МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА

Географічний факультет

Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
На засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи та харчових технологій
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри _____ доц. Ігор Пандяк

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни
«Іноземна мова (англійська).
Науково-практичні комунікації в харчових технологіях»,
що викладається в межах ОПП Харчові технології »
другого (магістерського) рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності 181 Харчові технології

Львів 2023 р.

Назва курсу	Іноземна мова (англійська). Науково-практичні комунікації в харчових технологіях
Адреса викладання курсу	ЛНУ імені І. Франка, вул. Дорошенка 41, кімн.86
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Кафедра іноземних мов для природничих факультетів факультету іноземних мов
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	18 Виробництво та технології: 181 Харчові технології
Викладачі курсу	Козолуп Марія Степанівна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри іноземних мов для природничих факультетів;
Контактна інформація викладачів	e-mail: mariya.kozolup@lnu.edu.ua
Консультації по курсу відбуваються	Консультації відбуваються перед заліком у грудні за адресою: вул. Дорошенка, 41, кім. 88.
Сторінка курсу	https://lingua.lnu.edu.ua/course/anhliys-ka-mova-za-profesiynym-spriamuvanniam-dlia-studentiv-biolohichnoho-heolohichnoho-ta-heohrafichnoho-fakul-tetiv-druhoho-mahisters-koho-rivnia-vyshchoi-osvity
Інформація про курс	Навчальна дисципліна «Іноземна мова (англійська). Науково-практичні комунікації в харчових технологіях» є нормативною дисципліною зі спеціальності: 181 Харчові технології для освітньої програми «Харчові технології», яка викладається в 1-му семестрі в обсязі 3 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Коротка анотація курсу	Курс розроблено таким чином, щоб сформувати у студентів іншомовні професійні комунікативні навички аудіювання, читання, усного та писемного мовлення у галузі виробництва та технологій. Курс сприяє засвоєнню знань з основ англомовного академічного галузевого письма, забезпечує підготовку студентів до фахової комунікації у професійній сфері, формує здатність до ефективної командної праці за спеціальністю у міжнародному контексті
Мета та цілі курсу	**Метою вивчення навчальної дисципліни** «Іноземна мова (англійська). Науково-практичні комунікації в харчових технологіях» є формування сукупності теоретичних знань про англійську мову та культуру спілкування, практичних умінь і навичок англомовної комунікації, необхідних для здійснення ефективної діяльності у науковій та професійній сфері в галузі виробництва та технологій, вирішення фахових завдань у співпраці з колегами з різних країн, командної роботи в інтернаціональному комунікативному середовищі. **Основними завданнями вивчення дисципліни** є: - опанування знаннями про англомовну терміносистему у сфері харчових технологій, мовні моделі та структури, притаманні галузевому дискурсу цієї сфери; - оволодіння знаннями про жанри англомовної наукової та фахової комунікації в галузі виробництва й технологій; - формування умінь і навичок пошуку, оброблення та аналізу інформації з

	різних джерел іноземною мовою; - набуття здатності презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів - формування базових знань, умінь і навичок англомовного наукового письма; - набуття навичок англо-українського перекладу у фаховій сфері.
Література для вивчення дисципліни	**Базова навчальна** 1. Evans, V., Dooley, J., Hallum R. (2017). Career Paths. Food Service Industries. London: Express Publishing. 2. Mykytenko N, Kozolup M., Rozhak N. (2020). Основи англомовної академічної комунікації для студентів та аспірантів природничих спеціальностей: ЛНУ імені Івана Франка. 3. Яхонтова Т. В. (2002) Основи англомовного наукового письма: Навч. посібник. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка. 4. Prodromou, L. (2021). Grammar and Vocabulary for First Certificate. London: Pearson Education Limited. 5. Bailey S. (2022). Academic Writing: A Handbook for International Students. 5th edition. London, New York: Routledge. 6. McCarthy M., O'Dell F. (2016). Academic vocabulary in use. Cambridge : Cambridge University Press. 7. Stern L. (2006). What Every Student Should Know about Avoiding Plagiarism. New York : Pearson Longman. 74 p. 8. Porter D. (2007). Check your vocabulary for academic English. London: A & C Black. 9. Cambridge Learner's Dictionary. (2012) / [director, Della Summers]. – 4th ed. Pearson Education Limited. **Фахово-орієнтована** 1. Goyal M.R., Mishra S.K., Birwal P. (2022). Food Processing and Preservation Technology Advances, Methods, and Applications. Waretown, NJ: Apple Academic Press. 2. Baker, C.G.J., Ranken, M.D., Kill, R.C. (2012). Food Industries Manual. NY: Springer. 3. Vaclavik, V.A., Christian, E., Campbell, T. (2021) Essentials of Food Science. 5th Ed. NY: Springer 4. Khader, V. (2018). Food Science and Technology. New Delhi: ICAR 5. Chavez-Gonzalez, M., Buenrostro-Figueroa, J. J., Aguilar, C. N. (2019). Handbook of Research on Food Science and Technology. Oakville, ON, Canada, Waretown, NJ, USA: Apple Academic Press. **Інтернет ресурси** 6. English for Food and Beverage (F&B) Staff. https://www.englishclub.com/english-for-work/food-drink.php#google_vignette 7. Food industry English ESL worksheets. https://en.islcollective.com/english-esl-worksheets/search/food+industry 8. Advice on Academic Writing. University of Toronto. URL: http://www.writing.utoronto.ca/advice/ 9. Purdue Online Writing Lab. URL: https://owl.english.purdue.edu/owl/ 10. Writing an Essay. Learning Skills @ CSU. URL:

	http://www.csu.edu.au/division/studserv/my-studies/learning/pdfs/essay.pdf 11. Collins English Dictionary. https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english **Відео матеріали** 12. A transformative new way of classifying foods. BBC. https://www.youtube.com/watch?v=uO8Sn0Xch1s 13. Food chemistry. https://www.youtube.com/watch?v=yg-fcTyUGjc 14. Enzymes in Food Industry https://www.youtube.com/watch?v=ZRKqGrFEeFo 15. Dangerous Food Additives You Need to Know About https://www.youtube.com/watch?v=tSYcz7AxL80 16. Triangle Test | Sensory Evaluation https://www.youtube.com/watch?v=v6JU8eHksOU 17. The beneficial bacteria that make delicious food. https://www.youtube.com/watch?v=eksagPy5tmQ 18. What are fermented foods? ISAPP educational video. https://www.youtube.com/watch?v=sDOZn7SfRoI
Тривалість курсу	1 семестр.
Обсяг курсу	32 години аудиторних занять, з них 16 годин лекцій, 16 годин практичних занять; 58 годин самостійної роботи.
Очікувані результати навчання	**У результаті вивчення навчальної дисципліни студент** оволодіє **знаннями** про: - англомовну терміносистему галузі виробництва та технологій, зокрема харчових технологій; - особливості використання англомовних лексичних, граматичних та синтаксичних структур у фахових дискурсах сфери харчових технологій; - правила міжособистісної та міжкультурної комунікації у професійній сфері; - особливості застосування мультимедійних засобів для створення і поширення комунікативних продуктів у фаховій та академічній сферах матиме сформовані **уміння**: - читання і розуміння автентичної наукової, науково-популярної, фахової літератури у галузі виробництва та технологій, зокрема харчових технологій; - усної комунікації англійською мовою в науковій та фаховій сферах в межах лексичного мінімуму та тематики, передбачених програмою; - письмової комунікації, а саме – огляду прочитаної літератури, реферату; - критичного мислення, пошуку та обробки інформації для здійснення професійної та наукової діяльності за фахом Вивчення дисципліни «Іноземна мова (англійська). Науково-практичні комунікації в харчових технологіях» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких: ***а) загальні компетентності:***

	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ***б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*** СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науковотехнічного розвитку галузі. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. ***Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:*** РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для. забезпечення якості та безпечності харчових продуктів
Ключові слова	Англійська мова, мовленнєві компетенції, терміносистема, академічне письмо, англомовна фахова комунікативна компетентність.
Формат курсу	Денна форма навчання, очний формат
Теми	Подано у схемі курсу
Підсумковий контроль, форма	Залік
Пререквізити	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з англійської мови на рівні В1-В2.
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Форми: лекції, практичні заняття. Підходи: комунікативний, інтегративний, компетентнісний. Методики: колаборативне та проєктне навчання. Методи та техніки: робота у групах, бесіди, дискусії, презентації, виконання письмових проєктів.
Необхідне	Вивчення курсу потребує використання мультимедійного обладнання. Для

обладнання	вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми, зокрема програмами пакету Microsoft Office.
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів.

Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку)

Поточне тестування та самостійна робота										Підсумковий тест (залік)	Сума
Змістовний модуль 1				***Змістовний модуль 2***							
Т1	Т2	Т3	М1	Т4	Т5	Т6	М2	П	Р	-	
7	7	6	20	7	7	6	20	10	10		100

Т1, Т2, Т3 …Т6 – теми лекцій і практичних занять.
М1, М2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.
П – презентація.
Р – реферат.

Критерії оцінювання академічного есе (реферату)

Критерії, max. оцінка у балах	**дескриптори, оцінка у балах**	**дескриптори, оцінка у балах**	**дескриптори, оцінка у балах**	**дескриптори, оцінка у балах**
Відповідність темі, чітке формулювання мети, логічність аргументації	Зміст роботи повністю відповідає темі та розкриває її. Виклад аргументів логічний та послідовний.	Зміст роботи не повністю відповідає темі або розкриває її частково. Є незначні порушення логіки викладу.	Зміст роботи не відповідає темі або розкриває її частково. Є грубі порушення логіки викладу.	Зміст роботи не відповідає темі. Відсутність логіки викладу.
2	2	1	0.5	0
Структурованість тексту, правильна побудова абзаців, наявність елементів когезії	Текст містить всі необхідні структурні елементи: вступ, основну частину, висновки. Абзаци побудовані правильно і логічно. Адекватне вживання елементів зв’язності тексту	У тексті відсутні окремі структурні елементи. Іноді порушено логіку побудови абзаців. Окремі засоби зв’язності тексту вжито недоречно.	У тексті відсутні окремі структурні елементи. Побудова абзаців неправильна. Засоби зв’язності тексту вжито недоречно.	Текст есе не структурований, нема поділу на абзаци, відсутні елементи зв’язності
3	3	2	1	0
Використання лексики та відповідних синтаксичних структур, дотримання правил граматики, орфографії	Студент демонструє багатий та різноманітний лексичний запас, граматичну коректність, правильно використовує складні синтаксичні конструкції.	Студент демонструє, достатній лексичний запас, допускає окремі помилки у граматиці та вживанні синтаксичних конструкції.	Студент демонструє недостатній лексичний запас, допускає значну кількість помилок у граматиці та допускає порушення структури речення.	Малий лексичний запас та велика кількість помилок унеможливлюють розуміння тексту.

3	3	2	1	0
Використання джерел, цитування, оформлення посилань та списку літератури	Використано належну кількість джерел (4-6). Наявні внутрішньо-текстові посилання відповідно до вимог стилю APA, правильно укладений список літератури	Використано недостатню кількість джерел (менше 4). Внутрішньо-текстові посилання оформлені неправильно, наявний список літератури	У роботі відсутні внутрішньо-текстові посилання та список літератури.	
2	2	1	0	

Критерії оцінювання презентації

Критерії, max. оцінка у балах	**дескриптори, оцінка у балах**	**дескриптори, оцінка у балах**	**дескриптори, оцінка у балах**	**дескриптори, оцінка у балах**
Відповідність темі, логічна послідовність викладу	Зміст доповіді повністю відповідає темі та розкриває її. Виклад матеріалу логічний та послідовний.	Зміст доповіді не повністю відповідає темі або розкриває її частково. Є незначні порушення логіки викладу.	Зміст доповіді не відповідає темі або розкриває її частково. Є грубі порушення логіки викладу.	Зміст доповіді не відповідає темі. Відсутність логіки викладу.
3	3	2	1	0
Структура доповіді, візуалізація	Доповідь містить всі необхідні структурні елементи: вступ, основну частину, висновки. Візуальний супровід (слайди) узгоджується із текстом та доповнює його. Слайди містять мінімальну кількість тексту у тезовому форматі	У доповіді відсутні окремі структурні елемент, напр. вступ, або висновки. Візуальний супровід (слайди) узгоджується із текстом та доповнює його. Слайди містять значну кількість тексту	У доповіді відсутні вступ та висновки. Візуальний супровід (слайди) не узгоджуються із текстом або повністю повторюють текст доповіді	Доповідь не структурована, візуальний супровід (слайди) відсутній, або не відповідає змісту доповіді.
3	3	2	1	0
Володіння мовними засобами комунікації	Студент демонструє вільне володіння навичками усного	Студент демонструє достатній рівень володіння навичками усного	Студент демонструє низький рівень володіння навичками усного	Студент не володіє навичками усного мовлення для представлення

	мовлення (без читання), багатий та різноманітний лексичний запас, граматичну коректність та правильну вимову.	мовлення (іноді користується нотатками), достатній лексичний запас, допускає окремі помилки у граматиці та вимові.	мовлення (читає текст), недостатній лексичний запас, допускає значну кількість помилок у граматиці та вимові.	доповіді.
4	4	3	2-1	0

Шкала оцінювання: ЗВО, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів не допускається (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв). Письмові повинні містити коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахуванння викладачем.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі.

Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.

Питання до модульних контрольних робіт	Модульний контроль здійснюється у формі лексико-граматичного тесту для перевірки рівня сформованості у студентів лексичної та граматичної складових фахової англомовної комунікативної компетентності в межах тематики курсу. Кожен тест включає 40 питань на множинний вибір. Кожна правильна відповідь оцінюється по 0,5 бала. **Зміст питань**: **Питання з лексики** – в межах тематики курсу **Питання з граматики** – в межах тем курсу
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано після завершення курсу.

Схема курсу «Іноземна мова (англійська). Науково-практичні комунікації в харчових технологіях»

Тиж.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності/ заняття, год	Література (нумерація джерел)	Завдання	Термін виконання
1-2	**1. Classification of foods and science of processing.** ***Lecture***: Basic terminology pertaining to the topic. Communication as a social phenomenon. The registers of communication in the field of production and technology. Structure of the English sentence. ***Practical class***: - *Reading and speaking*: Types of food. Food processing. - *Listening*: A transformative new way of classifying foods. - *Writing*: Summary - *Use of English*: Sentence structures. Types of phrases	Лекція – 2,5 год Практ. заняття – 1,5 год. Сам. роб. – 7 год.	1, 2, 4, 9, 11, 13, 15, 20, 21.	Прочитати тексти, написати анотацію, укласти міні-словник до теми, виконати прави	2 тиждень
3-4	**2. Physico-chemical processes in food.** ***Lecture***: Basic terminology pertaining to the topic. Academic and field-specific genres of communication. Oral vs written communication. The English verb. The system of tenses. ***Practical class***: - *Reading and speaking*: Physical and chemical properties of substances. - *Listening*: Food chemistry. - *Use of English*: Practicing tenses of the active and passive voice.	Лекція – 2,5 год Практ. заняття – 1,5 год. Сам. роб. – 7 год.	1, 2, 4, 9, 12, 13, 17, 20, 22.	Прочитати тексти, написати анотацію, укласти міні-словник до теми, виконати прави	4 тиждень
5-6	**3. Food enzymes.** ***Lecture***: Basic terminology pertaining to the topic. Writing process: Its stages and strategies. The verbals: Forms and functions.	Лекція – 2,5 год Практ. заняття – 1,5 год.	1, 2, 4, 5, 9, 12, 13, 14, 20, 23.	Прочитати тексти, скласти план реферату, укласти міні-словник до	6 тиждень

	Practical class: - *Reading and speaking*: The role of enzymes in food. - *Listening*: Enzymes in food industry. - *Use of English*: Practicing the use of the infinitive, gerund and participle.	Сам. роб. – 9 год.		теми, виконати прави. Підготовка до модульного контролю	
7	**Module test 1**	Практ. заняття – 2 год. Сам. роб. – 7 год.		Робота над рефератом	13 тиждень
8-9	**4. Food additives.** ***Lecture***: Basic terminology pertaining to the topic. Academic essay structure. Modal meanings and means of their expression. ***Practical class***: - *Reading and speaking*: Classes of food additives. Safety of food additives. - *Listening*: Dangerous food additives you need to know about. - *Use of English*: Modal verbs and their synonyms.	Лекція – 2,5 год Практ. заняття – 1,5 год. Сам. роб. – 7 год.	1, 2, 4, 5, 9, 10, 11, 13, 15, 18, 20, 24.	Прочитати тексти, підібрати літературу до реферату, укласти міні-словник до теми, виконати прави	9 тиждень
10-11	**5. Evaluation of food.** ***Lecture***: Basic terminology pertaining to the topic. Paragraph structure. Building an argument. The conditional mood. ***Practical class***: - *Reading and speaking*: Scientific methods of food products evaluation. - *Listening*: Sensory evaluation. Triangle test. - *Use of English*: Practicing conditional sentences.	Лекція – 2,5 год Практ. заняття – 1,5 год. Сам. роб. – 7 год.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 20, 25.	Прочитати тексти, підготувати чернетку реферату, укласти міні-словник до теми, виконати прави	11 тиждень
12-13	**6. Microbes in food.** ***Lecture***: Basic terminology pertaining to the topic. Working with sources. Citation. Complex sentences. Linking words and transitional phrases.	Лекція – 2,5 год Практ. заняття – 1,5 год.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 15, 16, 17, 20, 26, 27.	Прочитати тексти, скласти план реферату, укласти міні-словник до	13 тиждень

	Practical class: - *Reading and speaking*: Using microbes in food processing. - *Listening*: What are fermented foods? - *Use of English*: Practicing the use of complex sentences.	Сам. роб. – 9 год.		теми, виконати прави. Підготовка до модульного контролю	14 тиждень
14	**Module test 2**	Практ. заняття – 2 год. Сам. роб. – 5 год.		Робота над презентацією	15 тиждень
15	**Presentations.**	Практ. заняття – 2 год.			
16	**Analysis of papers. Reflection on the course.**	Лекція – 1 год Практ. заняття – 1 год.			