

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА**

**«Англійська мова»  
(4 семестр)**

Мова навчання – *українська/англійська*

Шифр та найменування галузі знань 18 «*Виробництво та технології*»

Код та найменування спеціальності 181 «*Харчові технології*»

Освітньо-професійна програма «*Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства*»

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної ради зі спеціальності 181 *Харчові технології*

« 06 » грудня 2024 р. протокол № 2

Реєстраційний номер у навчальному відділі

K07-29/2024-25

**Кафедра:** [української та іноземної філології](#)  
**Викладач:** **Безніс Поліна Миколаївна**, викладач кафедри української та іноземної філології

**Контакти:** e-mail: [polina1000@gmail.com](mailto:polina1000@gmail.com)  
048-712-40-88



## [ПРОФАЙЛ](#)

### 1. Загальна інформація

**Освітній компонент викладається на денній формі навчання на 1 курсі у 1 семестрі.**

**На заочній формі навчання на 1 курсі у 1 семестрі**

**Кількість: кредитів - 3, годин – 90**

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	<b>всього</b>	<b>лекції</b>	<b>практичні</b>
<b>денна</b>	30	-	30
<b>заочна</b>	10	-	10
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 60		Заочна – 80

## [Розклад занять](#)

### 2. Анотація освітнього компонента

Освітній компонент (ОК) «Англійська мова» зорієнтовано на формування в здобувачів вищої освіти фахової комунікативної компетенції у всіх видах мовленнєвої діяльності (читанні, говорінні, аудіюванні та письмі).

Предметом вивчення освітнього компонента «Англійська мова» є фахова мовленнєва компетенція, яка дозволяє спілкуватися іноземною мовою на професійному рівні (володіти основними вміннями на загальному професійному рівні (ведення розмови, аргументація, презентація тощо); розкривати та відтворювати фаховий зміст комунікативними прийомами зі специфічним фаховим наповненням (дефініція, опис тощо).

«Англійська мова» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонентів «Українська мова професійного спрямування», «Іноземна мова професійного спрямування».

### 3. Мета освітнього компонента

Мета освітнього компонента «Англійська мова» – вдосконалення набутих знань, поліпшення рівня читання, аудіювання, письма та усного мовлення. Важливе значення має формування практичного оволодіння англійською мовою, що включає вміння отримувати та передавати інформацію та працювати з іншомовними джерелами. Вивчення термінології відіграє важливу роль у подальшому професійному розвитку здобувачів вищої освіти.

### 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення навчального освітнього компонента «Англійська мова» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначено в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»](#) та освітньо-професійній програмі [«Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства»](#) підготовки бакалаврів.

## Загальні компетентності

**К 12.** Здатність спілкуватися іноземною мовою.

### Програмні результати навчання

**ПР 22.** Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

## 5. Інформаційний обсяг освітнього компонента

### 5.1 Перелік практичних робіт

Змістовний модуль 1. Читання. Граматика. Переказ.

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<i>Present Simple and Present Continuous (Affirmative and Negative sentences.</i> History of winemaking	2	-
2	<i>Yes/No Questions. Wh- Questions).</i> Wine production in the world	2	1
3	<i>Present Simple and Present Continuous with Adverbs of Frequency.</i> Tastes: sweet, bitter, sour, salty	2	1
4	<i>Present Perfect and Past Simple in Contrast.</i> Types of smells	2	1
5	<i>Present Simple and Present Continuous in Contrast.</i> Fermentation production	2	1
6	<i>Prepositions of Place.</i> History of brewing	2	1
7	<i>The Conjunction.</i> Different varieties of drinks.	2	1
8	<i>Coordinating Conjunctions and, but, or.</i> Production of wine and cognac	2	1
9	<i>Formation of Adjectives from Verbs and Nouns.</i> Yeast	2	-
10	<i>Construction there is, there are.</i> Products of microbial origin	2	1
11	<i>Yes/No Questions. Wh- Questions</i> Spicy and aromatic raw materials: (cinnamon, clove, cardamom, ginger)	2	1
12	<i>Descriptive Adjectives.</i> Spicy and aromatic raw materials: (mint, coriander, cumin)	2	-
13	<i>The Conjunction</i> Production of wine and cognac	2	-
14	<i>Prepositions of Place.</i> Different varieties of drinks.	2	-
15	Final lesson.	2	1
<b>Всього за ОК:</b>		<b>30</b>	<b>10</b>

### 5.2 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<u>Написання реферату з теми:</u> 1. Історія формування професії сомельє	10	10

	2. Винні (технічні) сорти винограду	10	5
	<b>Опрацювати матеріал і виконати граматичні вправи:</b>		
	Present of be and have.	1	3
	Present Simple and Present Continuous (Affirmative and	1	3
	Negative sentences.	1	3
	Yes/No Questions. Wh- Questions).	1	3
	Present Simple and Present Continuous with Adverbs of Frequency.	1	3
2	Present Simple and Present Continuous in Contrast. Stative verbs.	2	3
	Singular and Plural of Nouns.	1	3
	Possessive Case.	1	3
	Proper Nouns.	1	3
	The Pronoun.	1	3
	Subject and Object Pronouns.	1	3
	Possessive and Quantitative Pronouns.	1	3
	Demonstrative Pronouns this, that, these, those.	1	3
	Constructions This (That) is / These (Those) are.	1	3
3	Опрацювання тематичних текстів і робота зі словником	10	10
4	Виконання тестів для самоперевірки	10	8
5	Підготовка до модульного контролю та диференційованого заліку	5	5
	<b>Всього за ОК:</b>	60	<b>80</b>

### 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення зазначеного освітнього компонента (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних робіт;
- усне опитування;

Підсумковий контроль – *диференційований залік*

#### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна форма	Заочна форма
Практичні роботи*	40	15

Самостійна робота*	15	40
Тестування*	10	10
Усне опитування	35	35
Всього	<b>100</b>	<b>100</b>

\*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#)

### Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів Практичні роботи для денної форми навчання

37 - 40 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповідає без помилок або помилки незначні</i>	відмінно
35 – 37 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповідає, при відповідях можуть бути допущені незначні помилки</i>	дуже добре
30 – 34 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповіді неповні, допущені граматичні та лексичні помилки</i>	добре
18 – 29 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповіді незадовільні, допущені грубі граматичні та лексичні помилки</i>	достатньо
0 -17 балів	<i>Заняття не відпрацьовані, здобувач на більшій половині занять неактивний, або взагалі відсутній на заняттях без поважної причини</i>	незадовільно

### Практичні роботи для заочної форми навчання

15 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповідає без помилок або помилки незначні</i>	відмінно
10-14 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповідає, при відповідях можуть бути допущені незначні помилки</i>	дуже добре
7 – 9 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповіді неповні, допущені граматичні та лексичні помилки</i>	добре
5 – 6 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповіді незадовільні, допущені грубі граматичні та лексичні помилки</i>	достатньо
0-4 бали	<i>Заняття не відпрацьовані, здобувач на більшій половині занять неактивний, або взагалі відсутній на заняттях без поважної причини</i>	незадовільно

### Самостійна робота для денної форми навчання

15 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
10-14 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
7 – 9 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні,</i>	добре

	<i>допущені помилки</i>	
5 – 6 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0-4 бали	<i>Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді з грубими помилками</i>	незадовільно

### Самостійна робота для заочної форми навчання

37 - 40 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
35 – 37 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
30 – 34 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
18 – 29 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0 -17 балів	<i>Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді з грубими помилками</i>	незадовільно

### Тестування

<b>9,0-10,0</b>	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
<b>8,0 -8,9</b>	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
<b>7,0 – 7,9</b>	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
<b>5,0 – 6,9</b>	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
<b>0 – 4,9</b>	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	незадовільно

### Усне опитування

35	<i>Відповідь дана цілком вірно, з необхідними поясненнями</i>	відмінно
30-34	<i>Відповідь дана вірно, з необхідними обґрунтуваннями, але з незначними лексичними та граматичними помилками</i>	Дуже добре
25-29	<i>Відповідь дана вірно, але без обґрунтувань, з незначними лексичними та граматичними помилками</i>	добре
20-24	<i>Відповідь не повна, подана без обґрунтувань або з лексичними та граматичними грубими помилками</i>	достатньо
0-19	<i>Відповідь на питання дана не повна та з лексичними та граматичними грубими помилками, або взагалі не надано</i>	незадовільно

## 7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

**Практичні заняття:** аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань

**Самостійна робота:** робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування.

## 8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисциплін "Іноземна мова", "Іноземна мова (за професійним спрямуванням)", "Англійська мова", "Англійська мова за професійним спрямуванням", "Іноземна мова в туристичній діяльності", "Іноземна мова професійного спілкування", "Ділова іноземна мова для маркетологів", "Ділова іноземна мова", "Ділова та професійна мова" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти ступеню "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання усіх спец. / І. А. Вереїтіна, О. В. Попель ; Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 66 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHT.2095641&field=0>

2. Методичні вказівки до індивідуальної роботи з освітнього компонента "Іноземна мова (за професійним спрямуванням)" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти ступеню "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво та технології", "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів", "Технології тривалого зберігання плодів і овочів", "Технології зберігання і переробки зерна", "Технології риби та морепродуктів", "Технологічна експертиза та безпека хордової продукції", "Технології та управління молочним бізнесом", "Харчові технології та інженерія", "Технології переробки фруктів і овочів в аграрному бізнесі", "Ресторанні технології здорового харчування", "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса", "Технології жирів та жирозамінників", "Технології олійно-жирових продуктів і косметики", "Технології питної води та водний менеджмент", "Технології продуктів бродіння та виноробства", "Технології питної води" / П. М. Безніс ; за ред. О. С. Зінченко ; Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 48 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2171032>

3. Методичні вказівки до практичних робіт з освітнього компонента "Іноземна мова (за професійним спрямуванням)" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти ступеню "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво та технології", "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів", "Технології тривалого зберігання плодів і овочів", "Технології зберігання і переробки зерна", "Технології риби та морепродуктів", "Технологічна експертиза та безпека хордової продукції", "Технології та управління молочним бізнесом", "Харчові технології та інженерія", "Технології переробки фруктів і овочів в аграрному бізнесі", "Ресторанні технології здорового харчування", "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса", "Технології жирів та жирозамінників", "Технології олійно-жирових продуктів і косметики", "Технології питної води та водний менеджмент", "Технології продуктів бродіння та виноробства", "Технології питної води" / П. М. Безніс, Л. Л. Карпінська ; за ред. О. С. Зінченко ; Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 57 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2171061>

4. Плахотнюк Н. П. Mass communications, coaching and consulting [Електронний ресурс] : навч. посіб. з англ. мови / Н. П. Плахотнюк, О. О. Макаревич ; Держ. ун-т "Житомирська політехніка". — Житомир, 2023. — 175 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2302099>

5. Смірнова Є. С. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості [Текст] : навч. посіб. / Є. С. Смірнова, Л. В. Юрчук ; Нац. ун-т харч. технологій. — Вид. 2-ге. — Київ : Ліра-К, 2020. — 232 с. — МОН.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2212311>

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>

2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>

3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>

4. Dubichka I., O'Keeffe M., Landford L., Wright R., Frendo E., Wright L. Business Partner. Coursebook. Pearson, 2018 - 160 p.

5. Evans L. Business Partner. Workbook. Pearson, 2018 - 64 p.

6. British Council . URL: <https://learnenglish.britishcouncil.org/>

#### 9. Політика освітнього компонента

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), вимог ISO 9001:2015 та [роботодавців](#)

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Поліна БЕЗНІС

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри української та іноземної філології  
Протокол від « 28 » серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Ольга ФІЛІПЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології продуктів  
бродіння, напоїв та виноробства»  
*к.т.н., доцент, доцент кафедри  
технології вина та сенсорного аналізу*

/ПІДПИСАНО/

Тетяна АФАНАСЬЄВА