



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ

ІНОЗЕМНА МОВА

спеціальність	G 13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітні програми	Технології харчових виробництв Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	європейських мов

ВИКЛАДАЧІ

КОЛЕСНИК АЛІНА ОЛЕКСІЇВНА



Завідувач кафедри європейських мов.

Вища освіта:

- спеціальність «Мова та література (англійська)» (кваліфікація філолог, викладач англійської мови та літератури) – 2005р.
- спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог) – 2003 р.
- спеціальність «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» (кваліфікація менеджер-економіст) – 2003 р.

Науковий ступінь – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія продуктів харчування

Вчене звання – доцент кафедри іноземних мов

Досвід роботи – 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 13 навчальних посібників, 6 монографій (у тому числі виданих у країнах ЄС);
- має 93 наукових статті та 125 тез доповідей на наукових конференціях;
- співавторка 35 навчально-методичних розробок;
- має авторські свідоцтва та патенти;
- Приймала участь у виконанні або здійснювала керівництво бюджетними темами кафедри;
- у 2017 р. отримала сертифікат ТКТ на базі Cambridge English Language Assessment (Exam Preparation Centre) від Українсько-Британського Кембриджського коледжу;
- Член PAELT. Учасниця освітніх заходів видавництва Express Publishing, MM Publications, National Geographic Learning, компаній Dinternal Education, Pearson Central Europe та тренінгового центру «Лінгвіст».

телефон

+38097-237-24-04

електронна
пошта

lala4ka@btu.kharkov.ua

дистанційна підтримка

Moodle
Google Meet, Zoom

МАНУЄНKOBA OЛEHA OЛEГІBHA



Доцент кафедри європейських мов
Вища освіта:

- спеціальність «Англійська мова та література», кваліфікація – філолог, викладач англійської мови та літератури – 1994 р.
- магістр за спеціальністю «Менеджмент» (освітня програма «Бізнес-адміністрування») – 2020 р.

Досвід роботи – 27 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 15 навчальних посібників та 6 монографій (у тому числі виданих у країнах ЄС);
- співавторка 50 наукових статей та 20 навчально-методичних розробок;
- учасниця Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, за результатами яких опубліковано тези доповідей;
- виконавець держбюджетних тем;
- у 2017 р. отримала сертифікат TKT на базі Cambridge English Language Assessment (Exam Preparation Centre) від Українсько-Британського Кембриджського коледжу;
- Член PAELT. Учасниця освітніх заходів видавництва Express Publishing, MM Publications, National Geographic Learning, компаній Dinternal Education, Pearson Central Europe та тренінгового центру «Лінгвіст».

телефон

+38067-709-64-63

електронна
пошта

elenamanukova69@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle,
Google Meet, Zoom

МУРАВІOBA OЛEHA MИKOЛAЇBHA



Ст. викладач кафедри європейських мов
Вища освіта:

- спеціальність «Англійська мова та зарубіжна література» (кваліфікація вчитель англійської мови та зарубіжної літератури) – 2001р.
- магістр за спеціальністю «Менеджмент» (освітня програма «Бізнес-адміністрування») – 2020 р.

Досвід роботи – 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 10 навчальних посібників та 4 монографій (у тому числі виданих у країнах ЄС);
- співавторка 43 наукових статей та 16 навчально-методичних розробок;
- учасниця Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, за результатами яких опубліковано 87 тез доповідей;
- відповідальний виконавець двох держбюджетних тем;
- керівник наукового гуртка «Speaking Club»;
- у 2017 р. отримала сертифікат TKT на базі Cambridge English Language Assessment (Exam Preparation Centre) від Українсько-Британського Кембриджського коледжу;
- Член PAELT. Учасниця освітніх заходів видавництва Express Publishing, MM Publications, National Geographic Learning, компаній Dinternal Education, Pearson Central Europe та тренінгового центру «Лінгвіст».

телефон

+38096-853-91-12

електронна
пошта

helenmuraviova@btu.kharkov.ua

дистанційна підтримка

Moodle,
Google Meet, Zoom

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	набуття здобувачами практичних навичок спілкування іноземною мовою на професійному рівні, що необхідно при формуванні в них здатності вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій і передбачає застосування іноземних джерел інформації, набуття вмінь професійної комунікативної компетенції у головних напрямках майбутньої фахової іншомовної діяльності, що сприятиме їх ефективному функціонуванню у навчальному та професійному середовищі, в сферах професійного та ситуативного ділового спілкування та галузевого перекладу в усній і письмовій формах, в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, обумовленої професійними потребами майбутнього фахівця; оволодіння новітньою фаховою інформацією через іноземні джерела
Формат	практичні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- теоретична і практична підготовка з іноземної мови майбутніх фахівців для формування навичок усного (монологічного, діалогічного) та писемного мовлення (ЗК01, ЗК05, ЗК12, СК26, ПРН01, ПРН22 / оцінювання за результатами усних та письмових відповідей і тематичного тестування); - засвоєння здобувачами ступеню вищої освіти бакалавр мовного матеріалу (лінгвістичних, соціолінгвістичних, дискурсних, прагматичних знань) та оволодіння різними видами мовленнєвої діяльності (комунікативними вміннями у читанні, аудіюванні, нормованого відтворення усного та писемного мовлення, перекладу неспеціалізованих і професійно орієнтованих текстів у межах сфер і ситуацій, типових для спеціальності (ЗК01, ЗК05, ЗК12, СК26, ПРН01, ПРН04, ПРН22 / оцінювання за результатами усних та письмових відповідей і тематичного тестування); - розширення словникового запасу студентів за рахунок загальнонавчової, загальнонаукової, загальнопрофесійної та спеціальної лексики (підмови спеціальності), що супроводжується формуванням умінь ефективного й адекватного оперування загальнолексичними і термінологічними мінімумами (ЗК01, ЗК05, ЗК12, СК5, СК26, ПРН01, ПРН04, ПРН22 / оцінювання за результатами усних та письмових відповідей і тематичного тестування); - вдосконалення навичок читання, перекладу, сприйняття іноземної мови на слух, а також розвиток мовної культури у сфері професійних відносин (ЗК01, ЗК05, ЗК12, СК5, СК26, ПРН01, ПРН22 / оцінювання за результатами усних та письмових відповідей і тематичного тестування).
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (180 годин): 76 годин практичних занять; 104 години самостійної робота; модульний контроль (4 модулі); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	Програмні результати навчання	ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПРН22. Здійснювати комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами
-----------------------	---	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Розділ 1. Food and Nutrients.		С а м о с ті й н а р о б о т а	
Тема 1.	Introductory Lesson. About Myself. Our university. My faculty. Social English: greetings. Topic “About myself. Our university. My faculty.”. Simple tenses revision. Вступне тестування. Монологічне мовлення за темою.		
Тема 2.	Nutrition. Malnutrition. Learning new vocabulary. Reading: “Nutrition”. “To be+inf” construction, “to be+of+noun” construction. Text and vocabulary: “Malnutrition”. Виконання лексичних і граматичних вправ. Диктант-переклад. Виконання вправ на розуміння прочитаного тексту.		About Myself. Our university. My faculty. Nutrition. Malnutrition.
Тема 3.	Constituents of food. Attributive function of Noun. Numerals (revision). Reading and listening: “Constituents of food”. Виконання лексичних і граматичних вправ. Контроль навичок аудіювання за темою.		Constituents of food. Recommended intakes of nutrients.
Тема 4.	Recommended intakes of nutrients. Comparative and superlative adjectives. Participle I, II. Reading: “Recommended intakes of nutrients”. Виконання граматичних вправ. Перевірка навичок монологічного мовлення за темою. Виконання вправ на розуміння прочитаного тексту.		Comparative and superlative adjectives. Participle I, II. Reading: “Recommended intakes of nutrients”. Carbohydrates.
Тема 5.	Carbohydrates. Present Simple. Some, the same. Comparative constructions with as. Reading: “Carbohydrates”. Виконання граматичних та лексичних вправ. Виконання вправ на розуміння прочитаного тексту.		Sugars and non-sugar sweeteners. Test. Speaking, Reading, and Listening Check. Polysaccharides.
Тема 6.	Sugars and non-sugar sweeteners. Test. Speaking, Reading, and Listening Check. Past Simple. Regular verbs. Irregular verbs. Reading: “Sugars and non-sugar sweeteners.” Виконання граматичних та лексичних вправ. Диктант-переклад. Лексико-граматичний тест.		
Тема 7.	Polysaccharides. Present Simple vs. Past Simple. Topic: “Students’ holidays”. Reading: “Polysaccharides”. Складання діалогів за темою. Контроль навичок монологічного та діалогічного мовлення. Виконання вправ на розуміння прочитаного тексту.		
Розділ 2. Fats and proteins. Amino acids.			
Тема 8.	Fats and their properties. Imperative sentences. Types of questions. Dialogues. Role-play. Listening. Text: “Fats”. Participle II in postposition. Reading: “Fats and their properties”. Виконання вправ на відпрацювання граматичних структур. Робота з аутентичними текстами. Виконання вправ на розуміння прочитаного тексту та відпрацювання лексики.		Fats and their properties. Sources of fat in the diet.
Тема 9.	Sources of fat in the diet. Nouns. Mass and count nouns. Listening: “Sources of fat in the diet”. Виконання граматичних вправ Діалоги за темою. Контроль навичок аудіювання.		Fatty acids. Health aspects of fats.
Тема 10.	Fatty acids. Tense forms of verbs and participles I, II. Attributive clauses. Reading: “Fatty acids”. Читання та переклад текстів Виконання лексичних вправ. Виконання вправ на відпрацювання граматичних структур.		The lecture on proteins. Amino acids. Vocabulary and Grammar Test.
Тема 11.	Health aspects of fats. Some/any, much/many and their use. Reading: “Health aspects of fats”. Диктант-переклад. Робота з аутентичними текстами. Читання та переказ тексту.		Animal and vegetable proteins.

Тема 12.	The lecture on proteins. The use of some/any, much/many with uncountable nouns. Use of articles with geographical names (revision). Reading: “The lecture on proteins”. Діалоги за темою. Контроль навичок аудіювання. Читання та переклад текстів. Виконання граматичних та лексичних вправ.
Тема 13.	Amino acids. Vocabulary and Grammar Test. Reading: “Amino acids”. Повторення пройденого за семестр. Лексико-граматичний тест.
Тема 14.	Animal and vegetable proteins. New technological vocabulary. Reading: “Animal and vegetable proteins”. Present Perfect (revision). Present Perfect vs. Past Simple. Читання та переклад текстів Виконання лексичних вправ. Виконання вправ на відпрацювання граматичних структур.
Розділ 3. Digestion and absorption.	
Тема 15.	The process of digestion. Reading: “The process of digestion”. Functions of infinitive: subject and adv. modifier (purpose and reason). Читання та переклад текстів. Вправи на відпрацювання нової лексики. Виконання вправ на відпрацювання граматичних структур.
Тема 16.	Flavor and appetite. Reading and discussing: “Flavor and appetite”. “For+noun+infinitive” construction. The meaning of words one, it. Виконання вправ на розуміння прочитаного тексту та відпрацювання лексики. Виконання граматичних вправ. Діалоги за темою. Контроль навичок аудіювання.
Тема 17.	Digestion in the small and Large intestine. Introduction of new vocabulary. Present Perfect Passive. Reading: “Digestion in the small and Large intestine”. Вправи на відпрацювання нової лексики. Контроль навичок читання та перекладу. Виконання граматичних вправ.
Тема 18.	The process of absorption. Topics: “Kharkiv”; “My native town (village)”. Present Perfect Continuous. Text: “The process of absorption”. Монологічне та діалогічне мовлення за темою. Виконання вправ на відпрацювання граматичних структур.
Тема 19.	Minerals and their functions. Reading and translating the text: “Minerals and their functions”. Present Perfect Simple & Continuous. Контроль навичок читання та перекладу. Виконання лексико-граматичних вправ.
Тема 20.	Trace elements. New technological vocabulary. Reading: “Trace elements”. Modal verbs and their equivalents. Діалоги за темою. Аудіювання. Виконання граматичних вправ.
Тема 21.	Major minerals. Test. Speaking, Reading, and Listening Check. New technological vocabulary. Reading: “Major minerals”. Читання та переказ тексту. Лексико-граматичний тест.
Тема 22.	Fat-soluble vitamins. Complex object construction. Reading: “Fat-soluble vitamins”. Монологічне та діалогічне мовлення за темою. Виконання вправ на розуміння прочитаного тексту.
Розділ 4. Preservation, cooking, and industrial processing of food.	

The process of digestion.
Flavor and appetite.
Digestion in the small and Large intestine.
The process of absorption.
Minerals and their functions.
Trace elements.
Major minerals. Test. Speaking, Reading, and Listening Check.
Fat-soluble vitamins.

Water-soluble vitamins.

Тема 23.	Water-soluble vitamins. Listening comprehension: “Water-soluble vitamins”. Meaning of the word “due” and its combinations. Introducing new vocabulary. Виконання лексико-граматичних вправ Діалоги за темою Контроль навичок аудіювання.		Vitamin C. Cooking. Ukrainian, British, and American Cuisine. Food preservation. Freezing. Industrial processing. Food poisoning. Our food. Vocabulary and Grammar Test.
Тема 24.	Vitamin C. Grammar: infinitive vs. gerund. Reading: “Vitamin C”. Виконання вправ на відпрацювання граматичних структур. Виконання вправ на розуміння прочитаного тексту та відпрацювання лексики.		
Тема 25.	Cooking. New technological vocabulary. Grammar: infinitive vs. gerund. Reading: “Cooking”. Виконання граматичних вправ. Діалоги за темою. Контроль навичок аудіювання.		
Тема 26.	Ukrainian, British, and American Cuisine. Oral topic (revision): “Ukraine. Ukrainian Cuisine”. Виконання лексичних вправ. Групові проекти – презентації за темою.		
Тема 27.	Food preservation. Freezing. Grammar: relative clauses with who, that, which. Reading: “Food preservation. Freezing”. Читання та переклад текстів Виконання лексичних вправ. Виконання вправ на відпрацювання граматичних структур.		
Тема 28.	Industrial processing. Grammar test. Dictation (translation). Reading: “Industrial processing”. Диктант-переклад. Читання та переказ тексту.		
Тема 29.	Food poisoning. New technological vocabulary. Reading: “Food poisoning”. Контроль навичок аудіювання. Читання та переклад текстів. Виконання граматичних та лексичних вправ.		
Тема 30.	Our food. Vocabulary and Grammar Test. Reading: “Our food”. Повторення пройденого за семестр. Комплексний контроль комунікативних навичок та компетенцій.		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Воскобойник В. І., Сільчук О. В. Англійська мова для спеціалістів у сфері харчових технологій : навчальний посібник для студентів закладів вищої освіти. Київ : Видавництво Ліра-К, 2022. 268 с.
2. Gusdian Rosalin Ismayoeng, Yandh Teguh Hadi Saputro (2019). English for Food Science and Technology. 380 p.
3. Rujevčan Davorka (2014). English for Food Technology Students – part I Veleučilište u Karlovcu Karlovac, 2014. 31 p.
4. Chavez-Gonzalez Monica, Buenrostro-Figueroa Jose Juan, Aguilar Cristobal N. (2021). Handbook of Research on Food Science and Technology. Apple Academic Press. 276 p.
5. English for Food Technology Specialists : методичні вказівки з англійської мови для розвитку умінь аудіювання здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 "Харчові технології" / уклад. О. М. Тарасенко. Чернівці : НУ «Чернігівська політехніка», 2023. 45 с.
6. Ali Khan, Wazid, et al. (2019). Food Science and Technology. Standard eleven. Maharashtra State Bureau of Textbook Production and Curriculum Research, Pune. 178 p.
7. Англійська мова для харчових технологій : методичні рекомендації та навчальний матеріал для аудиторних занять та самостійної роботи здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. О. О. Саламатіна. Миколаїв : МНАУ, 2022. 56 с.
8. Чередніченко Г. А., Кушнір В. О., Ольховська О. С. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2021. 256 с.
9. English for Food Technology and Manufacturing (Technical English for Students and Workers). 2nd Edition. London : TechPress Publishing, 2024. 210 p.

Методичне забезпечення

1. Іноземна мова (ОК1.3). Робоча програма для студентів спеціальності G 13 Харчові технології, перший (бакалаврський) РВО / доц. Колесник А.О., доц. Мануєнкова О.О., ст. викл. Муравйова О.М. // Державний біотехнологічний університет. Кафедра європейських мов. – Харків: РВВ ДБТУ, 2026 р. – 20 с.
2. English for professionals in the field of food technology (Англійська мова для професіоналів у сфері харчових технологій): Методичні рекомендації для читання за фахом і завдання для самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: А.О. Колесник, О.О. Мануєнкова, О.М. Муравйова, Л.А. Подворна, М.І. Крупей, І.В. Удовенко. – Х.: ДБТУ, 2025. – 86 с.
3. Методичні вказівки та тестові завдання для контролю знань з дисциплін «Іноземна мова» та «Ділова іноземна мова» для студентів спеціальності G 13 Харчові технології / укладачі: А. О. Колесник, О. О. Мануєнкова, О. М. Муравйова, Л. А. Подворна, І.В. Крупей, М. І. Крупей, І. В. Удовенко. – Х.: ДБТУ, 2026. – 108 с.
4. Борисова А.О., Архипова В.О., Мануєнкова О.О., Муравйова О.М. Vocational guidance English: topics (Англійська мова (розмовні теми)): Навч.-метод. пос. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 148 с.
5. Архипова В.О., Муравйова О.М., Крупей М.І. Методичні вказівки та контрольні завдання для самостійної роботи для студентів заочного відділення навчально-наукового інституту харчових технологій та бізнесу та товарознавчого факультету. – Х.: ХДУХТ, 2012. – 117 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ			
СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 40	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 20	відповіді на тестові питання
		до 50	усні відповіді на практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.