданню в межах тематики або ситуації спілкування;
- зв'язність(логічність) висловлювання;
- достатня кількість фраз, побудованих за мовленнєвими моделями англійської мови;
- повне виконання завдання протягом заданого часу.

Допоміжні критерії:

Різноманітність мовленнєвих моделей, що використовуються , та лексична варіативність мовлення. Окремим критерієм виступає лексична і граматична правильність мовлення.

Оцінювання знань писемного мовлення здобувачів освіти здійснюється у відповідності до європейських стандартів за такою шкалою при максимальній кількості відсотків відповіді – 100, відповідно шкала оцінювання загальних результатів буде такою:

90 – 100 %: правильно виконаних завдань „відмінно”

70 – 89% правильно виконаних завдань „добре”

60 – 69% правильно виконаних завдань „задовільно”

Оцінювання знань здобувачів освіти на аудиторних практичних заняттях.

Оцінювання писемного мовлення здійснюється за такою шкалою:

«Відмінно»: повна відповідність мовлення основним і додатковим критеріям. Допускаються 1-3 помилки лексично-граматичного характеру.

«Добре»: повна відповідність мовлення основним критеріям. Порухення додаткових критеріїв. Допускаються 4-6 помилок лексико-граматичного характеру.

«Задовільно»: відповідність мовлення основним критеріям. Допускаються 6-8 помилок лексико-граматичного характеру.

«Незадовільно»: порушення основних критеріїв. Більш 8 помилок лексико-граматичного характеру.

Оцінювання усної відповіді здійснюється за такою шкалою

Оцінка за усне мовлення визначається з урахуванням відповідності основним і додатковим критеріям. Ці критерії були зазначені вище.

Оцінювання усного мовлення здійснюється за тією ж шкалою, що і писемного мовлення.

«Відмінно»: повна відповідність мовлення основним і додатковим критеріям. Допускаються 1-3 помилки лексично-граматичного характеру.

«Добре»: повна відповідність мовлення основним критеріям. Порушення додаткових критеріїв. Допускаються 4-6 помилок лексико-граматичного характеру.

«Задовільно»: відповідність мовлення основним критеріям. Допускаються 6-8 помилок лексико-граматичного характеру.

«Незадовільно»: порушення основних критеріїв. Більш 8 помилок лексико-граматичного характеру.

Оцінювання знань самостійної роботи здобувачів освіти

Самостійна робота (реферати, пошукові матеріали з використанням інтернет ресурсів)

«Відмінно» – ставиться, якщо матеріал по заданій темі викладено у повному обсязі, зроблені аргументовані висновки, відповіді вичерпні та послідовні, матеріал викладено грамотно з граматичної точки зору, теорія підкріплена практичними прикладами, здобувач освіти демонструє вміння самостійно узагальнювати та висловлювати матеріал, оформлення роботи акуратне та творче.

«Добре» – ставиться, якщо матеріал по заданій темі викладено у достатньому для розкриття теми обсязі, зроблені логічні висновки, відповіді здобувач освіти правильні та обґрунтовані, робота оформлена згідно вимогами

"Задовільно" – ставиться, якщо матеріал по заданій темі викладено не достатньо повно, висновки зроблені поверхні, здобувач освіти допускає неточності та помилки граматичного характеру, оформлення роботи згідно вимогам.

Підсумковий контроль знань проводиться шляхом тестування після кожного тематичного розділу та проводиться у формі підсумкової контрольної роботи, іспиту.

Система оцінювання різнорівневих завдань для здобувачів освіти

- о *перший* рівень – середній (3 бали). Здобувач освіти відтворює основний навчальний матеріал, здатний виконувати завдання за зразком, володіє елементарними вміннями навчальної діяльності;
- о *другий* рівень — достатній (4 бали). Здобувач освіти знає істотні ознаки понять, явищ, зв'язки між ними, вміє пояснити основні закономірності, а також самостійно застосовує знання в стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, абстрагуванням, узагальненням). Відповідь здобувача освіти правильна, логічна, обґрунтована, хоча їй бракує власних суджень;
- о *третій* рівень – високий (5 балів). Знання здобувача освіти є глибокими, міцними, системними; здобувач освіти вміє застосовувати їх для виконання творчих завдань, його навчальна діяльність позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні ситуації, явища і факти, виявляти й відстоювати особисту позицію.

Оцінювання екзамену

Екзамен проводиться в усній формі, тому слід брати до уваги:

- глибину і міцність знань;
- рівень мислення;
- вміння синтезувати знання по окремих темах;
- вміння складати розгорнутий план відповіді;
- давати точні формулювання;
- правильно користуватись понятійним апаратом;
- культуру відповіді (грамотність, логічність і послідовність викладу);
- використання навичок і прийомів виконання практичних завдань
- вміння користуватись словником.

Якщо правильність відповіді становить

90 – 100 %: здобувачі освіти отримують: «відмінно»

70 – 89%: здобувачі освіти отримують: «добре»

60 – 69%: здобувачі освіти отримують: «задовільно»

Усні розмовні теми на екзамен :

1. Поняття раціону харчування
2. Складові їжі.
3. Поживні речовини у їжі
4. Методи обробки їжі
5. Денний раціон
6. Структура, управління та організація праці у ЗРГ
7. Організація обслуговування у ЗРГ.
8. Українська кухня
9. Кухні країн світу (одна на вибір)
10. Професія технолога

11.Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача фахової передвищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо).

Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем фахової передвищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти Відокремленому структурному підрозділу «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

12. Методичне забезпечення

1. 2. Короткий граматичний довідник з дисципліни « Англійська мова за професійним спрямуванням». / Укладач Кудряшова Л.А. , 2023р
3. Дидактичні матеріали для практичних занять з дисципліни «Англійська мова за професійним спрямуванням» для здобувачів освіти спеціальності G13 Харчові технології .

10. Рекомендована література **Базова**

1. V.Evans,J.Dooley,R.Hayley Career Path: Cooking Express Publishing,UK, 2023- 40с
2. М.Глоговська Англійська мова. Інтенсивний курс з аудіододатком.-Тернопіль : Богдан, 2023.- 368 с.
3. І.П. Агабекян "Англійська мова для обслуговування персоналу, Фенікс, 2021 р
4. Л.І. Бунтіна "Англійська мова ресторанної справи", Київ , 2000 р..

Допоміжна

1. Longman Business English Dictionary.- Pearson Education Limited, 2020.- 533 p.
2. Oxford-Duden Pictorial English Dictionary. - Oxford Univ. Press, 2022. – 811 p.

11.Інформаційні ресурси

1. osvita.ua..
2. opentalk.org.ua
3. english-grammar.com.ua
4. www.bbc.co.uk
5. www.teacherjournal.com.ua
6. pearson.com.ua