

Київський національний лінгвістичний університет
Міністерство освіти і науки України

Кваліфікаційна наукова праця
на правах рукопису

БОЙКО ГАННА АНАТОЛІВНА

УДК 811.111'246.1:664-047.42

ДИСЕРТАЦІЯ
ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО ОРІЄНТОВАНОЇ
АНГЛОМОВНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ
В МОНОЛОГІЧНОМУ МОВЛЕННІ
У МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
У ПРОЦЕСІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

011 – Освітні, педагогічні науки

Подається на здобуття ступеня вищої освіти доктора філософії.
Дисертація містить результати власних досліджень. Використання ідей,
результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне
джерело

БТш Г. А. Бойко

Науковий керівник

Ніколаєва Софія Юріївна,
доктор педагогічних наук,
професор

Київ – 2020

АНОТАЦІЯ

Бойко, Г. А. Формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самостійної роботи.

Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії у галузі педагогіки за спеціальністю – 011 Освітні, педагогічні науки. – Київський національний лінгвістичний університет, Міністерство освіти і науки України, Київ, 2020.

Наукова новизна дисертаційного дослідження полягає в тому, що у ньому вперше теоретично обгрунтовано, розроблено й експериментально перевірено методику формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle. Удосконалено критерії відбору навчального відеоматеріалу для формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні та набули подальшого розвитку теоретичні засади формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у процесі самостійної роботи.

Практичне значення дисертаційної роботи полягає у відборі 9 відеоматеріалів загальною тривалістю звучання 52,5 хвилини для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи, розробці підсистеми вправ для навчання монологічного мовлення з використанням навчального середовища Moodle, укладанні методичних рекомендацій для організації навчання майбутніх фахівців з харчових технологій монологічного мовлення.

У ході дослідження було конкретизовано цілі формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні: практичну, професійно орієнтовану, освітню, розвивальну і виховну.

На основі аналізу науково-методичної літератури та проведеного анкетування фахівців з харчових технологій визначено зміст навчання. Кожен компонент змісту проаналізовано відповідно до його предметного і процесуального аспектів. Було виділено теми і комунікативні ситуації у рамках професійно-виробничої сфери спілкування та виокремлено мовленнєві вміння: починати монологічне висловлювання, формулювати основну думку/предмет монологу; логічно викладати нову інформацію; чітко й зрозуміло представляти своє підприємство/ продукцію свого підприємства; підкреслювати інноваційність продукції свого підприємства; докладно розповісти про переваги продукції свого підприємства над аналогічними товарами конкурентів; систематизувати інформацію.

Результати анкетування показали, що найбільш розповсюдженими типами монологу в професійному спілкуванні фахівців з харчових технологій є монолог-повідомлення і монолог-опис. Було дано визначення професійно орієнтованого монологу-повідомлення та професійно орієнтованого монологу-опису. Проаналізовано лінгвістичні особливості цих функціональних типів монологу, описано їхні структурні елементи.

Професійно орієнтоване монологічне мовлення визначено як форму індивідуального односпрямованого мовлення, яке здійснюється в межах фахових тем і ситуацій.

Виокремлено і проаналізовано психологічні характеристики професійно орієнтованого монологічного мовлення фахівців з харчових технологій: вмотивованість, зверненість, односпрямованість, зв'язність, інтенціональність, інформативність, тематичність, відносна безперервність, плановість, послідовність, логічність.

Уточнено поняття самостійної роботи як форми організації навчально-пізнавальної діяльності, яка відбувається під опосередкованим керівництвом викладача і вимагає від студента самосвідомості, самодисципліни та відповідальності. Аналіз досліджень з методики викладання іноземної мови (ІМ) дозволив дійти висновку, що у процесі

формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців харчових технологій доречно реалізовувати індивідуальну самостійну роботу з використанням електронних засобів навчання з різним характером управління, рівнем самостійності навчальних дій студентів та послідовністю виконання.

Визначено, що формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самостійної роботи має здійснюватись з дотриманням загально дидактичних (принцип наочності, міцності, свідомості, науковості, активності, виховного навчання, систематичності і послідовності, врахування індивідуальних особливостей студентів, доступності і посиленості, міжпредметної координації та міжкультурної взаємодії) і методичних принципів (принцип комунікативності, комунікативного спрямованого формування мовленнєвих навичок, інтегрованого навчання видів мовленнєвої діяльності та аспектів мови, взаємопов'язаного навчання мови і культури, врахування рідної мови, домінуючої ролі вправ, автентичності навчальних матеріалів, розвитку автономності студента, професійної спрямованості іншомовного спілкування).

Конкретизовано принципи організації формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у навчальному середовищі Moodle відповідно до цілей навчання: принципи модульності, інтерактивності, наочності, гнучкості, самостійності, доступності, професійного спрямування змісту, оперативного керування викладачем процесом навчання майбутніх фахівців.

Уточнено критерії відбору навчальних відеоматеріалів у двох аспектах: якісному (критерії автентичності, тематичності, інформативності, нормативності та відносної правильності, доступності) та кількісному (тривалість звучання, темп мовлення). Відповідно до визначених критеріїв здійснено відбір відеоматеріалів.

Обґрунтовано підсистему вправ для формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні студентів, що навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології. Визначено етапи формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій. Окреслено завдання кожного етапу. Наведено приклади вправ, які майбутні фахівці з харчових технологій виконують для формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. Підсистема вправ реалізується в два етапи: підготовчий і основний. Основний етап в свою чергу складається з рецептивно-репродуктивного, рецептивно-продуктивного та продуктивного підетапів. Підготовчий етап містить вправи, спрямовані на набуття студентами знань про типові ситуації професійного спілкування фахівців з харчових технологій, їхні комунікативні наміри, особливості невербальної поведінки, структуру монологічних висловлювань, вживання засобів міжфразового зв'язку. Вправи рецептивно-репродуктивного підетапу спрямовані на ознайомлення студентів зі зразками професійно орієнтованих монологів, усвідомлення їх структури, створення структурних елементів монологу. Вправи розроблено на основі дібраних автентичних професійно спрямованих англомовних відеотекстів. На рецептивно-продуктивному підетапі формуються вміння створення міні-монологів. На цьому підетапі представлено комунікативні вправи. Опорами на рецептивно-продуктивному підетапі є автентичні відеоматеріали та ключові слова. Метою продуктивного підетапу є формування вмінь висловлюватися на текстовому рівні. Вправи продуктивного підетапу відносяться до комунікативних. Опорами на цьому підетапі слугують комунікативні ситуації.

Розроблено модель організації формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у процесі самостійної роботи, яку було створено в межах Європейської

кредитної трансферно-накопичувальної системи. Принципами, на яких ґрунтується модель навчання, є принципи циклічності, системності і поетапності навчання.

З метою перевірки ефективності розробленої методики та визначення більш оптимального її варіанта проведено методичний експеримент серед 38 студентів Національного університету харчових технологій. Варійованою умовою була реалізація різних моделей організації самостійної роботи студентів на підготовчому етапі. У варіанті А передбачалось, що на підготовчому етапі читання фахових текстів для набуття знань про комунікативні наміри фахівців з харчових технологій, про структуру монологу-повідомлення та монологу-опису та засоби міжфразового зв'язку і перегляд автентичних відео лекцій для набуття знань про невербальні засоби спілкування здійснюється під час аудиторної самостійної роботи, а під час позааудиторної самостійної роботи виконуються індивідуальні проблемні завдання у навчальному середовищі Moodle. Відповідно до варіанту Б на підготовчому етапі читання фахових текстів для набуття знань про комунікативні наміри фахівців з харчових технологій, про структуру монологу-повідомлення та монологу-опису та засоби міжфразового зв'язку і перегляд автентичних відео лекцій для набуття знань про невербальні засоби спілкування здійснюється під час позааудиторної самостійної роботи у навчальному середовищі Moodle. Під час аудиторної самостійної роботи відбувається виконання індивідуальних проблемних завдань.

Уточнено критерії оцінювання рівня сформованості англomовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій у якісному (адекватність висловлювання комунікативному наміру; відносна правильність мовлення; достатність і коректність вживання фахової лексики; зв'язність; дотримання логіко-композиційного оформлення висловлювання) і кількісному (темп мовлення; обсяг висловлювання) аспектах. Для

критеріїв оцінювання було уточнено формули розрахунку коефіцієнтів, які застосовувались для математичної обробки результатів експерименту.

Достовірність результатів експерименту встановлено з використанням критерію F^* – кутового перетворення Фішера, який довів більшу ефективність методики, яка передбачала виконання випереджальних завдань до аудиторних практичних занять під час позааудиторної самостійної роботи.

Укладено методичні рекомендації щодо формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у процесі самостійної роботи.

Ключові слова: майбутні фахівці з харчових технологій, іноземна мова професійного спрямування, професійно орієнтована іншомовна комунікативна компетентність в говорінні, професійно орієнтоване монологічне мовлення, професійні потреби фахівців з харчових технологій, самостійна робота, навчальне середовище Moodle, професійно орієнтований монолог-повідомлення, професійно орієнтований монолог-опис.

ABSTRACT

Boiko, H. A. Self-study development of professionally oriented English monologic speech competence by food technologists in training. – Manuscript.

Thesis for a Doctor of Philosophy Degree in Pedagogical Studies. Specialty 011 – Pedagogical, Educational Studies. Kyiv National Linguistic University, Ministry of Education and Science of Ukraine, Kyiv, 2020.

Scientific novelty of the research lies in theoretical substantiation and elaboration of the methodology of developing of pre-service food technologist's professionally oriented English speech production competence in the process of self-instruction with using of Moodle; improvement of video materials' criteria selection for building pre-service food technologist's speech production competence; further development of theoretical principles of English speech production competence in the process of self-instruction.

The practical significance of the obtained results includes: selection of 9 videos (duration 52 minutes) for the developing of pre-service food technologist's professionally oriented English speech production competence in the process of self-instruction; working out of exercises subsystem for building speech production competence with the using of Moodle; giving methodological recommendations for building pre-service food technologist's speech production competence.

In the research process aims of the developing of pre-service food technologist's professionally oriented English speech production competence have been specified: practical, professional, educational and developing.

The research of scientific literature should find out that approaches to the content selection are characterized by distinguishing subject and procedural aspects. Pragmatic, linguistic, lingua-social-cultural and strategy components are studied in both aspects. The topics and communicative situations in professional sphere have been determined and speech skills have been established: to start a speech; to formulate the main these\subject; to present new information logically; to present a company\the products of the company; to underline

innovation of the products of the company; to talk about products advantages; to systematize the information.

The results of questioning show that the most widespread monologue types in in-service communication of food technologists are professionally oriented message monologue and professionally oriented description monologue. Linguistic characteristics of these monologue types have been analyzed and their structural elements have been described.

Professionally oriented speech production has been defined as a form of individual unidirectional speech that is carried out within professional topics and situations.

Psychological characteristics of professionally oriented speech production have been determined: motivation, appeal, unidirectionality, connectivity, intentionality, informativity, thematic, continuity, planning, consistency, logic.

The term self-directed instruction has been clarified as a form of learning cognitive activity organization that is indirectly led by a lecturer, and requires from a student self-awareness, self-discipline and responsibility. The research of scientific literature should find out that individual self-instruction with using of electronic learning tools with different nature of management, independence level of students' learning activities and sequence of execution is appropriate to realize in the process of developing of pre-service food technologist's professionally oriented English speech production competence.

It has been determined that developing of pre-service food professionally oriented English speech production competence in the process of self-instruction should be carried out with observance of general didactic (visualization, strength of knowledge, consciousness, scientific, activity, educational, regularity, individualization, accessibility and intelligibility, interdisciplinary coordination, and cross culture interaction) and methodological principles (communicativeness, integrative teaching of speech and linguistic aspects, interconnected teaching of language and culture, consideration of mother tongue, dominant of tasks role, authenticity of learning materials, development

of student's autonomy, professional oriented of foreign language communication).

The organization principles of development professionally oriented English speech production competence on the Moodle platform have been clarified: module, interactivity, evidentness, flexibility, independence, availability, professional orientation of learning content, future engineers learning process control.

Video materials' criteria selection are clarified in two aspects: quality criteria (authenticity, suitability to topic, informativity, normativity and relatively correctness, intelligibility) and quantity criteria (duration of video recording, rate of speech).

The subsystem of exercises for building pre-service food technologist's speech production competence has been substantiated. The stages of building pre-service food technologist's speech competence are determined in this paper. The tasks of each stage are outlined in this work. Examples of exercises are given that are performed by pre-service food technologists in order to build English speech production competence. The subsystem of exercises is realized in two stages: the stage of preparation and the main stage. The main stage consists of receptive-reproductive, receptive-productive and productive substages. The stage of preparation contains the exercises aimed to knowledge providing about typical situations of occupational communication of food technologists, about communicative goals of these specialists, non-verbal behavior peculiarity, speech structure, linking words using. The exercises of the receptive-reproductive substage are aimed to awareness of the occupational speech structure and creating of speech structural elements. These exercises are created on the base of special selected authentic professional oriented video texts. Receptive-productive substage is oriented to mini speech creating skills formation. This substage contains communicative exercises. The supports on the receptive-productive substage are authentic video and key words. The purpose of the productive substages is professional oriented speech competence

formation. The exercises are communicative on this stage. The support on the productive substage is the communicative situation.

The model of development of pre-service food technologist's speech production competence in the process of self-instruction has been suggested according to the European Credit Transfer and Accumulation System. The model is cyclic, thematic and phasing.

In order to check the methodology efficiency of developing of pre-service food technologist's speech production competence in the process of self-instruction an experiment was carried out among 38 students of food technological specialties of the National University of Food Technologies. The variable value of the experiment was the realization of different self-instruction organization on the stage of preparation. In variant A reading of professional texts aimed to knowledge providing about typical situations of occupational communication of food technologists, about communicative goals of these specialists, speech structure, linking words using and watch video aimed to knowledge providing about non-verbal behavior peculiarity is made during self-instruction classwork. Individual problem tasks are made during self-directed home work on the platform Moodle. According variant B reading of professional texts aimed to knowledge providing about typical situations of occupational communication of food technologists, about communicative goals of these specialists, speech structure, linking words using and watch video aimed to knowledge providing about non-verbal behavior peculiarity is made during self-instruction home-work before on the platform Moodle. Individual problem tasks are made during classwork.

The criteria for assessing the level of development professionally oriented English speech production competence have been specified in quality (correspondence of the statement to the communicative intention, relatively correctness, sufficiency and correctness of professional vocabulary using, adherence to logical and composition design of statement) and quantity (rate and duration of speech) aspects.

To validate the obtained results of the experiment, Fisher's angular transformation was utilized. It indicated a greater efficiency of the methodology, whereby students should prepare to the classwork during self-instruction homework.

The methodological recommendations for English language teachers on developing of pre-service food technologist's speech production competence in the process of self-instruction have been worked out.

Key words: food technologists in training, professionally oriented foreign language, professionally oriented foreign language communicative competence in speaking, professionally oriented monologic speech, professional needs of food technologists, self-study, Moodle, professionally oriented message monologue, professionally oriented description monologue.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

- Бойко, Г. А. (2017а). Цілі і зміст формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. *Педагогічні науки : теорія, історія, інноваційні технології (Суми СумДПУ імені А. С. Макаренка)*, 10 (74), 173–184.
- Бойко, Г. А. (2017b). Цілі формування у майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії англомовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи. В *Україна і світ: діалог мов та культур*. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 29 – 31 березня 2017 р. (с. 559–561). Київ: Вид. центр. КНЛУ.
- Бойко, Г. А. (2017с). Теоретичні передумови реалізації самостійної роботи для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні. В *Методичні та психолого-педагогічні проблеми викладання іноземних мов на сучасному етапі: шляхи інтеграції школи та ВНЗ*. Матеріали ІХ міжнародної конференції, 28 квітня 2017 р. ,(с. 29–30). Харків: Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна.
- Бойко, Г. А. (2017d). Предметний аспект змісту формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні В *Сучасна гуманітаристика*. Матеріали ІІІ міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 13 жовтня 2017 р. (с. 7–11). Переяслав-Хмельницький.
- Бойко, Г. А. (2017е). Навчально-стратегічна компетентність як компонент змісту формування у майбутніх фахівців з харчових технологій компетентності у англомовному монологічному мовленні В *Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення та підходи*. Матеріали ІІІ міжнародної науково-

практичної конференції, 17 листопада 2017 р. (с. 146-148). Баку – Ужгород – Дрогобич.

Бойко, Г. А. (2018a). Методичні передумови використання навчального середовища Moodle для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. *Вісник Київського національного лінгвістичного університету*, 28, 94–101.

Бойко, Г. А. (2018b). Психологічні особливості професійно орієнтованого монологічного мовлення майбутніх фахівців з харчових технологій. В *Полілог культур: освітній і культурологічний простір*. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції молодих науковців, 27 березня 2018 р. (с. 33-34). Чернігів: Національний університет "Чернігівський колегіум" імені Т. Г. Шевченка.

Бойко, Г. А. (2018c). Лінгвістичні особливості професійно орієнтованого монологічного мовлення майбутніх фахівців з харчових технологій. В *Україна і світ: діалог мов та культур*. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 11-13 квітня 2018 р. (с. 547-549). Київ: КНЛУ.

Бойко, Г. А. (2018d). Критерії оцінювання англомовного професійно орієнтованого монологічного мовлення майбутніх фахівців з харчових технологій. В *Імперативи розвитку громадянського суспільства у забезпеченні національної конкурентоспроможності*. Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 13–14 грудня, 2018 р. (с. 206–207). Батумі.

Бойко, Г. А. (2019a). Підсистема вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. *Іноземні мови*, 4, 3 – 11.

Бойко, Г. А. (2019b). «Перевернутий клас» як підхід до організації самостійної роботи майбутніх фахівців з харчових технологій у

процесі формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. В *Ad orbem per linguas. До світу через мови*. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 20–22 березня 2019 р. (с. 499-501). Київ: КНЛУ.

Бойко, Г. А. (2019с). Модель організації процесу формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. В *Intellectual Economic, Management and Education*”. Proceeding of the 1st International Symposium, September 20, 2019. (с. 374 – 376). Vilnius-Ljubljana.

Бойко, Г. А. (2020а). Експериментальна перевірка методики формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені В. Гнатюка*, 1, 144 – 154

Бойко, Г. А. (2020b). Комплекси вправ і завдань для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. *Іноземні мови*, 1, 49 – 52.

Boyko, A. (2020c) Criteria and Selection Procedure of Video Materials for Building Pre -Service Food Technologists’ Speech Production Competence. *World Science*. 2(54), Vol.2. doi: 10.31435/rsglobal_ws/28022020/6934

Бойко, Г. А. (2020d). Функціональні типи монологів для формування англомовної компетентності у майбутніх фахівців з харчових технологій. “Perspectives of World Science and Education”. Матеріали ІХ науково-практичної конференції, 20 – 22 травня 2020 (с. 322 – 325). Осака.

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ	19
ВСТУП	20
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО ОРІЄНТОВАНОЇ АНГЛОМОВНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ В МОНОЛОГІЧНОМУ МОВЛЕННІ У МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОЦЕСІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ВИКОРИСТАННЯМ НАВЧАЛЬНОГО СЕРЕДОВИЩА MOODLE	29
1.1. Історія і сучасний стан формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні	29
1.2. Цілі і зміст формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи	38
1.3. Психологічна і лінгвістична характеристика професійно орієнтованого монологічного мовлення майбутніх фахівців з харчових технологій	52
1.4. Особливості організації самостійної роботи з формування компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні майбутніх фахівців харчових технологій	68
Висновки до розділу 1	79
РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО ОРІЄНТОВАНОЇ АНГЛОМОВНОЇ	82

**КОМПЕТЕНТНОСТІ В МОНОЛОГІЧНОМУ
МОВЛЕННІ У МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОЦЕСІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ
З ВИКОРИСТАННЯМ НАВЧАЛЬНОГО
СЕРЕДОВИЩА MOODLE**

2.1. Принципи і функції використання навчального середовища Moodle з метою формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи	82
2.2. Критерії відбору і організації навчального матеріалу для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні	93
2.3. Підсистема вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle	105
2.4. Модель навчального процесу з використанням розробленої підсистеми вправ	140
Висновки до розділу 2	147
РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ЕФЕКТИВНОСТІ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО ОРІЄНТОВАНОЇ АНГЛОМОВНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ В МОНОЛОГІЧНОМУ МОВЛЕННІ У МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОЦЕСІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ВИКОРИСТАННЯМ НАВЧАЛЬНОГО	151

СЕРЕДОВИЩА MOODLE

3.1. Організація і проведення експерименту	151
3.2. Констатація та інтерпретація результатів експериментального навчання	163
3.3. Методичні рекомендації щодо формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle	168

Висновки до розділу 3	176
-----------------------	-----

ВИСНОВКИ	179
-----------------	-----

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	185
-----------------------------------	-----

ДОДАТКИ	211
----------------	-----

Додаток А	211
-----------	-----

Додаток Б	213
-----------	-----

Додаток В	215
-----------	-----

Додаток Г	218
-----------	-----

Додаток Д	220
-----------	-----

Додаток Е	221
-----------	-----

Додаток Є	236
-----------	-----

Додаток Ж	237
-----------	-----

Додаток З	245
-----------	-----

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

АК – англомовна компетентність

ПОММ – професійно орієнтоване монологічне мовлення

СР – самостійна робота

ІКК – іншомовна комунікативна компетентність

ЗВО – заклад вищої освіти

ЕГ – експериментальна група

ІМ – іноземні мови

ІМПС – іноземна мова за професійним спрямуванням

АМПС – англійська мова за професійним спрямуванням

ЗЄР – Загальноєвропейські Рекомендації

ВСТУП

В умовах інтеграції України у всесвітній простір зростає потреба у фахівцях, які можуть представляти досягнення своєї галузі на міжнародному рівні. Сучасне суспільство потребує фахівців харчової промисловості, здатних брати участь в міжнародних проєктах, здійснювати комунікацію з іноземними колегами у професійній сфері, представляти свою продукцію на міжнародних спеціалізованих виставках, що потребує володіння англійською як мовою міжнародного спілкування.

З урахуванням сучасних тенденцій реформування системи вищої освіти, запровадження нової нормативно-правової бази, зокрема вступу у дію нового Закону України «Про вищу освіту» (2014), видачі листа МОН України «Щодо розробки стандартів вищої освіти» (2016), розробки Стандарту вищої освіти України для спеціальності 181 – Харчові технології (2018) зростає актуальність підготовки майбутніх фахівців з харчових технологій.

З метою виявлення виду мовленнєвої діяльності, найбільш потрібної для фахівців харчових технологій, нами було проведено анкетування 129 представників цієї галузі виробництва. За даними анкетування 129 респондентів, фахівцям з харчових технологій усне спілкування іноземною мовою потрібно в таких ситуаціях (кожен респондент міг обрати декілька варіантів відповіді) (Додаток Б):

- 1) участь у міжнародних конференціях (87 респондентів);
- 2) стажування за кордоном (86 респондентів);
- 3) ділова нарада із зарубіжними колегами (79 респондента);
- 4) відрядження за кордон (70 респондентів);
- 5) контакти із зарубіжними колегами по телефону (63 респондента);
- 6) участь у міжнародних фахових виставках (62 респондента);
- 7) публічний виступ (37 респондентів).

Тобто, більш розповсюджені професійні ситуації спілкування, в яких переважає монологічне мовлення: участь у міжнародних конференціях,

участь у міжнародних фахових виставках, публічний виступ – загалом ці ситуації набрали 186 відповідей. На другому місці професійні ситуації, в яких потрібне і діалогічне, і монологічне мовлення (156 відповідей): відрядження за кордон, стажування за кордоном. Далі йдуть ситуації, в яких переважає діалогічне мовлення (142 відповіді): ділова нарада із зарубіжними колегами, контакти із зарубіжними колегами по телефону. Таким чином, на основі проведеного анкетування нами визначено, що фахівців з харчових технологій необхідно навчати саме монологічному мовленню.

Отже, **актуальність** дисертаційного дослідження зумовлено потребою суспільства у фахівцях харчової промисловості, здатних брати участь в міжнародних проєктах, здійснювати професійну комунікацію з іноземними колегами, представляти свою продукцію на міжнародних спеціалізованих виставках; існуючими протиріччями між соціальним замовленням і вимогами до випускників бакалаврату спеціальності 181 Харчові технології і цілями та змістом підготовки майбутніх фахівців з харчових технологій та скороченням аудиторних годин дисципліни іноземна мова за професійним спрямуванням на технологічних факультетах; нагальною потребою впровадження сучасних підходів до вирішення методичних завдань формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні; відсутністю розробленої методики формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи.

Проблемі формування у студентів немовних спеціальностей англомовної компетентності в монологічному мовленні присвячені роботи багатьох вчених. Баб'юк (2019) розробляє методику формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в монологічному мовленні майбутніх фахівців сфери туризму, Бондар (2011) досліджує проблеми навчання професійно спрямованого монологічного мовлення

студентів технічних спеціальностей з урахуванням їх навчальних стилів, Ващило (2020) розробляє методику навчання майбутніх інженерів-механіків англійського професійно орієнтованого монологічного мовлення, навчання майбутніх економістів іншомовному професійно спрямованому монологу презентації є предметом дослідження Драб (2005), Кіржнер (2009) вивчає навчання майбутніх юристів професійного англійського монологічного мовлення з використанням автентичної відеофонограми, Лямзіна (2015) займається проблемою навчання майбутніх економістів професійно орієнтованого англійського монологічного мовлення з використанням інформаційно-комунікаційних технологій, Несин (2013) досліджує навчання майбутніх офіцерів професійно спрямованого монологу-міркування на основі англійських фахових автентичних аудіотекстів, навчання студентів фізико-математичних факультетів професійно спрямованого монологу-міркування на основі англійських фахових автентичних аудіотекстів присвячено дослідження Петранговської (2004), а методиці навчання майбутніх економістів - міжнародників професійно-спрямованого англійського монологічного повідомлення дослідження – дослідження Федорової (2006).

Вчені досліджували питання класифікації монологів (Виноградов, 1963; Скалкін, 1983), проблему психологічних особливостей монологічного мовлення (Бориско, 1987; Вишневський, 1982; Гальскова, Гез, 2006; Кіржнер, 2009; Драб, 2005; Ляховицький і Миролюбов, 1982; Панова і Андрійко, 2010; Рогова, Рабинович, Сахарова, 1991; Скалкін, 1983; Федорова, 2006), питання лінгвістичних особливостей монологічного мовлення (Бондар, 2011; Кочнева, 1979; Петранговська, 2004; Складенко, Онищенко, Захарова, 1988; Скалкін, 1983) та професійно орієнтоване мовлення студентів технічних спеціальностей (Тарнопольський, 1991, 2008, 2012; Корнєва, 2018; Костюкова, Морозова, 2011; Бастуркмен (Basturkmen, 2006), Джонс, Прайс-Мачадо (Johns, PriceMachado, 2001),

Дадлі-Еванс, (Dudley-Evans, 2001), Хатчінсон і Вотерс (Hutchinson, Waters, 1987).

Самостійна робота студентів є предметом дослідження як в педагогіці (Алексюк, 1998; Єсіпов (Есипов, 1961); Казаков, 1990; Козяр, Коваль, 2013), так і в методиці викладання іноземних мов (Биконя, 2013; Задорожна, 2012; Коряковцева, 2002; Майєр, 2015; Рогова, Рабинович, Сахарова, 1991; Симонян, 2008; Сидорова, 2016; Соловова, 2004; Шевкопляс, 2017 та ін.).

Ефективним способом організації самостійної роботи студентів є інформаційно-комунікаційні технології, зокрема навчальне середовище Moodle. Теоретичні і практичні засади використання інформаційно-комунікаційних технологій, зокрема навчального середовища Moodle, для формування іншомовної комунікативної компетентності розробляє низка дослідників (Коваль, Сисоєва, Суценко, 2009; Майєр, 2015; Свиридюк, Михайлова, 2012; Dougiamas, & Taylor, 2003; Shylesh, 2016). Тим не менш, проблема формування компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle вивчена недостатньо, що і зумовлює актуальність цього наукового дослідження.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційне дослідження виконано в межах колективної наукової теми кафедри методики викладання іноземних мов й інформаційно-комунікаційних технологій Київського національного лінгвістичного університету «Методика викладання іноземних мов і культур у системі неперервної освіти» (номер держреєстрації 0117U005347). Тему дисертації затверджено вченою радою Київського національного лінгвістичного університету (протокол № 5 від 31 жовтня 2016 року) і Міжвідомчою радою з координації наукових досліджень з педагогічних і психологічних наук в Україні (протокол № 1 від 31 січня 2017 року).

Об'єктом дослідження є процес формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самостійної роботи.

Предметом дослідження виступає методика формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle.

Мета дослідження полягає в теоретичному обґрунтуванні, практичній розробці та експериментальній перевірці методики формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle.

Для досягнення цієї мети було вирішено такі **завдання**:

- 1) визначити загальні характеристики професійно орієнтованого монологічного мовлення, розкрити його мету та уточнити вимоги до нього для студентів технологічних спеціальностей;
- 2) проаналізувати та визначити лінгвістичні особливості англомовного професійно орієнтованого монологічного мовлення; визначити психологічні та психолінгвістичні передумови самостійного оволодіння англомовним професійно орієнтованим монологом та особливості використання навчального середовища Moodle;
- 3) визначити критерії відбору та відібрати навчальний матеріал для навчання майбутніми фахівців з харчових технологій для самостійного оволодіння англомовним професійно орієнтованим монологом;
- 4) обґрунтувати і створити підсистему вправ для самостійного оволодіння англомовним професійно орієнтованим монологом з використанням навчального середовища Moodle, створити модель організації навчального процесу;

5) визначити критерії оцінювання вмінь англомовного професійно орієнтованого монологу; експериментально перевірити ефективність розробленої методики та сформулювати методичні рекомендації самостійного оволодіння англомовним професійно орієнтованим монологом.

Гіпотеза дослідження полягає у тому, що формування англомовної професійно орієнтованої компетентності майбутніх фахівців спеціальності 181 Харчові технології буде ефективним за умови використання підсистеми вправ, розробленої на основі попередньо відібраних відео-матеріалів та комунікативних ситуацій у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle.

Для вирішення поставлених завдань були використані такі **методи дослідження**: *теоретичні* – критичний аналіз вітчизняної та зарубіжної наукової літератури з методики навчання іноземних мов, педагогіки, психології, психолінгвістики, лінгвістики стосовно досліджуваної проблеми; аналіз програм та нормативних документів спеціальності 181 Харчові технології; *емпіричні* – методи опитування викладачів профільних дисциплін, фахівців, студентів з метою з'ясування їхніх потреб та труднощів під час навчання професійно орієнтованого монологічного мовлення, виявлення найпоширеніших типів монологів, сфер спілкування, ситуацій професійної діяльності; експериментальна перевірка ефективності методики формування англомовної компетентності в монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle; *статистичні* – критерій кутового перетворення Фішера ϕ^* , що оцінює достовірність відмінностей між відсотковими частками двох вибірок (Сидоренко, 2003, с. 158).

Наукова новизна. *Вперше* теоретично обґрунтовано, розроблено й експериментально перевірено методику формування у майбутніх фахівців

з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle; *удосконалено* критерії відбору навчального відеоматеріалу для формування англomовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні; *уточнено* поняття професійно орієнтованого монологу-повідомлення та професійно орієнтованого монологу-опису; *подальшого розвитку* набуло вивчення питання оцінювання рівня сформованості професійно орієнтованої англomовної компетентності в монологічному мовленні.

Практичне значення одержаних результатів полягає у відборі 9 відеоматеріалів загальною тривалістю звучання 52,5 хвилини для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи, розробці підсистеми вправ для навчання монологічного мовлення з використанням навчального середовища Moodle, укладанні методичних рекомендацій для організації навчання майбутніх фахівців з харчових технологій монологічного мовлення.

Теоретичне значення дослідження полягає у обґрунтуванні підсистеми вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle; наданні визначення професійно орієнтованого монологу-повідомлення та професійно орієнтованого монологу-опису, визначенні структурних елементів цих функціональних типів монологу їхніх лінгвістичних особливостей, та виокремлення мовленнєвих вмінь фахівців з харчових технологій відповідно до структури професійно орієнтованого монологу-повідомлення та професійно орієнтованого монологу-опису.

Основні положення та результати дослідження **впроваджено** у навчальний процес таких закладів вищої освіти: Харківський державний університет харчування та торгівлі (акт про впровадження № 01-26/234 від

04.03.2020), Білоцерківський національний аграрний університет (акт про впровадження № 01-12/1041 від 27.12.2019), Одеську національну академію харчових технологій (акт про впровадження № 16-а/ Р 7 від 04.03.2020).

Апробація результатів дослідження здійснювалась на Міжнародній науково-практичній конференції «Україна і світ: діалог мов та культур» у Київському національному лінгвістичному університеті, (м. Київ, 29 – 31 березня 2017 року), III міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Сучасна гуманітаристика» у Державному вищому навчальному закладі «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди» (м. Переяслав-Хмельницький, 13 жовтня 2017 року), III міжнародній науково-практичній конференції «Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення та підходи» у Національній академії наук Азербайджану, Державному вищому навчальному закладі «Ужгородський національний університет», Дрогобицькому державному педагогічному університеті імені Івана Франка (Баку – Ужгород – Дрогобич, 17 листопада 2017 року), IX міжнародній конференції «Методичні та психолого-педагогічні проблеми викладання іноземних мов на сучасному етапі: шляхи інтеграції школи та ВНЗ» у Харківському національному університеті імені В. Н. Каразіна (м. Харків, 28 квітня 2017 року), Міжнародній науково-практичній конференції «Україна і світ: діалог мов та культур» у Київському національному лінгвістичному університеті, (м. Київ, 11-13 квітня 2018 року), всеукраїнської науково-практичної конференції молодих науковців «Полілог культур: освітній і культурологічний простір» у Національному університеті "Чернігівський колегіум" імені Т. Г. Шевченка, (м. Чернігів, 27 березня 2018 року), I Міжнародній науково-практичній конференції «Imperatives of civil society development in promoting national competitiveness» у Національному інституті економічних досліджень (м. Батумі, 13–14 грудня 2018 року), на міжнародному

симпозіумі «Intellectual Economic, Management and Education» (Vilnius Gedeminas Technical University, Lithuanian Institute of Agrarian Economics, Ljubljana School of Business, (м. Вільнюс, 20 вересня 2019 року), Міжнародній науково-практичній конференції «Ad orbem per linguas. До світу через мови» у Київському національному лінгвістичному університеті (м. Київ, 20–22 березня 2019 року), ІХ Міжнародній науково-практичній конференції «Perspectives of World Science and Education» (м. Осака, 20-22 травня 2020 року).

Публікації. Основні результати дисертаційного дослідження відображені у 5 статтях, з них 4 – у фахових збірниках, 1 – у зарубіжному виданні. Результати розвідки додатково відображені в 10 тезах доповідей.

Структура роботи. Дисертація складається зі вступу, трьох розділів, списку використаних джерел із 197 найменувань (із них 48 – іноземними мовами) і 13 додатків. Повний обсяг дослідження – 247 сторінок, зокрема 164 сторінки основного тексту. Додатки викладено на 34 сторінках. У роботі подано 26 таблиць, 3 рисунка.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО ОРІЄНТОВАНОЇ АНГЛОМОВНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ В МОНОЛОГІЧНОМУ МОВЛЕННІ У МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОЦЕСІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ВИКОРИСТАННЯМ НАВЧАЛЬНОГО СЕРЕДОВИЩА MOODLE

Розділ 1 присвячено дослідженню теоретичних передумов формування АК в ПОММ: проаналізовано сучасний стан формування АК в ПОММ майбутніх фахівців з харчових технологій; уточнено цілі і зміст формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій; визначено функціональні типи монологів, найбільш потрібні в професійній діяльності фахівців з харчових технологій, проаналізовано їхні психологічні, лінгвістичні і структурні особливості, визначено особливості організації самостійної роботи.

1.1. Історія і сучасний стан формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні

Необхідність освоєння міжнародного ринку харчової продукції вимагає від фахівців цієї галузі вільного володіння англійською як мовою міжнародної комунікації для того, щоб спілкуватись з іноземними колегами, представляти продукцію своїх компаній на міжнародних фахових виставках. Отже, існує необхідність у створенні ефективної методики формування АК компетентності в ПОММ, яка спирається на дослідження вітчизняних та зарубіжних вчених та відповідає особливостям навчання майбутніх фахівців з харчових технологій.

Бігич (2013) вирізняє такі тенденції у формуванні ІКК у студентів нелінгвістичних спеціальностей, як:

- 1) професійна орієнтація;

- 2) використання інформаційно-комунікаційних технологій;
- 3) формування у студентів освітньої автономії (с. 8 – 9).

Поняття «іноземна мова професійного спрямування» з'явилося 1969 року (Howatt, 1984, с. 222). Варто зазначити, що в англomовній літературі вживають термін “англійська мова для спеціальних цілей” (English for Specific Purposes). Цей термін включає англійську мову для професійних та академічних цілей (English for Professional and Academic Purposes). (Basturkmen, 2006; Ruiz, Palmer, & Fortanet, 2010; Alousque, 2016).

В методиці викладання іноземних мов питання навчання іноземної мови професійного спрямування розглядало багато вчених: Тарнопольський (1991), Корнева (2018), Dudley-Evans (2001), Hutchinson&Waters (1987), Johns&Price-Machado (2001), Donesch-Jezo (2012).

Найбільш ґрунтовно проблему викладання англійської мови професійного спрямування в технічному ЗВО вивчив Тарнопольський (1991). Вченим було обґрунтовано методику англomовного «занурення» у процесі навчання англійській мові майбутніх економістів (Тарнопольський та ін., 2008) та розроблено конструктивістський підхід до змішаного навчання АМПС (Тарнопольський, 2012).

Корнева (2018) розробила систему професійно орієнтованого англomовного навчання студентів технічних спеціальностей, відповідно до якої формування професійно орієнтованої іншомовної комунікативної компетентності відбувається протягом трьох етапів: на першому курсі формується базова загальнопрофесійна іншомовна комунікативна компетентність, на другому – загальнопрофесійна іншомовна комунікативна компетентність, на третьому і четвертому – вузькоспеціалізована іншомовна компетентність.

Зарубіжні дослідники, зокрема Basturkmen (2006, с. 135) та Orr (2010, с. 216) підкреслюють важливість аналізу освітніх потреб майбутніх

фахівців для розробки методики формування професійно спрямованої іншомовної компетентності.

Dudley-Evans (2001) вважає, що англійська мова професійного спрямування:

- 1) викладається, щоб задовольнити професійні потреби студентів;
- 2) використовує методику і діяльність профільних дисциплін;
- 3) зосереджується на мові (лексиці, граматиці), вміннях, дискурсі та жанрах, притаманних майбутній фаховій діяльності студентів (с. 132).

Ключко (2009) пропонує здійснювати формування професійно спрямованої іншомовної компетентності фахівців технічних та економічних спеціальностей засобами сучасних інформаційних технологій.

Donesch-Jezo (2012) наголошує, що майбутнім фахівцям іноземна мова за професійним спрямування потрібна для набуття вмінь професійного спілкування, щоб бути здатними виконувати задачі, пов'язані з роботою (с. 2).

Костюкова і Морозова (2011) вважають, що розвиток іншомовної комунікативної компетентності студентів немовного ЗВО зумовлює спрямованість навчального процесу на практичне опанування іноземною мовою в професійних цілях і вимагає індивідуалізації навчального процесу з урахуванням особистісних якостей студентів (с. 44 – 45).

Після вивчення наукових праць, присвячених питанню формування ІКК в ІМПС, перейдемо до аналізу досліджень, які займаються проблемою формування іншомовної компетентності в ПОММ.

Існують різні підходи до формування ММ: з опорою на текст, на аудіо- та відеоматеріали тощо. Підхід, який здійснюється з опорою на текст, відображено в роботах багатьох сучасних дослідників. Так, Лямзіна (2015) для навчання майбутніх економістів професійно орієнтованого англомовного монологічного мовлення використовує автентичні тексти, які виконують функцію предметних опор як джерела предметної

інформації, які дослідниця визначає як предметно-когнітивні опори, при цьому засобом навчання виступає веб-квест. Малетина (2007) пропонує здійснювати навчання майбутніх інженерів монологічному мовленню у зв'язку з інформативним читанням. На думку Кукси (2013), взаємопов'язаного навчання професійно спрямованого монологічного мовлення і письма майбутніх вчителів англійської мови повинно здійснюватись на основі текстів доповідей та тез з допомогою мультимедійної презентації.

В дослідженні Шегай (2012), присвяченому інтенсифікації процесу навчання усному і письмовому монологічному висловлюванню англійською мовою майбутніх програмістів поставлено мету навчити створенню мануала до продукції самостійно розробленого програмного забезпечення і створенню презентації своєї програми (с. 6), тому опорами слугують тексти двох видів: мануали до продукції програмного забезпечення та аутентичні тексти з мережі інтернет (с. 13).

Тарасенко (2008) пропонує здійснювати навчання студентів історичного факультету іншомовного професійно спрямованого монологічного мовлення на основі як аудіо- так і друкованих текстів (с. 17).

Баб'юк (2019) використовує різні форми подачі англійського навчального матеріалу для формування англійської професійно орієнтованої компетентності в монологічному мовленні майбутніх фахівців сфери туризму: аудитивною, аудіовізуальною та друкованою (с. 35).

Москалюк (2015) займається питанням навчання англійського публічного мовлення майбутніх політологів на основі виступів британських і американських політичних діячів. Дослідниця вважає, що навчання майбутніх політологів презентаційного монологічного публічного мовлення буде ефективним, якщо воно здійснюється на основі друкованих зразків автентичних англійських промов політичних діячів.

Але так як предметом нашого дослідження є формування компетентності в усному монологічному мовленні, більш доречним ми вважаємо інший підхід, який здійснюється з використанням аудіо- або відеоматеріалів.

Цей підхід відображено в роботах багатьох вчених. Так, Шевченко (1984) обґрунтувала методику навчання майбутніх вчителів французької мови усного монологічного висловлювання на основі використання фономатеріалів.

Бориско (1987) розробила теоретичні основи навчання майбутніх вчителів німецької мови усного монологічного мовлення з використанням відеофонограми в інтенсивному курсі.

Пащук (2002) займається проблемою навчання студентів мовних спеціальностей усного англійського монологічного мовлення з використанням автентичних художніх фільмів.

Петранговська (2004) розробляє методику навчання студентів фізико-математичних факультетів професійно спрямованого монологу-міркування на основі англомовних фахових автентичних аудіо текстів.

Сунцова (2005) для навчання монологічному висловлюванню пропонує використовувати спеціально відібрані інформаційні та науково-популярні професійно орієнтовані автентичні відео документи.

Кіржнер (2009) висвітлила проблему навчання майбутніх юристів професійного англійського монологічного мовлення з використанням автентичної відеофонограми.

Сімкова (2019) працює над підвищенням ефективності навчання англомовного професійно орієнтованого монологічного мовлення майбутніх фахівців у сфері міжнародних соціальних проєктів за допомогою використання автентичних відеоматеріалів. На думку дослідниці, автентичні відеоматеріали сприяють активізації навчально-пізнавальної діяльності.

Ващило (2020) описала особливості використання подкастів для навчання майбутніх інженерів-механіків англійського монологічного мовлення, наголошуючи при цьому, що автентичні іншомовні подкасти добираються викладачем з урахуванням заделегідь визначених критеріїв добору й упорядковуються відповідно до тематичного мінімуму.

Попель (2015) розробила методику навчання майбутніх інженерів технічного обладнання на основі комунікативної ситуації і опори у вигляді ключових слів.

Несин (2013) обґрунтувала методику навчання майбутніх офіцерів професійно спрямованого монологу- міркування з опорою на англійськомовні фахові автентичні аудіо тексти та на реальну комунікативну ситуацію. Саме такий підхід ми вважаємо найбільш ефективним, оскільки опора лише на текст (друкований або аудіо- чи відеоматеріали) зводиться до переказу. Для формування вмінь самостійного продукування монологічних висловлювань необхідно застосовувати не лише відео-тексти, але і реальні комунікативні ситуації.

Для визначення сучасного стану формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ потрібно проаналізувати тенденції навчання ІМПС на відповідних факультетах ЗВО України та посібники, за якими навчаються студенти.

Перш за все, необхідно коротко представити аналіз моделей навчання студентів спеціальності 181 Харчові технології ІМПС у провідних ЗВО України. Аналіз Освітньо-професійних програм засвідчив, що в Національному університеті харчових технологій (Київ) на вивчення дисципліни ІМПС відводиться 240 годин, в Національному університеті біоресурсів і природокористування України – 150 годин, в Одеській національній академії харчових технологій – 180 годин, в Тернопільському національному технічному університеті ім. І. Пулюя – 180 годин, в Сумському національному аграрному університеті – 150 годин, в Полтавській державній аграрній академії – 180 годин, у

Львівському торговельно –економічному університеті – 210 годин, у Вінницькому національному аграрному університеті – 120 годин, у Миколаївському національному аграрному університеті – 150 годин, у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького – 120.

Згідно з Загальноєвропейськими рекомендаціями з мовної освіти випускник середньої загальноосвітньої школи повинен володіти ІМ на рівні В 1. Протягом навчання у нелінгвістичному ЗВО студент повинен досягти рівня В 2+. Для досягнення рівня В 2+ студентам, які володіють ІМ на рівні В 1 потрібно близько 200 аудиторних годин. Але визначити реальний рівень володіння АМ випускника української СЗШ відповідно за шкалою ЗЄР неможливо, тому що результати ЗНО в нашій країні за цією шкалою не оцінюються (Bolitho& West, 2017, с. 53). В той же час відповідно до рейтингу English Proficiency Index (EPI), у 2016 Україна зайняла 41 місце серед 72 країн, які брали участь у дослідженні (Bolitho& West, 2017, с. 33). Таким чином, можемо зробити висновок, що у більшості ЗВО України, які готують фахівців за спеціальністю 181 Харчові технології, на вивчення дисципліни ІМПС студентами цієї спеціальності відводиться недостатня кількість годин.

Також нами було проаналізовано навчальні посібники, які використовуються для навчання студентів – майбутніх фахівців з харчових технологій.

Аналіз було проведено на основі критеріїв аналізу та оцінювання посібників, а саме критеріїв на предмет формування ПОММ, визначених Вацило (2020):

- 1) наявності теоретичної інформації щодо структурно-композиційних особливостей побудови монологічного висловлювання;
- 2) наявності взірців монологічного висловлювання;
- 3) наявності вправ і завдань на розвиток умінь продукувати монологічне

висловлювання різних функціональних типів;

4) наявності природних та штучних опор;

5) ситуативної співвіднесеності (с. 36).

Вітчизняних посібників для навчання студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ІМПС небагато.

Основний посібник *Англійська мова для студентів харчових спеціальностей авторства В. Б. Кухарської* видавництва *Інкос*. Посібник організовано за тематичним принципом. Він складається з двох частин: перша частина містить 30 вузькопрофесійних тем, друга – 17 загальнопрофесійних тем. До позитивних якостей посібника відноситься застосування автентичних інформативних текстів та різнопланових вправ на формування професійно орієнтованої лексичної компетентності. Наявні також вправи на формування граматичної компетентності. Щодо компетентності в говорінні, домінують вправи на формування компетентності в діалогічному мовленні: вони представлені в кожній з тем. Вправи на формування компетентності в ПОММ представлені епізодично, вони спрямовані на розвиток умінь продукувати монолог-міркування та монолог-повідомлення, навчальні ситуації корелюють з реальними ситуаціями професійної діяльності. Опорами слугують ключові слова та план висловлювання. Інформація щодо структурно-композиційних особливостей побудови та взірці монологічного висловлювання відсутня.

Посібник *Англійська мова для студентів технічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості* видавництва Ліра авторів Є. С. Смірова та Л. В. Юрчук складається з двох частин, кожна з яких містить 10 розділів, організованих відповідно до тематичного принципу. В посібнику переважають вправи на розвиток компетентності в читанні та професійно орієнтованій лексичній компетентності. Перевагою посібника є застосування автентичних фахових текстів, різноманітність вправ на формування професійно орієнтованої лексичної компетентності. Увага приділяється також розвитку граматичної та фонетичної

компетентностей. Що стосується говоріння, здебільшого представлені вправи на розвиток компетентності в діалогічному мовленні, обговорення проблемних ситуацій. Вправ на формування ПОММ небагато, вони здебільшого націлені на розвиток умінь продукувати монологічне висловлювання функціонального типу монолог-аргументація, іншим типам ММ увагу не приділено. Відсутня інформація щодо структурно-композиційних особливостей побудови та взірці монологічного висловлювання, природні та штучні опори для створення монологічних висловлювань.

Professional English for Communication видавництва НУХТ авторства Є. С. Смірова, Н. О. Михайлова, К. М. Чала та ін. також орієнтований на майбутніх фахівців з харчових технологій. Посібник складається з двох частин. Перша частина містить 10 розділів, присвячених загальним темам, друга частина – 13 розділів, присвячених вузькоспеціальним темам. В посібнику переважають вправи на розвиток компетентності в читанні автентичних фахових текстів та професійно орієнтованій лексичній компетентності. Вправи на розвиток компетентності в монологічному мовленні (функціональних типів монолог-аргументація та монолог-повідомлення) містяться лише в першому розділі, націленим на загальне мовлення, а не професійне.

Таким чином, проведений аналіз засвідчив, що посібники, які використовуються для навчання студентів спеціальності 181 Харчові технології ІМПС містять недостатню кількість вправ на формування компетентності в ПОММ. У них відсутні зразки монологічних висловлювань та вправи на аналіз структурно-композиційних елементів монологічного висловлювання, комунікативні ситуації не завжди корелюють з реальними ситуаціями фахової комунікації.

Закордонні посібники з англійської мови для студентів харчової галузі представлені такими зразками: *Highly recommended* авторів Т. Scott, R. Ravelle видавництва Oxford University Press; *Flash on English for*

Cooking, Catering and Reception автора Morris Catrin E. видавництва Reception Eli Publishing; *English for Restaurant Workers* авторів Renee Talalla, Casey Malarcher видавництва Compass Publishing. Але вони розроблені для фахівців сфери обслуговування. Закордонні посібники для майбутніх фахівців спеціальності 181 Харчові технології нами знайдено не було.

Підсумовуючи все вищезначене, доходимо висновків, що студенти, які навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології переважно мають невисокий рівень володіння іноземною мовою, на відповідних факультетах у ЗВО на вивчення дисципліни ІМПС відводиться недостатня кількість годин, а навчальні посібники містять недостатню кількість вправ для формування ПОММ. Тому існує нагальна потреба у розробці ефективної методики формування ПОММ з використанням відео-матеріалів, та реальних комунікативних ситуацій. Наступний підрозділ присвячено визначенню цілей і змісту формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в ПОММ, зокрема виділенню найбільш актуальних для цієї спеціальності функціональних типів монологу, комунікативних ситуацій, в яких відбувається професійне спілкування та мовленнєвих вмінь, які потрібно формувати у студентів.

1.2. Цілі і зміст формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи

Мета підрозділу полягає у конкретизації цілей та основних компонентів предметного і процесуального аспектів змісту формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні.

Для досягнення поставленої мети були використані загальнонаукові методи – вивчення й аналіз наукової методичної літератури з питань

дослідження, аналіз чинних програм, та емпіричні методи – проведення анкетування серед фахівців та студентів, що навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології та узагальнення результатів.

Основною складовою системи навчання іноземних мов, яка формується під впливом суспільного замовлення і зумовлює вибір змісту і організацію навчання, Ніколаєва (2010, а) вважає цілі навчання. Дослідниця визначає цілі навчання як це заздалегідь запланований результат педагогічної діяльності, який досягається за допомогою змісту, методів навчання, засобів навчання, тощо (с. 11).

Аналіз науково-методичної літератури з методики викладання іноземних мов показує, що в сучасній методиці виділено п'ять цілей навчання ІМПС студентів вищих навчальних закладів: практичну, професійно орієнтовану, освітню, розвивальну і виховну (Ніколаєва, 2013, 90 – 99). Розглянемо кожну з них докладніше.

Відповідно до Стандарту вищої освіти України для спеціальності 181 Харчові технології (2018) від здобувачів першого (бакалаврського) рівня вимагається здатність спілкуватися іноземною мовою. Як зазначено в Освітньо-професійній програмі для спеціальності 181 Харчові технології (2019), майбутні фахівці з харчових технологій повинні бути здатними спілкуватися іноземною мовою і вміти здійснювати ділові комунікації у професійній сфері іноземною мовою. Аналіз чинних програм обов'язкової навчальної дисципліни «Іноземна мова для академічного і професійного спілкування» показав, що метою викладання навчальної дисципліни «Іноземна мова для академічного і професійного спілкування» є практичне оволодіння студентами іноземною мовою професійного спрямування, тобто формування і розвиток професійної іншомовної компетентності для використання іноземної мови в різних сферах професійної діяльності, а також оволодіння прийомами здобуття інформації із текстів за фахом і засобами її усного і письмового

передавання у формі анотацій, рефератів, доповідей і повідомлень (презентації).

Відповідно до Програми з англійської мови для професійного спілкування (National ESP Curriculum for Universities) (2005), для отримання ступеня бакалавра, разом з усіма іншими професійними компетентностями, студент повинен бути здатним ефективно спілкуватися англійською мовою у професійному середовищі, для того щоб:

- 1) обговорювати навчальні та пов'язані зі спеціалізацією питання, для того щоб досягти порозуміння зі співрозмовником;
- 2) готувати публічні виступи з низки великої кількості галузевих питань, застосовуючи відповідні засоби вербальної комунікації та адекватні форми ведення дискусій і дебатів;
- 3) знаходити нову текстову, графічну, аудіо та відео інформацію, що міститься в англійськомовних галузевих матеріалах (як у друкованому, так і в електронному вигляді), користуючись відповідними пошуковими методами і термінологією;
- 4) аналізувати англійськомовні джерела інформації для отримання даних, що є необхідними для виконання професійних завдань та прийняття професійних рішень (с. 3).

Основним завданням вивчення дисципліни «Іноземна мова для академічного і професійного спілкування» є оволодіння різними видами мовленнєвої діяльності в ситуаціях професійно -ділового та повсякденного спілкування з урахуванням соціокультурного та країнознавчого аспектів іноземної мови.

Практична мета – це формування професійно орієнтованої англійськомовної компетентності в монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії, що передбачає здатність студентів продукувати монологи за фахом на рівні B 2+ .

У процесі формуванні компетентності професійно орієнтованого монологічного мовлення безпосередньо реалізується професійно

орієнтована мета навчання ІМ, що передбачає здатність майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії використовувати монологічне мовлення в реальних професійних ситуаціях.

Освітня мета передбачає використання ІМ для підвищення професійної компетентності студентів, розширення їхніх знань про майбутню спеціальність, набуття студентами знань та отримання пізнавальної інформації за фахом; формування навчальних умінь і стратегій професійно орієнтованого монологічного мовлення, формування у майбутніх фахівців з харчових технологій компетентності професійно орієнтованого монологічного мовлення різних жанрів.

Розвивальна мета передбачає розвиток у майбутніх фахівців з харчових технологій пам'яті, мислення, уваги, інтелектуальних і пізнавальних здібностей (Ніколаєва, 2013). Погоджуємось з думкою Майєр (2015), що розвивальна мета формування професійно орієнтованої компетентності в говорінні також передбачає навчання студентів стратегій монологічного мовлення, розвиток умінь самонавчання, самоконтролю і самокорекції (с. 275).

Виховна мета формування професійно орієнтованої англomовної компетентності в монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій – готовність до співпраці з колегами з інших країн, розуміння важливості вивчення ІМ професійного спрямування і потреби користуватися нею в умовах міжнародного спілкування між фахівцями певної галузі, виховання самостійності, відповідального ставлення до праці.

Для досягнення окреслених вище цілей потрібно конкретизувати зміст навчання. Sanz i Sáez (2016) вважають визначення змісту ключовим фактором мотивації студентів, оскільки саме зміст забезпечує їхні професійні потреби у майбутньому (с. 35).

Під поняттям «зміст навчання» ми слідом за Ніколаєвою (2010, б) розуміємо сукупність того, що студент повинен засвоїти у процесі

навчання. Зміст навчання іноземної мови майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії зумовлено їхньою професійною діяльністю. Погоджуємось з думкою Бім (1988), Гальскової, Гез (2006), Ніколаєвої (2010; 2013), що компоненти змісту навчання повинні бути визначені у двох аспектах: предметному і процесуальному.

Розглянемо докладніше **предметний аспект** змісту навчання.

Перший компонент предметного аспекту змісту навчання включає в себе сфери спілкування, комунікативно-мовленнєві ситуації і ролі; комунікативні цілі і наміри; теми, проблеми і тексти (Ніколаєва, 2010; 2013, с. 100 –105).

Визначимо спочатку сферу спілкування, в якій відбувається професійна комунікація фахівців з харчових технологій та інженерії. Азімов та Щукін (Азімов, Щукін, 2009) визначають *сферу* комунікативної діяльності як взаємопов'язаний комплекс ситуацій і тем спілкування, видів мовленнєвої діяльності, зумовлений потребами студентів і виділяють такі сфери комунікації: професійно-виробнича, навчально-професійна (навчально-наукова, сфера профільних дисциплін), побутова, соціально-культурна та суспільно-політична (с. 299 – 300). Скалкін (1981) виділив вісім сфер комунікації: соціально-побутова, сімейна, професійно-трудова, соціально-культурна, сфера суспільної діяльності, адміністративно-правова, видовищно-масова, сфера ігор і розваг (с. 61). Науковці київської методичної школи виділяють чотири сфери комунікативної діяльності: особистісна, публічна, професійна, освітня (Ніколаєва, 2013, 100). Відповідно до Освітньо-професійної програми для спеціальності 181 Харчові технології (2019) майбутні фахівці з харчових технологій та інженерії повинні бути здатними спілкуватися іноземною мовою і вміти здійснювати ділові комунікації у професійній сфері іноземною мовою. Отже, у процесі формування компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій

пріоритет надається професійно-виробничій сфері спілкування, яка пов'язана з майбутньою спеціальністю.

На думку Скалкіна (1989), тематичний комплекс в професійно-виробничій сфері містить цілий ряд тем, пов'язаних з виробничою діяльністю, в яких мовлення використовується для досягнення немовної практичної мети (с. 8). З метою уточнення тематичного комплексу для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні нами було проаналізовано Програму навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для студентів, що навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології, і відібрано такі *теми*: «Харчова промисловість», «Хлібобулочні і кондитерські вироби», «Переробка м'яса», «Переробка молока».

У межах тем, визначених чинною програмою, необхідно виділити типові професійні ситуації спілкування. Пассов (1984) визначає ситуацію як динамічну систему взаємовідносин комунікантів, яка викликає особистісну потребу в цілеспрямованій діяльності. Дослідник розглядає ситуацію як основу відбору і організації мовленнєвого матеріалу (с. 63). Так як метою дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» є розвиток у студентів здатності адекватно діяти в цільовій ситуації, в якій студенти будуть використовувати виучувану мову, тому розробка методики викладання насамперед вимагає визначення цільових ситуацій (Hutchinson&Waters, 1987). У процесі розроблення методики викладання цієї дисципліни необхідно намагатись досягти максимальної автентичності ситуацій (Johns&Price-Machado, 2001, с. 47), оскільки дисципліна зосереджена на комунікативних потребах певних соціальних груп (Nyland, 2006).

З метою виділення типових ситуації професійного спілкування нами було проведено анкетування 129 фахівців, які працюють у галузі харчових технологій.

Розроблена нами анкета складалась з двох частин: одна частина була призначена для студентів спеціальності 181 Харчові технології містила 11 запитань, друга частина була призначена для фахівців, які працюють в галузі харчових технологій. Загалом було опитано 155 респондентів, з них - 129 фахівців з харчових технологій і 26 студентів спеціальності 181 Харчові технології (кожен респондент міг обрати декілька варіантів відповіді).

За даними анкетування 129 респондентів, фахівцям з харчових технологій усне спілкування іноземною мовою потрібно в таких професійних ситуаціях спілкування як участь у міжнародних фахових виставках і конференціях, контакти із зарубіжними колегами по телефону, відрядження за кордон (Додаток Б). Визначивши професійні ситуації, в яких відбувається спілкування фахівців з харчових технологій, перейдемо до їхньої характеристики.

Скалкін (1989) виділяє чотири компоненти комунікативної ситуації: 1) обстановку, в якій відбувається спілкування; 2) відносини між комунікантами; 3) комунікативні наміри; 4) процес мовлення (с. 8). Спираючись на дані анкетування фахівців з харчових технологій та інженерії, ми визначили характеристики комунікативних ситуацій професійно-виробничої сфери спілкування. Місцем спілкування фахівців з харчових технологій є міжнародні фахові виставки, підприємства харчової промисловості, науково-дослідні лабораторії. Учасники спілкування – фахівці з харчових технологій, представники харчових підприємств, доповідачі, експоненти, консультанти, предмет спілкування – продукція харчової промисловості, харчові технології, комунікативні наміри – повідомлення про свою продукцію та її опис.

Спираючись на дані анкетування фахівців з харчових технологій та інженерії, ми визначили характеристики комунікативних ситуацій професійно-виробничої сфери спілкування (див. табл. 1.1).

Таблиця 1.1.

Характеристика комунікативних ситуацій у професійно-виробничій сфері спілкування фахівців з харчових технологій

Сфера спілкування	Місце спілкування	Соціальні ролі	Предмет спілкування	Комунікативні наміри
Професійно-виробнича	Міжнародні фахові виставки, підприємства харчової промисловості, лабораторії	– фахівець з харчових технологій та інженерії; – доповідач; – представник підприємства харчової промисловості; – експонент; – консультант	Продукція харчової промисловості, харчові технології	Повідомлення про свою продукцію; опис своєї продукції

Подальшим нашим кроком буде визначення типів монологу, які використовують фахівці з харчових технологій в своїй професійній діяльності, оскільки існує прями́й зв'язок між аналізом потреб та розвитком цільових компетентностей студентів (Basturkmen , 2006, с. 135).

За даними проведеного анкетування в професійній діяльності фахівців з харчових технологій та інженерії в першу чергу реалізуються такі комунікативні наміри як повідомлення про свою продукцію (64,51 % респондентів) та її опис (51 % респондентів) (Додаток Б).

Проаналізувавши ці дані, ми доходимо висновку, що найбільш розповсюдженими типами монологу, які фахівці з харчових технологій та інженерії використовують у процесі міжнародної комунікації в професійній сфері, і, відповідно, найбільш актуальними для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії англійської компетентності в монологічному мовленні є монолог-повідомлення і монолог-опис (Бойко, 2017).

Другий компонент предметного аспекту змісту навчання – забезпечення формування другого складника іншомовної комунікативної компетентності, тобто формування лінгвосоціокультурної компетентності.

Лінгвосоціокультурний матеріал містить мовні і мовленнєві засоби з національно-культурною специфікою; факти, явища культури англomовних країн; культурно-специфічні правила і норми спілкування, моделі комунікативної поведінки (Бориско, Шукліна, 2013, 432). Оскільки формування лінгвосоціокультурної компетентності не є предметом нашої наукової розвідки, лінгвосоціокультурний компонент присутній у вправах та завданнях імпліцитно.

Третій компонент предметного аспекту змісту навчання включає в себе мовний / лінгвістичний матеріал: лексичний (терміни, фахову лексику, мовленнєві кліше, прийняті в професійному дискурсі) і граматичний. Оскільки в Стандарті вищої освіти та Освітньо-професійній програмі не визначено лексичний мінімум для спеціальності 181 Харчові технології, нами було проаналізовано посібники з англійської мови для цієї спеціальності: «Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості», «Professional English for Communication», «Англійська мова для студентів харчових спеціальностей». Кожен з посібників в середньому містить близько 1000 лексичних одиниць, які включають: лексику загальновиробничого характеру, до якої відносяться слова, які стосуються виробництва в цілому, слова, які стосуються харчового виробництва в цілому та слова, запозичені з суміжних галузей; вузькогалузеві терміни; засоби міжфразового зв'язку. Наприклад: *malted barley flour, gluten, must, carbon dioxide, winery aging, conching, tempering*.

Четвертим компонентом предметного аспекту змісту навчання є забезпечення формування четвертого складника іншомовної комунікативної компетентності, тобто формування навчально-стратегічної компетентності – опанування майбутніми фахівцями навчальними і комунікативними стратегіями. Стратегіями Азімов і Щукін (Азімов, Щукін, 2009) називають сукупність інтелектуальних прийомів, які студенти застосовують з метою формування ІКК (с. 295). Навчально-

стратегічна компетентність набуває особливого значення у процесі СР. Оксфорд (Oxford, 1996) вважає, що опанування навчально-стратегічною компетентністю допомагає студентам стати більш самостійними і автономними та підвищує ефективність навчання (с. 227).

В методичній науковій літературі існують різні класифікації стратегій навчання ІМ, розроблені Гальсковою і Гез (2006), О'Malley (1990), Oxford (1990). У Загальноєвропейських рекомендаціях (2018) виділено такі стратегії для продуктивних видів мовленнєвої діяльності як планування, виконання, моніторинг, корекція (с. 78).

В своєму дослідженні ми спираємось на класифікацію Олійник (2013), яка розділяє стратегії на дві групи: навчальні (прямі / непрямі) та комунікативні (компенсаторні). До прямих стратегій відносяться мнемічна та когнітивна, а до непрямих – соціальні, афективні та метакогнітивні стратегії (с. 445). В той же час дослідниця наголошує, що непрямі стратегії можна вважати як навчальними, так і комунікативними, тому що їх доцільно використовувати не тільки в навчальному процесі, але і в реальному спілкуванні (с. 449 – 450).

Подальшим нашим кроком буде виділення стратегій, найбільш потрібних для формування англomовної компетентності у ПОММ. Відповідно до анкетування, проведеного серед фахівців з харчових технологій та інженерії та студентів цієї спеціальності, серед основних труднощів іншомовного професійно орієнтованого монологічного мовлення респонденти назвали (Додаток Б):

- 1) подолання страху перед публічним виступом (51 %) – емоційно-афективні стратегії;
- 2) перефразовування висловлювання (46,5 %) – компенсаторна стратегія;
- 3) підготовку монологічного висловлювання (35,6 %) – метакогнітивна стратегія.

Дані опитування показують, що найбільш актуальними стратегіями

для ПОММ фахівців з харчових технологій є компенсаторна, метакогнітивна та емоційно-афективні стратегії.

Перейдемо до опису складових **процесуального аспекту** змісту навчання. Процесуальний аспект включає знання, навички і вміння.

До *процесуального аспекту першого компонента* змісту навчання відносимо знання про типові ситуації професійного спілкування, соціальні ролі та комунікативні наміри фахівців з харчових технологій та мовленнєві вміння ПОММ.

Для виділення мовленнєвих вмінь ПОММ необхідно враховувати функціональні типи монологічних висловлювань, найбільш актуальних для професійної діяльності майбутніх фахівців з харчових технологій.

Оскільки в Освітньо-професійній програмі «Харчові технології та інженерія» (2019) вимоги до ПОММ детально не прописані, у своєму дослідженні ми спираємось на Загальноєвропейські рекомендації з мовної освіти (ЗЄР). ЗЄР (2018) на рівні В 2 для продукування монологу-повідомлення передбачають вміння надавати детальну інформацію і надавати поради щодо повного спектру питань, пов'язаних з його/її професією (с. 71). Надамо уточнення цим вмінням відповідно до структури професійно спрямованого монологічного мовлення фахівців з харчових технологій. Отже, до умінь продукувати монолог-повідомлення відносяться:

- 1) вміння починати монологічне висловлювання, формулювати основну думку/предмет монологу-повідомлення;
- 2) уміння логічно викладати нову інформацію;
- 3) чітко й зрозуміло представляти своє підприємство/ продукцію свого підприємства;
- 4) підкреслювати інноваційність продукції свого підприємства;
- 5) докладно розповісти про переваги продукції свого підприємства над аналогічними товарами конкурентів;
- 6) систематизувати інформацію.

Після аналізу вмінь професійно спрямованого монологу-повідомлення перейдемо до аналізу вмінь професійно спрямованого монологу-опису. ЗЄР (2018) на рівні В 2 для продукування монологу-опису передбачають вміння надавати чіткий детальний опис широкого спектра предметів, які відносяться до кола його/її інтересів (с. 70).

Надамо уточнення цим вмінням відповідно до структури професійно спрямованого монологічного мовлення фахівців з харчових технологій.

Отже, до умінь продукувати монолог - опис відносяться:

- 1) представляти своє підприємство та/або його продукцію;
- 2) описувати професійно значущі предмети або явища, наведено їхні ознаки і якості;
- 3) докладно описувати, з яких інгредієнтів складається продукт;
- 4) чітко формулювати переваги продукції підприємства;
- 5) описувати технологічний процес виробництва продукту;
- 6) систематизувати інформацію, надавати коментарі.

До *процесуального аспекту другого компонента* змісту навчання належать:

- знання загальнолюдської культури, знання культури англomовних країн, навички і вміння їх правильно використовувати у процесі здійснення ПОММ;
- знання правил і норм комунікації, моделей і ритуалів комунікативної поведінки у професійно-виробничій сфері та розвиток умінь користуватися цими знаннями;
- готовність і бажання взаємодіяти з іноземними фахівцями з харчових технологій та інженерії (Ніколаєва, 2013, с. 107);
- вміння поводитись у професійній сфері спілкуватися відповідно до ситуації (ЗЄР, 2003, 181).

Для формування мовленнєвих вмінь ПОММ у студентів необхідно розвинути продуктивні мовні навички, які відносять до *процесуального аспекту мовного компоненту* змісту навчання. Пассов (1991) визначив

такі якості навички: автоматизованість, стійкість і гнучкість, відсутність спрямованості свідомості на форму виконання, відсутність напруження і швидкої втомлюваності (с. 37 – 39). До мовленнєвих навичок ПОММ відносять репродуктивні лексичні і граматичні навички (Устименко, 2013, с. 342). Під сформованістю репродуктивних лексичних навичок ПОММ розуміємо автоматизоване вживання ЛО, зокрема фахової лексики загальновиробничого та вузькогалузевого характеру, мовленнєвих кліше, засобів міжфразового зв'язку відповідно до професійної сфери і ситуації спілкування (Бондаренко, 2011, с. 29; Ніколаєва, 2013, с. 216). Сформованість репродуктивних граматичних навичок трактуємо як здатність користуватися граматичними ресурсами англійської мови в рамках певної професійної ситуації спілкування, тому що мовні функції, потрібні для виконання комунікативних завдань, визначаються контекстом (English for Specific Purposes, 2005, с. 7).

До *процесуального аспекту четвертого компонента* змісту навчання відносимо знання, навички і вміння оперувати навчальними і комунікативними стратегіями. Так як результати анкетування показали, що найбільш актуальними стратегіями для ПОММ фахівців з харчових технологій є компенсаторна, метакогнітивна та емоційно-афективні стратегії, розглянемо відповідні вміння докладніше.

1) Метакогнітивні стратегії включають:

- знання про структурування монологу-повідомлення та монологу-опису;
- навички структурування монологу-повідомлення та монологу-опису;
- вміння планувати висловлювання: що саме сказати (зміст) і які мовленнєві засоби потрібно використовувати для здійснення впливу на слухача (ЗЕР, 2018, с. 78). у процесі підготовки до ПОММ;
- вміння планувати висловлювання: що саме сказати (зміст) і які мовленнєві засоби потрібно використовувати для здійснення впливу на слухача (ЗЕР, 2018, с. 78). у процесі підготовки до ПОММ;

– вміння здійснювати самоконтроль і самокорекцію (Майєр, 2015, с. 273; ЗЕР, 2018, с. 80) в процесі ПОММ.

2) До вміння використовувати компенсаторні стратегії належать:

– вміння адаптувати висловлювання до свого рівня володіння сформованості англомовною компетентністю в ПОММ (Олійник, 2013, с. 450);

– вміння використовувати синоніми, генералізацію, перефразування при недостатньому володінні лексикою (Олійник, 2013, с. 450 – 451) але це не повинно стосуватись фахової лексики і термінології.

3) До вміння використовувати емоційно-афективні стратегії належать вміння створювати позитивні установки щодо формування компетентності в ПОММ і подолання страху помилок під час монологічних висловлювань ІМ (Олійник, 2013, с. 449).

Представимо у таблиці компоненти предметного і процесуального аспектів змісту формування у майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії англомовної компетентності в монологічному мовленні.

Таблиця 1.2.

Компоненти змісту формування англомовної професійно орієнтованої компетентності в монологічному мовленні

Предметний аспект	Процесуальний аспект
<p>I. Сфера спілкування: професійно-виробнича</p> <p>Комунікативні ситуації: участь у міжнародних конференціях і міжнародних фахових виставках, відрядження і стажування за кордоном.</p> <p>Соціальні ролі: фахівець з харчових технологій та інженерії; доповідач; представник підприємства харчової промисловості; експонент; консультант.</p> <p>Комунікативні наміри: повідомити про свою продукцію і описати її</p> <p>Теми: «Харчова промисловість»,</p>	<p>Знання про типові ситуації професійного спілкування, соціальні ролі та комунікативні наміри фахівців з харчових технологій.</p> <p>Вміння реалізовувати комунікативні наміри і продукувати монолог-повідомлення і монолог-опис в межах визначених тем відповідно до ситуації у професійно-виробничій сфері.</p>

«Хліб і хлібобулочні вироби», «Переробка м'яса», «Переробка молока».	
II. Лінгвосоціокультурний матеріал	Знання норм комунікації у професійно-виробничій сфері та вміння користуватися цими знаннями; вміння поводитись у професійній сфері спілкуватися відповідно до ситуації
III. Лінгвістичний матеріал: Граматичний матеріал Лексика загально-виробничого характеру, вузькогалузева термінологія, засоби міжфразового зв'язку	Навички користуватися граматичними ресурсами англійської мови в рамках певної професійної ситуації спілкування; навички використання фахової лексики, вузькогалузевих термінів та засобів міжфразового зв'язку
IV. Навчальні і комунікативні стратегії: метакогнітивні, компенсаторні та емоційно-афективні	Вміння використовувати метакогнітивні, компенсаторні та емоційно-афективні стратегії, відповідні знання

Таким чином, в цьому підрозділі нами визначено цілі формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні та визначено зміст навчання, який було розглянуто в рамках чотирьох компонентів предметного і процесуального аспектів. Було виділено знання, які потрібно надавати, та навички і вміння, які необхідно формувати у студентів для досягнення поставлених цілей. Результати анкетування, проведеного серед фахівців та студентів, які навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології показали, що в усному професійному спілкуванні найбільш актуальними для цієї спеціальності є професійно орієнтовані монолог-повідомлення і монолог-опис. У наступному підрозділі ми проаналізуємо психологічні та лінгвістичні особливості цих функціональних типів монологу.

1.3. Психологічна і лінгвістична характеристика професійно орієнтованого монологічного мовлення майбутніх фахівців з харчових технологій

Низка дослідників вивчала питання класифікації монологів (Виноградов, 1963; Скалкін, 1983), проблему психологічних особливостей монологічного мовлення (Бориско, 1987; Вишневський, 1982; Гальскова, Гез, 2006; Кіржнер, 2009; Драб, 2005; Ляховицький і Миролубов, 1982; Панова і Андрійко, 2010; Рогова, Рабинович, Сахарова, 1991; Скалкін, 1983; Федорова, 2006), питання лінгвістичних особливості монологічного мовлення (Бондар, 2011; Кочнева, 1979; Петранговська, 2004; Складенко, Онищенко, Захарова, 1988; Скалкін, 1983) та професійно орієнтоване мовлення майбутніх фахівців (Тарнопольський, 1991, 2008, 2012; Корнева, 2018; Костюкова, Морозова, 2011; Бондар, 2011; Вацило, 2020; Драб, 2005; Кіржнер, 2009; Лямзіна, 2015; Несин, 2013; Петранговська, 2004; Федорова, 2006). Але психологічні і лінгвістичні особливості професійно орієнтованого монологічного мовлення фахівців з харчових технологій вивчені недостатньо.

Тому мета підрозділу полягає у визначенні психологічних і лінгвістичних особливості професійно орієнтованого монологічного мовлення фахівців з харчових технологій. Для досягнення цієї мети потрібно вирішити такі завдання:

- 1) Уточнити поняття «монолог», «професійно орієнтований монолог», «монологічне мовлення» та «професійно орієнтоване монологічне мовлення».
- 2) Визначити психологічні та лінгвістичні характеристики професійно орієнтованого монологічного мовлення.
- 3) Охарактеризувати професійно спрямований монолог-повідомлення та професійно спрямований монолог-опис.

Проблемою визначення і класифікації монологів займаються вчені з галузей лінгвістики та методики викладання іноземних мов.

Більшість дослідників підкреслюють індивідуальний характер монологу. Так, за визначенням Гез (1982), монолог – це організований вид мовлення, тривале висловлювання мовця, його індивідуальне висловлювання, звернене до слухачів (с. 252).

Русанівський, Тараненко і Зяблюк (2004) визначають монолог як усне або письмове розгорнуте мовлення однієї особи, індивідуальну мовленнєву діяльність. На їхню думку, монолог – це форма цілеспрямованого тривалого словесного акту (с. 370).

Рогова, Рабинович і Сахарова (1991) під монологом розуміють форму мовлення, побудовану однією особою, яка обирає структуру, композиція і мовленнєві засоби. На думку дослідників, відправним пунктом для монологічного мовлення слугує ситуація, яка його стимулює, створюючи власне середовище – контекст (с. 128).

Натомість Вайсбурд, Камянецька і Поляков (2010) наголошують на активному характері монологу. Монологом дослідники вважають результат активної мовленнєвої діяльності однієї особи, його предметом – думку мовця, продуктом – текст, результатом – опосередкований вплив на слухача (с. 93).

В той же час Устименко (2013) під монологом розуміє односпрямовану форму мовлення. Дослідниця підкреслює, що для монологу, на відміну від діалогу, характерний не обмін, а передавання інформації від особи з фіксованою функцією мовця до особи з фіксованою функцією слухача (с. 344).

Також дослідники неодноразово розглядали проблему професійно спрямованого монологу.

На думку Самойлюкевич (1990), професійно спрямований монолог – це складна, розгорнута форма односпрямованого мовлення, яке містить мало невербальної інформації, яку співрозмовники отримують з ситуації

спілкування. Але професійно спрямоване монологічне мовлення має зв'язок з комунікативною ситуацією, тому що вона містить характеристики мовця і адресата (с. 20).

Під професійно орієнтованим монологом Кіржнер (2009) розуміє безпосередньо спрямовану до співрозмовника чи аудиторії усну форму мовлення, яка здійснюється в рамках фахових тем і ситуацій, характеризується вищою інформаційною активністю мовця, ніж слухача, а також використанням мовцем адекватних невербальних засобів спілкування. (с. 33).

Крім поняття «монолог» в методичній літературі розглядається поняття «монологічне мовлення».

Монологічне мовлення – самостійне розгорнуте висловлювання, яке йде від внутрішнього задуму (Лурия, 1979, с. 204).

За визначенням Устименко (2013) монологічне мовлення є усномовленнєвою формою спілкування, що передбачає зв'язне і неперервне висловлювання однієї особи, звернене до одного або декількох слухачів (с. 340).

Монологічне мовлення – форма мовлення, звернена до одного слухача або до групи слухачів (співбесідників). Монологічне мовлення використовують з різними комунікативними цілями: для повідомлення інформації, впливу на слухачів шляхом переконання, спонукання до дії (Азимов, Щукин, 2009, с. 147).

Вплив монологічного мовлення на слухачів зауважує і Назарова (2018). На думку дослідниці, іншомовне монологічне мовлення – це спеціально організована форма усного дискурса, для якої необхідно здійснювати рівневий відбір мовних засобів для адекватного вираження думок іноземною мовою з метою впливу на аудиторію (с. 28).

Крім визначень монологічного мовлення в методичній літературі надано визначення професійно орієнтованого монологічного мовлення.

Так, на думку Тарасенко (2008), усне професійно орієнтоване монологічне висловлювання – це публічний виступ, в якому мовець відтворює знання професійного характеру з метою впливу на аудиторію (с.15).

Синекоп (2018) розглядає професійно орієнтоване іншомовне монологічне мовлення як мовленнєвий акт, який є самостійним, цілісно-завершеним, взаємопов'язаним і логічним висловлюванням з певної професійної теми та здійснюється з певною метою однією особою безперервно протягом певного часу.

Підсумовуючи викладене вище та беручи до уваги специфіку нашої наукової розвідки, модифікуємо визначення Самойлюкевич (1990) та Кіржнер (2009) і визначаємо *професійно орієнтоване монологічне мовлення* як форму індивідуального односпрямованого мовлення, яке здійснюється в межах фахових тем і ситуацій.

Визначивши поняття професійно орієнтованого монологічного мовлення (ПОММ), перейдемо до його психологічних і лінгвістичних особливостей, які необхідно враховувати в процесі формування компетентності в цьому виді мовленнєвої діяльності.

Спочатку розглянемо психологічні характеристики ПОММ. На думку більшості дослідників, основними психологічними характеристиками монологічного мовлення є вмотивованість, зверненість, односпрямованість, зв'язність (Скляренко, 1988 с. 37), інтенціональність (відповідність комунікативним намірам), інформативність, тематичність, контекстуальність, ситуативність, модальність, відносна безперервність, плановість, послідовність, логічність (Бориско, 1987, с. 29 – 31; Вишневський, 1982, с. 57 – 59; Гальскова, Гез, 2006, с. 205; Кіржнер, 2009, с. 32 – 33; Драб, 2005; Устименко, 2013, с. 344; Панова, Андрійко, 2010, с. 141; Пащук, 2002; Скалкін, 1983, с. 13 – 14). Ці психологічні характеристики вимагають від студентів відповідних вмінь.

Монологічному мовленню, як і будь-якому усному висловлюванню, властива вмотивованість, тобто зумовленість потребам навчальної і професійної діяльності студентів (Вишневський, 1982, с. 57) – майбутніх фахівців харчової технологій та інженерії. тому що саме «мотив лежить в основі монологічного мовлення ...і визначає створення програми мовленнєвого висловлювання» (Лурия, 1979, с. 190)

Монологу завжди притаманна зверненість або адресованість (Рогова, 1991, с. 127; Скалкин, 1983). Зверненість або адресованість потребує вміння адресувати мовлення конкретному співрозмовнику, додержуючись правил етикету спілкування в професійній сфері (Молокович, 2001, с. 42).

Односпрямованість ПОММ полягає у вмінні студентів адресувати мовлення конкретному слухачу або аудиторії, додержуватись правил етикету спілкуванні та не розраховувати на відповідну реакцію у вигляді мовлення вголос (Молокович, 2001, с. 42; с. 46; Дьячкова, 2014, с. 50).

Зв'язність монологічного мовлення Скляренко (1988) розглядає в двох аспектах – психологічному та лінгвістичному. Під психологічною зв'язністю слідом за дослідницею розуміємо зв'язність думки, відображену в композиційно-сміслову єдність тексту як результату говоріння (с. 37). Ця риса монологу вимагає від мовця сформованості вмінь здійснювати смислові і мовні зв'язки окремих частин монологічного висловлювання (Молокович, 2001, с. 43 – 44).

Під інтенціональністю слідом за Бориско (1987) маємо на увазі наявність і реалізація в тексті комунікативного наміру (с. 29), а під модальністю - суб'єктивно-оціночне відношення (с. 30), коли мовець виражає своє ставлення до змісту висловлювання (Вишневський, 1982, с. 580).

Змістовно-смістова цілісність тексту передбачає єдність його теми (Москальская, 1981, с. 17) і виявляється в тематичності й інформативності (Бориско, 1987, с. 30).

Тематичність монологу розуміємо як його співвіднесеність з темою висловлювання (Устименко, 2013, с. 344), тому що монологічне висловлювання будується на основі теми (Ляховицкий, Миролубов, 1982, с. 252). Тематична зумовленість базується на вміннях продукувати монолог в рамках певної теми, застосовуючи вивчений матеріал та переносити набуті знання, навички та вміння на нову ситуацію (Дьячкова, 2014, с. 50).

Тема зумовлює побудову монологу, послідовність і логічність вираження думок (Панова. Андрійко, 2010, с. 161). В інформуючих текстах тематичність домінує (Бориско, 1987, с. 30). З ознакою тематичності тісно пов'язана ознака інформативності, який забезпечує смислову цілісність (Бориско, 1987, с. 31).

Монолог продукується в конкретній комунікативній ситуації (Бориско, 1987, с. 29), стимулюється нею, але при цьому він є відносно самостійним і створює своє власне середовище – контекст, тому однією з характерних рис монологу є контекстуальність (Вишневський, 1982, с. 59; Устименко, 2013, с. 344; Рогова, 1991, с. 127).

Однією з характерних ознак монологу є можливість планування висловлювання (Вишневський, 1982, с. 59). За висловом Жинкина (1982), "Людина не говорить окремо вигаданим реченням, а одним задуманим текстом (с. 108). Монолог – організований вид мовленнєвої діяльності, що вимагає планування не лише окремої фрази, але й цілого висловлювання (Гез, Ляховицкий, Миролубов, 1982, с. 252; Гальскова, Гез, 2006, с. 205). Плановість ПОММ зумовлено сформованістю вмінь визначати задум майбутнього висловлювання та намічати головне судження і віхи, що його розкривають (Молокович, 2011, с. 42-43).

Погоджуємось з думкою Тарнопольського (2006), що мовлення, зовсім непідготовленого змістовно і тематично, фактично не існує (с. 15), непідготовленість часто буває поєднана з підготовленим мовленням (Несин, 2013, с. 41).

Таким чином, психологічними характеристиками ПОММ фахівців з харчових технологій є вмотивованість, зверненість, односпрямованість, зв'язність, інтенціональність, інформативність, тематичність, відносна безперервність, плановість, послідовність, логічність.

Важливість урахування цих психологічних характеристик ПОММ пояснюється необхідністю для фахівців з харчових технологій логічно і зв'язно викладати свої думки з приводу професійних питань, реалізуючи комунікативний намір, будувати своє монологічне висловлювання на основі теми та адресувати мовлення конкретному співрозмовнику.

Після аналізу психологічних характеристик монологічного мовлення розглянемо його лінгвістичні особливості. Для монологічного мовлення властива відносна повнота і завершеність речень, їх багатоскладність і різноструктурність, складний синтаксис, обмежене використання речень-еліпсів, розгорнутість і завершеність висловлювання, зв'язність в лінгвістичному аспекті, що виражено в наявності засобів міжфразового зв'язку (Вишневський, 1982, с.162; Устименко, 2013, с. 345; Бирик Єрмоленко, 2001; Панова, Андрійко, 2010, с. 1).

Перед тим, як аналізувати особливості застосування мовних засобів у ПОММ, необхідно визначити їхню функціонально-стилістичну приналежність, тому що використання цих засобів визначає стиль мовлення.

Сфера і ситуація спілкування зумовлюють стилістичні особливості монологічного висловлювання. Монологічне мовлення фахівців з харчових технологій відбувається у професійно -виробничій сфері. Для усного монологічного висловлювання у виробничій сфері характерний професійний стильовий реєстр усного мовлення, якому притаманна чітка будова речень та велика кількість фахової лексики і термінів (Скалкин, 1983, с. 17).

Охарактеризувавши психологічні та лінгвістичні особливості ММ в цілому, перейдемо до аналізу монологічних висловлювань, які потрібні в

професійній діяльності фахівців з харчових технологій.

Першим класифікацію монологічних висловлювань здійснив Виноградов (1963), який виділив такі типи монологу як монолог переконуючого забарвлення, ліричний, драматичний монологи та монолог переконуючого типу (с. 20).

Наведемо аналіз існуючих класифікацій монологічних висловлювань, здійснений Драб (2005, с. 33 – 35). Класифікація монологів відбувалась відповідно до різних підходів: інтенціонального (розповідь, опис, переконання, роздум) (Драб, 2005), змістовно-функціонального (розповідь, переказ, опис, відображення, характеристика, обговорення) (Скалкин, 1983), комунікативно-діяльнісного (опис, розповідь, роздум / міркування) (Скалкин, 1983), за способом викладення змісту (опис, розповідь, розмірковування, доказ, повідомлення) (Мотина, 1988), за довжиною висловлювання (фрагментарне висловлювання, монологічна єдність, виступ, доповідь) (Скалкин, 1983), за ступенем оригінальності змісту висловлювання (твір, переказ, коментування) (Скалкин, 1983).

Відповідно до комунікативної мети в методиці навчання іноземних мов традиційно виділяють такі типи монологічних висловлювань як монолог-повідомлення, монолог-опис, монолог-роздум, монолог-розповідь, монолог-переконання (Шатилов, 1986, с. 80).

Запорожченко (1971) на основі класифікації Виноградова виділяє розповідь, опис, переконання, міркування (с. 29), Самойлюкевич (1990) – опис, оповідання, повідомлення, оцінка, міркування, доказ (с. 35). Пассов (1991) – розповідь, опис, міркування, переконання (с. 193).

В підрозділі 1.2. нами було визначено, що найбільш потрібними функціональними типами монологу для фахівців з харчових технологій є монолог-повідомлення і монолог-опис

Розглянемо поняття професійно орієнтованого монологу-повідомлення.

Склярєнко (1988) визначає монолог-повідомлення як відносно невеликий за обсягом виклад інформації про об'єкти і події реального життя у стислій формі (с. 40).

Пащук (2002) розуміє монолог-повідомлення як особливий спосіб передачі інформації, який не дає детального уявлення про об'єкт, а тільки повідомляє аудиторії про нові або вже існуючі факти або предмети (с. 33)

Тарасенко (2008) розуміє монолог-повідомлення як висловлювання на будь-яку тему, яке змушує слухачів оцінювати факти і події, повідомлені мовцем (с. 15).

На думку Синєкоп (2018), для професійно орієнтованого монологу-повідомлення властиві такі риси як інформативність (важливість, актуальність, вірогідність, професійна значущість інформації) та стисле викладення фактичної інформації (наукової, фахової, персональної).

Перефразовуючи Склярєнко (1988) і Петранговську (2004), визначимо професійно орієнтований монолог-повідомлення (ПОМП) як відносно короткий виклад професійно значущих фактів або подій у стислій, інформативній формі.

Вивчення досліджень в методичній науці (Бондар, 2011 с. 46; Устименко, 2013, с. 398; Петранговська, 2004, с. 36) та аналіз автентичних зразків ПОММ фахівців з харчових технологій та інженерії дозволили нам визначити такі характерні риси професійно орієнтованого монологу-повідомлення.

В описі особливостей професійно орієнтованого монологу-повідомлення ми використовуємо структуру, запропоновану Бондар (2011, с. 46) та Петранговською (2004, с. 36).

Вивчення досліджень в методичній науці (Бондар, 2011, с. 46; Петранговська, 2004, с. 36) та аналіз автентичних зразків ПОММ фахівців з харчових технологій дозволили нам визначити, що на структурному рівні професійно орієнтований професійно орієнтований монолог-повідомлення включає три частини:

- 1) вступ, який містить коротку інформацію професійно значущі предмети і явища, які описано в монолозі або факти або події, про які повідомляють; представлення свого підприємства та формулювання предмета монологу;
- 2) основна частина, в якій:
 - а) викладено професійно значущі факти або події;
 - б) підкреслюється інноваційність продукції підприємства;
 - в) докладно розповідається про переваги продукції підприємства над аналогічними товарами конкурентів;
- 3) висновки, в яких систематизовано інформацію.

Як показав аналіз наукових досліджень (Петранговська, 2004, с. 42 – 44; Бондар, 2011, с. 53; Скалкін, 1983, с. 17; Кочнева, 1979, с. 78 – 83) та автентичних зразків професійно орієнтованого монологу-повідомлення фахівців з харчових технологій, особливостями ПОММ на лексичному рівні є вживання таких лексичних одиниць:

- 1) стилістично нейтральні слова: *source, amount of, to add, additive, to contain.*
- 2) слова загальновиробничого характеру, які можна умовно розподілити на три підгрупи:
 - слова, які стосуються виробництва в цілому: *ingredients, to produce, production;*
 - слова, які стосуються харчового виробництва в цілому: *canning, curing, cooling, drying;*
 - слова, запозичені з суміжних галузей (хімія, біотехнологія тощо): *nutrition, fat, protein;*
 - полісеманти, які вживають в різних галузях. Вони отримують уточнення в контексті: *bouquet, to process, a process, content;*
- 3) вузькогалузеві терміни, фахова лексика, пов'язана з певною галуззю виробництва: *conching, tempering, must.*
- 4) сталі словосполучення, кліше і вирази, за допомогою яких мовець починає, продовжує і закінчує свій монолог: *to begin with; well, to continue;*

firstly; secondly; thirdly; on the one hand; on the other hand; next; let's leave it at that; finally.

5) сталі словосполучення, кліше і вирази, за допомогою яких мовець привертає увагу слухачів: *you can see; as you can see; it is important.*

6) сталі словосполучення, кліше і вирази, за допомогою яких мовець систематизує інформацію, яку містить монологічне висловлювання: *therefore; that is why; because of that; in short.*

Як показав аналіз наукових досліджень (Устименко, 2013, с. 351 – 352; Петранговська, 2004; Склярєнко, 1988, с. 390), і автентичних зразків професійно орієнтованого монологу-повідомлення фахівців з харчових технологій, на граматичному рівні в цих типах професійно орієнтованого монологу переважають розповідні речення дійсного способу з дієсловом в третій особі однини в таких часових формах, як Present Simple.

Дійсний спосіб передає реальність явищ, часова форма Present Simple відображає часову невизначеність повідомлення. Більшість речень вживаються в активному стані: *Our company supplies thousands of meat processing operations all over the world. AVK produce chocolate, chocolate sweets, cereal sweets and snacks, jelly chewing goodies, as well as other confectionery products. We make our sweets on ultra-modern high-tech equipment.*

Для монологу-повідомлення характерне вживання дієслова to be: *Our company is one of the leaders of the Ukrainian confectionery market. We are among the three largest confectionery companies in Ukraine by the volume of production. The history of AVK is more than quarter of a century of a dedicated teamwork to achieve the highest result - impeccable quality of products.*

Таблиця 1.3.

Категорії дієслова в професійно орієнтованому монолозі-повідомленні у спілкуванні фахівців з харчових технологій

1. Стан	Active
---------	--------

2. Спосіб	Дійсний
3. Часові форми	Переважають форми Present Simple
4. Категорія особи	Третя особа, перша особа

Наведемо приклад професійно орієнтованого монологу-повідомлення.

Tape script

<https://www.youtube.com/watch?v=c76rD5Eltw>

Good afternoon, my name is Karl Waal and I work for the Meyn Company. We are company which is in processing poultry in India about half of all the plants in operations are supplied by us. But we have recently developed. It's a special model with small science plant which we call the LIAP concept - low investment expandable automatic processing specially for those farmers that have about 10,000 birds per day which they want to process. This is to help transferring India from a web market into a processed market. So, any person interested in poultry processing whether it's a small capacity or it's a high capacity...High capacity is thirteen and half thousand birds per hour, should visit us. Come to ours, come to our office in Delhi and we help you further. Thank you very much!

Після характеристики професійно орієнтованого монологу-повідомлення охарактеризуємо професійно орієнтований монолог-опис.

Відповідно до визначення Запорожченко (1971), монолог-опис повідомляє інформацію про предмет або явище, описуючи його зовнішні або внутрішні ознаки. При цьому допускається суб'єктивна оцінка мовця (с. 30).

На думку Устименко (2013), монолог-опис – це констатуюче монологічне висловлювання, яке повідомляє про наявність або відсутність певних якостей об'єкту, надається опис людини, оточуючого середовища, наводяться його ознаки (с. 350).

Склярєнко (1988) під монологом-описом розуміє констатуючий тип монологічного висловлювання, метою якого є визначення наявності або відсутності характеристик об'єкта, надається опис людини, предметів або оточуючого середовища, вказуються їхні якості і ознаки (с. 39)

Синекоп (2018) визначає професійно орієнтований монолог-опис як висловлювання, в якому надається характеристика об'єкту опису.

Спираючись на дослідження в методичній науці (Устименко, 2013, с. 340; Петранговська, 2004, с. 36; Склярєнко, 1988, с. 39), сформулюємо визначення професійно орієнтованого монолога-опису (ПОМО). Отже, професійно орієнтований монолог-опис – це констатуюче монологічне висловлювання, в якому надано опис професійно значущих предметів або явищ, наведено їхні ознаки і якості.

На структурному рівні професійно орієнтований монолог-опис включає три частини:

- 1) вступ, який містить загальну інформацію про професійно значущі предмети і явища, які описано в монолозі; представлення свого підприємства та/або його продукція;
- 2) основна частина, в якій описано:
 - а) професійно значущі предмети або явища, наведено їхні ознаки і якості;
 - б) докладно описано, з яких інгредієнтів складається продукт;
 - в) чітко сформульовано переваги продукції підприємства;
 - в) описано технологічний процес виробництва продукту;
- 3) висновки, в яких систематизовано інформацію, надано коментарі.

Як показав аналіз наукових досліджень (Петранговська, 2004, с. 42 – 44; Бондар, 2011, с. 53; Скалкин, 1983, с. 17; Кочнева, 1979, с. 78 – 83) та автентичних зразків професійно орієнтованого монологу-опису фахівців з харчових технологій, особливостями ПОММ на лексичному рівні є вживання таких лексичних одиниць:

- 1) стилістично нейтральні слова: *source, amount of, to add, additive, to contain;*

2) слова загальновиробничого характеру, які можна умовно розподілити на три підгрупи:

- слова, які стосуються виробництва в цілому: *to blend, storage, processing*;
- слова, які стосуються харчового виробництва в цілому: *filtration, yeasts, preservation, pasteurization, sterilization, blending, aging*;
- слова, запозичені з суміжних галузей (хімія, біотехнологія тощо): *fat, protein, vitamin*;
- полісеманти, які вживають в різних галузях. Вони отримують уточнення в контексті: *paste, a way, production, material*;

3) вузькогалузеві терміни, фахова лексика, пов'язана з певною галуззю виробництва: *must, sediment, mashing, racking*;

4) сталі словосполучення, кліше і вирази, за допомогою яких мовець починає, продовжує і закінчує свій монолог: *to begin with; well, to continue; firstly; secondly; thirdly; on the one hand; on the other hand; next; let's leave it at that; finally*.

5) сталі словосполучення, кліше і вирази, за допомогою яких мовець привертає увагу слухачів: *you can see; as you can see; it is important*;

6) сталі словосполучення, кліше і вирази, за допомогою яких мовець систематизує інформацію, яку містить монологічне висловлювання: *therefore; that is why; because of that; in short*.

Як показав аналіз наукових досліджень (Устименко, 2013, с. 340; Петранговська, 2004, с. 36; Скляренко, 1988, с. 39), і автентичних зразків професійно орієнтованого монологу-опису і монологу-повідомлення фахівців з харчових технологій, на граматичному рівні в цих типах професійно орієнтованого монологу переважають розповідні речення дійсного способу з дієсловом в третій особі однини в таких часових формах, як Present Simple.

Дійсний спосіб передає реальність явищ, часова форма Present Simple відображає часову невизначеність повідомлення: *After roasting for about one hour, the smell of roaster beans and the scent of cocoa butter become*

apparent. The cocoa butter turns into the paste. The mixture passes through the rollers and gets thinner and thinner. After this process the paste becomes smoother.

Для монологу-опису характерні звороти *There is\There are: There are main ingredients needed. There's vegetable fat used in small amounts to make the loos lighter and extend shelf-life of the bread. And finally there's a living organism called yeast.*

Переважна більшість речень вживають в пасивному стані теперішнього часу, особливо коли мова йде про технології: *Chocolate is cooled and solidified for 20 - 40 minutes at 8 degrees Celsius. The wheat is placed in a pressure cooker. As the pressure in the cooker builds, the moisture in the wheat grain is compressed.*

Таблиця 1.4.

Категорії дієслова в професійно орієнтованому монолозі-описі у спілкуванні фахівців з харчових технологій

1. Стан	Passive
2. Спосіб	Дійсний
3. Часові форми	Переважають форми Present Simple
4. Категорія особи	Третя особа, безособові речення

Наведемо приклад професійно орієнтованого монологу-опису.

Industrial Bread Making

(<https://www.youtube.com/watch?v=Bl85pCb2UEU>)

Tape script.

Bakeries like this one work around the clock to meet the demand. The bread making that goes on here uses the same ingredients and the same processes that you would use to make bread at home. But the big difference is that the processes here at the bakery are automated. Thanks to some impressive machinery the production is fast, safe and accurate. The result is 350 000 perfectly fresh loaves every day. Let's found out how technology and the science

of bread making allow an industrial bakery to produce great tasting bread on this scale 24\7.

It all begins with a crop growing on fields. Wheat... Its grains are crushed or milled down to form flour. It could be white, brown or wholemeal. Special varieties of wheat are chosen to make high quality flour for bread. At the bakery large quantities of flour are delivered for storage in huge containers called silos. Tankers of flour arrived from the millers twice a day. The flour has to come with certificate as proof of its purity and quality. Food safety and hygiene are priorities at every stage. After the security checks the flour is pumped straight from a tanker into the silos. Each silo can hold 60 tons of flour. There are main ingredients needed. There salt dissolved in water to add taste and help in a process called proving which you'll see later. There's vegetable fat used in small amounts to make the loos lighter and extend shelf-life of the bread. And finally there's a living organism called yeast which is used to make the bread rise. To work well yeast has to be kept at the right temperature. Computers constantly control the temperature of the yeast.

The main ingredients are pumped along overhead pipe wounds and straight into a giant mixer. Additional ingredients such as seeds and nuts for specialty bread are added manually. With the help of touch screen technology the correct quantity of each ingredient is added. This mixer can hold a quarter of a ton of flour. The ingredients are mixed at 360 revolutions per minute for 4 minutes. They combine to form dough. The technology like this helps control quantities, timing, temperature and speeds throughout bread making process. Batches of dough are divided into pieces for what will become 800 gram loaves. The dough is left to sit in a prover. As the dough rests during the proving the yeast is beginning to become active. Before it can be baked the dough needs time in a much warmer area at about 45 degrees Celsius. Dough loaves are three times the size they were. They are baked at the temperature 260 degrees Celsius.

Thanks to natural ingredients, a team of dedicated bakers and state of the

art technology there will be fresh bread on our table whenever we wanted.

Таким чином, результати анкетування, проведеного серед фахівців та студентів, які навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології показали, що в усному професійному спілкуванні найбільш актуальними для цієї спеціальності є монолог-повідомлення і монолог-опис. Було окреслено психологічні характеристики ПОММ фахівців з харчових технологій: вмотивованість, зверненість, односпрямованість, зв'язність, інтенціональність, інформативність, тематичність, відносна безперервність, плановість, послідовність, логічність. Визначені структурні елементи професійно орієнтованих монологу-повідомлення і монологу-опису та їхні лінгвістичні особливості було враховано під час визначення змісту формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні.

1.4. Особливості організації самостійної роботи з формування компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні майбутніх фахівців харчових технологій

Зміна освітньої парадигми та прийняття Болонської декларації, згідно з якою завданням вищої освіти є формування фахівця, який здатний приймати творчі професійні рішення, є неможливою без розвитку самостійного мислення. Таким чином, особливо актуальною стає організація самостійної роботи студентів, зокрема з метою формування англomовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні.

Тому метою підрозділу є вивчення особливостей організації самостійної роботи майбутніх фахівців харчових технологій у процесі формування англomовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. Досягнення цієї мети передбачає вирішення таких завдань:

- а) визначити поняття «самостійна робота», представлені в наукових дослідженнях;
- б) визначити види самостійної роботи, які будуть застосовуватись у процесі формування англomовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців харчових технологій.

Законом України «Про вищу освіту» самостійна робота визначається як форма організації освітнього процесу. Згідно з Положенням про самостійну роботу Національного університету харчових технологій самостійна робота студентів (СРС) – це форма організації навчального процесу, у процесі якої студент виконує завдання під методичним керівництвом викладача, але без його безпосередньої участі. Положення підкреслює, що СРС – це основний засіб засвоєння навчального матеріалу в поза аудиторний час, спрямований на закріплення і поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами під час навчання, набуття і удосконалення практичних навичок та умінь відповідно до обраного фаху (Положення про СР, НУХТ, 2016, с. 3).

Навчальний час, відведений на самостійну роботу студента, регламентується навчальним та робочим навчальним планом і повинен складати не менше, ніж $1/3$ загального обсягу навчального часу, відведеного на вивчення окремої навчальної дисципліни при обсязі одного кредиту ЕКТС 36 годин і $1/2$ загального обсягу при обсязі одного кредиту ЕКТС – 30 годин. (Положення про СР, НУХТ, 2016, с. 4).

Самостійна робота студентів є предметом дослідження як в педагогіці (Алексюк, 1998, Єсіпов (Есипов, 1961), Казаков 1990, Козяр, Коваль 2013), так і в методиці викладання іноземних мов (Биконя, 2017, Задорожна, 2012, Коряковцева, 2002, Майєр, 2015, Рогова, Рабинович, Сахарова, 1991, Симонян, 2008, Сидорова, 2016, Соловова, 2004, Тамбовкіна (Тамбовкина, 2007), Шевкопляс 2017 та ін.).

В педагогічній та методичній літературі існує низка визначень поняття «самостійна робота». Так, з точки зору Єсіпова, самостійна робота – це навчальна робота, яка виконується без безпосередньої участі викладача але за його завданнями, в спеціально відведений для цього час і вимагає свідомого ставлення до навчання (Єсіпов, 1961, с. 15).

За визначенням Козяр і Коваль (2013), самостійна робота – це планована пізнавальна діяльність, спрямована на конкретний результат, яка здійснюється під методичним управлінням викладача, але без його безпосередньої участі (с. 197).

Симонян (2008) під самостійною роботою розуміє вид початкової діяльності, під час якої управління і контроль здійснюються не безпосередньо викладачем, а опосередковано через навчальні матеріали і засоби навчання (с. 10-11).

Азімов і Щукін (2009) самостійну роботу вважають видом навчальної діяльності, яку студенти виконують без безпосереднього контакту з викладачем (Азімов, Щукін, 2009, с. 268).

Сидорова (2016) визначає самостійну роботу як специфічний вид учіння, який вимагає від студента вміння ставити мету, планувати та здійснювати діяльність, вміння рефлексувати і створювати продукт особистісної освітньої діяльності, який ґрунтується на особистому іншомовному досвіді студентів (с. 35).

Шевкопляс (2017) самостійну роботу характеризує як вид пізнавальної діяльності, що здійснюється з метою вдосконалення набутих навичок та вмінь, ґрунтується на метакогнітивних вміннях та розвиненій самосвідомості і самодисципліні студентів (с. 67).

Зимня вважає самостійну роботу вищою формою учбової діяльності (Зимня, 2001, с. 250), цілеспрямованою, внутрішньо мотивованою діяльністю, яку студент самостійно структурує і коректує відповідно до процесу і результату, яка вимагає від студента самосвідомості, самодисципліни та відповідальності (Зимня, 2001, с. 255).

Рогова і Рабинович (1991) самостійну роботу розуміють як діяльність, яка вимагає від студентів максимальної активності по відношенню до навчання (с. 224).

Шерстюк та Арванітопуло (2007) дають визначення СР як особливого виду навчальної діяльності, який характеризується такими зовнішніми (організаційними) ознаками, як опосередковане управління викладача (постановка завдань, здійснення контролю, підготовка засобів навчання), і такими внутрішніми (процесуальними) ознаками, як активність студентів і різнорівнева організація навчання (с. 3).

Ягельська (2005) трактує СР як форму організації і реалізації навчально-пізнавальної діяльності, яка відбувається під керівництвом і контролем викладача або самого студента у рамках навчальної програми на аудиторних заняттях і в поза аудиторний час (с. 14).

Задорожна (2012) самостійною роботою вважає форму навчальної діяльності, яку організовує і контролює студент на основі зовнішнього опосередкованого управління викладачем (с. 25).

Майер (2015) розуміє самостійну роботу як форму організації навчання, в процесі якого студенти опановують навчальний матеріал у час, вільний від занять (с. 63).

Биконя (2017) трактує самостійну позааудиторну роботу як форму позааудиторної навчально-пізнавальної діяльності, яку організовує і контролює студент на основі зовнішнього опосередкованого управління викладачем (с. 10).

Представимо аналіз визначень СР в таблиці.

Таблиця 1.5.

Визначення самостійної роботи

Дослідник	Самостійна робота
Єсіпов (1961)	навчальна робота
Зимня (2001)	форма або вид навчальної діяльності
Рогова і Рабинович (1991)	діяльність

Козяр і Коваль (2013)	пізнавальна діяльність
Шерстюк і Арванітопуло (2007)	вид навчальної діяльності
Симонян (2008)	вид навчальної діяльності
Ягельська (2005)	форма організації навчально-пізнавальної діяльності
Азімов і Щукін (2009)	вид навчальної діяльності
Сидорова (2016)	вид учіння
Задорожна (2012)	форму навчальної діяльності
Майер (2015)	форма організації навчання
Биконя (2017)	форма навчально-пізнавальної діяльності
Шевкопляс (2017)	вид пізнавальної діяльності

Аналіз наукових джерел (Табл. 1.5.) показав, що більшість науковців підкреслюють діяльнісний характер самостійної роботи.

Серед сучасних дослідників також існує думка, що самостійна робота слугує потужним інструментом для формування автономії студента (Задорожна, 2012, с. 25; Терновых, 2007, с. 3). В той же час проведений нами аналіз наукової літератури показав, що серед науковців не існує одностайної думки щодо визначення поняття «автономія».

Так, Коряковцева (2002) визначає автономію як самокероване навчання, особливу дидактичну модель або форму організації самостійної навчальної діяльності; форму організації самостійної навчальної діяльності, дидактичну модель, яка формує умови, здатні розвивати у студентів якості, що сприяють їхній самореалізації і саморозвитку у навчальному середовищі (с. 143; 145).

Vimmel і Rampillion (2000) автономним вважають навчання, у процесі якого студент самостійно вирішує, що вивчати, які навчальні матеріали і навчальні стратегії використовувати, навчатись індивідуально або в групі, як розподіляти навчальний час, як контролювати результати навчання (с. 33).

З точки зору Задорожної (2012), автономія – це сформована здатність студента обирати власну освітню траєкторію та брати на себе відповідальність за процес і результат свого навчання (с. 22).

На думку Насонової (2008), навчальна автономія – це бажання і здатність особистості брати на себе відповідальність за власне навчання, бути суб'єктом свого навчання, саморозвиватись і самовдосконалюватись в освітньому і професійному аспектах (с. 15).

Лукша (2008) трактує автономію як відповідальність студента за процес і результат свого навчання (с. 8), тобто дослідниці наголошують на тому, що автономія – особиста якість студента.

Під навчальною автономією Тернових (2007) має на увазі процес навчання, під час якого студенти самостійно обирають способи, форми роботи, термін виконання, способи контролю і оцінювання своєї роботи (с. 8).

Азімов і Щукін (2009) під автономією розуміють організацію навчання відповідно до індивідуальних потреб та інтересів студента, яка надає можливість вивчати іноземну мову самостійно, тобто поза аудиторними заняттями, та обирати власні прийоми і стратегії навчання (Азімов, Щукін, 2009, с. 9).

Лазаренко (2018) розглядає навчальну автономію як навчання, яке здійснюється під опосередкованим керівництвом викладача з метою самостійного опанування студентами ІКК (с. 31), тобто як синонім СР.

В той же час більшість дослідників розмежовують ці поняття. Так, на думку Соловової (2004), у процесі самостійної роботи студенти визначають лише те, як виконувати навчальні завдання, тоді як у процесі автономного навчання студенти визначають не лише те, як потрібно навчатись, але і того, що потрібно вивчати (с. 44).

Лукша (2008) також підкреслює, що у процесі СР студенти визначають лише технологію виконання навчальних завдань, а у процесі автономного навчання – зміст і засоби навчання, потрібні для досягнення поставлених цілей (с. 9).

Насонова (2008) наголошує, що самостійна робота є частиною навчальної програми, на відміну від навчальної автономії, в процесі якої

студент здійснює діяльність поза навчальним планом; самостійна робота здійснюється під опосередкованим керівництвом викладача, натомість автономне навчання відбувається без участі викладача (с. 15-16).

Підсумовуючи все вищезначене, вважаємо, що поняття «автономне навчання» ближче до поняття «самонавчання» або «самоосвіта» ніж до СР і погоджуємось з думкою Майєр (2015), що автономним може бути фахівець, який виконує виробничі функції, а в умовах навчання у ЗВО ми можемо говорити лише про підготовку до навчання протягом всього життя (с. 68). Задорожна (2015) підкреслює, що здатність до автономії розвивається в процесі СР (особливо позааудиторної).

На думку багатьох дослідників, самостійна робота є основним способом виховання самостійності як риси характеру особистості, яка дозволяє організувати і здійснювати свою діяльність без керівництва і допомоги ззовні (Казаков, 1990, с.11), потребує від студента усвідомлення мети і змісту своєї роботи, нового підходу до вирішення питань і творчості (Алексюк, 1998, с. 434). Симонян (2008) вважає самостійну роботу інструментом для розвитку навчальної самостійності як здатності студента самостійно здобувати знання, розвивати навички і вміння, здатність розвивати іншомовну комунікативну компетентність за власною ініціативою (с. 11).

Підтримуємо погляди науковців на тлумачення поняття СР і визначаємо *самостійну роботу* як форму організації навчально-пізнавальної діяльності, яка відбувається під опосередкованим керівництвом викладача і вимагає від студента самосвідомості, самодисципліни та відповідальності.

Визначивши поняття *самостійної роботи*, перейдемо до відбору видів самостійної роботи, які будуть застосовуватись у процесі формування АК в ПОММ майбутніх фахівців харчових технологій. В педагогічній та науково-методичній літературі існує декілька підходів до класифікації видів СР.

Відповідно до місця виконання СР розділяють на аудиторну і поза аудиторну. Збільшення кількості годин, відведених навчальною програмою на позааудиторну роботу вимагає вирішення проблеми її ефективної організації, тому наша наукова розвідка присвячена здебільшого поза аудиторній СР.

Відповідно до видів мовленнєвої діяльності / компетентностей Рапопорт і Турій (1979) виділяють СР, спрямовану на формування компетентності в читанні, аудіюванні, усному мовленні і письмі. Темою нашого дослідження є формування АК в монологічному мовленні.

Відповідно до кількості учасників Шерстюк і Арванітопуло (2007) розрізняють колективну, групову, парну, індивідуальну та комбіновану СР (с. 3). Так як монологічне мовлення є мовленням однієї особи, ми розглядаємо переважно індивідуальну СР.

Відповідно до характеру засобів навчання виділяють СР з використанням технічних і нетехнічних засобів навчання. В сучасному суспільстві все більшої актуальності набуває використання в освітньому процесі інформаційних технологій для підвищення ефективності організації СР.

Відповідно до рівня самостійності навчальних дій студентів ще Єсіпов розділяв СР на копіювальну, тренувальну та творчу СР (Єсіпов, 1961, с. 18 – 21). Сучасні дослідники Шерстюк і Арванітопуло (2007) виділяють репродуктивну / копіювальну, напівтворчу і творчу СР (с. 3). Під час репродуктивної / копіювальної СР студенти лише знайомляться зі зразком монологічного висловлювання і відповідають на питання стосовно його змісту, відтворюють зміст висловлювання без зміни оригіналу. Ступінь самостійності на репродуктивному рівні досить низький. Завдання виконується в опорі на зразок. Напівтворча СР вимагає вищого рівня самостійності і передбачає продукування висловлювання на основі плану або ключових слів, які і слугують опорою. Найвищим ступенем самостійності характеризується творча СР, під час якої студенти

продукують власні монологічні висловлювання. Опорою слугує саме завдання.

Відповідно до характеру управління Задорожна (2012) розрізняє:

- 1) СР, безпосередньо керовану ззовні, у процесі якої викладач ставить мету, завдання, визначає технологію виконання, контролює процес і результат;
- 2) СР, частково керовану ззовні, у процесі якої викладач ставить мету і завдання, контролює результат, а студент отримує відносну свободу у виборі технології виконання, в тому числі із запропонованих викладачем;
- 3) СР, керовану опосередковано, у процесі якої викладач ставить мету і завдання, контролює результат, а студент отримує повну свободу у виборі технології, методів і прийомів виконання;
- 4) СР, керовану студентом, яка передбачає автономію студента, він сам ставить мету, обирає технологію виконання, контролює процес і результат навчання відповідно до самостійно визначених критеріїв (с. 26- 27). Так як автономія не є предметом нашого наукового дослідження, СР, керовану студентом, ми не застосовуємо.

Нікітіна (2010) виділяє три рівні СР відповідно до послідовності виконання: доаудиторну, аудиторну та післяаудиторну (с. 92). Доаудиторну СР як випереджальні завдання до практичних занять розглядають також Фіцула (2006, с. 151-152), Гладуш, Лисенко (2014, с. 247-248). В дослідженнях закордонних науковців все більш актуальною стає така модель організації самостійної роботи як “перевернутий клас” (“flipped classroom” (Bergmann, Sams, 2012; Bishop, Verleger, 2013) або “inverted classroom” (Lage, 2000, Papadopoulos 2010), або “перевернуте навчання” (“flipped learning” (Hadman, McKnight, McKnight, 2013).

За визначенням Lage (2000), “перевернутий клас” означає, що завдання, які традиційно виконувались під час аудиторної роботи, тепер виконуються під час позааудиторної роботи (с. 32). Якщо в традиційному навчанні знання надаються студентам під час аудиторної роботи, то в

“перевернутому класі” більшість дослідників пропонує, щоб студенти набували знання під час передаудиторної роботи за допомогою відео-матеріалів, а під час аудиторної роботи виконували проблемні завдання в малих групах (Lage, 2000, Kaner and Fiedler , 2005, Demetry., 2010, Bergmann, Sams, 2012, Bishop, Verleger, 2013). Студент перестає бути продуктом викладання і стає центром навчання завдяки активній участі в формуванні знань (Hadman, McKnight&McKnight, K., 2013, с. 3).

Аналіз методичної літератури з проблематики “перевернутого класу” показав розбіжності в термінології. Так, Bishop, Verleger, (2013) визначають “перевернутий клас” як педагогічний метод, Андрейко (2017) – як технологію, Chilingaryan і Zvereva (2017) – як навчальну технологію або метод, Danker (2015), Ozdamli & Asiksoy (2016), Aycicek & Yelken (2018) – як підхід, Milman (2012) – як стратегію, але більшість дослідників – Mok (2014), Sota, (2016), Peak і Fulford (2017), Bothina (2017), Білоус, Чала (2018), Павлова (2019) слідом за Bergmann і Sams (2012), які запровадили поняття “flipped classroom”, використовують термін “модель”. Overmyer (2014) в своєму дисертаційному дослідженні теж трактує “перевернутий клас” як модель. Тому ми в своїй науковій розвідці будемо користуватись терміном “модель”.

Дослідники виділяють такі переваги використання моделі “перевернутий клас”:

- 1) Персоналізований підхід до кожного студента (Basal, 2015, с. 34; Chilingaryan & Zvereva, 2017, с. 1503).
- 2) Студентоцентричне навчання (Basal, 2015, с. 34).
- 3) Збільшення часу спілкування викладача зі студентами (Basal, 2015, с. 34; Chilingaryan & Zvereva, 2017, с. 1503).
- 4) Підвищення відповідальності та автономії студентів (Chilingaryan & Zvereva, 2017, с. 1503).
- 5) Підвищення мотивації студентів (Basal, 2015, с. 34).

- б) Можливість для студентів працювати в своєму стилі (Basal, 2015, с. 34) і в своєму темпі (Chilingaryan & Zvereva, 2017, с. 1503).
- 7) Сприяння творчості та критичному мисленню (Chilingaryan & Zvereva, 2017, с. 1503).

Екстраполюємо цей підхід до теми нашого наукового дослідження. Так як переважна кількість завдань для формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні має практичний характер і спрямована на формування навичок і вмінь, і лише завдання підготовчого етапу спрямовані на набуття знань, модель “перевернутий клас” застосовується саме на підготовчому етапі навчання (Бойко, 2019, с. 500). Тобто під час підготовчого етапу ми застосовуємо доаудиторну та аудиторну СР. Під час основного етапу застосовується післяаудиторна СР.

Оскільки темою нашої наукової розвідки є монологічне мовлення, яке визначають як розгорнуте мовлення однієї особи, вважаємо більш доцільним під час аудиторної самостійної роботи виконання індивідуальних проблемних завдань, а не проблемні завдання в малих групах (Бойко, 2019, с. 500).

Важливим залишається питання, які завдання студенти повинні виконувати під час доаудиторної роботи з іноземної мови. Mohan (2-18) пропонує читання, перегляд відео-лекцій і виконання завдань (с. 3). На думку Correia (2015), 58% доаудиторної роботи з іноземної мови повинні присвячуватись читанню, 21% - перегляду відео- лекцій, 15% виконанню завдань і 6% підготовці запитань (с. 118).

На нашу думку, для набуття знань про комунікативні наміри фахівців з харчових технологій, про структуру монологу-повідомлення та монологу-опису та засоби міжфразового зв'язку корисно застосовувати читання фахових текстів і виконання завдання до них, а для набуття знань

про невербальні засоби спілкування – перегляд автентичних відеоматеріалів (Бойко, 2019, с. 500).

Види СР, які ми вважаємо доречним використовувати у формуванні АК в ПОММ, представлені в таблиці 1.6.

Таблиця 1.6.

Види самостійної роботи для формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні

Критерій	Вид самостійної роботи
місце виконання	Позааудиторна аудиторна
компетентність	СР з формування компетентності в монологічному мовленні
кількість учасників	індивідуальна
засоби навчання	з використанням технічних засобів навчання (навчального середовища Moodle)
рівень самостійності навчальних дій студентів	репродуктивна, напівтворча творча
характер управління	СР, безпосередньо керована ззовні; СР, частково керована ззовні; СР, керована опосередковано;
послідовність виконання	доаудиторна аудиторна післяаудиторна

Таким чином, у процесі формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців харчових технологій доречно реалізовувати індивідуальну СР з використанням електронних засобів навчання з різним характером управління, рівнем самостійності навчальних дій студентів та послідовністю виконання.

Висновки до розділу I

В першому розділі нами було проаналізовано історія вивчення та сучасний стан формування у майбутніх фахівців з харчових технологій

англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні.

Також були виділені цілі формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні: практична, професійно орієнтована, освітня, розвивальна і виховна. Було конкретизовано зміст навчання в обох аспектах: предметному і процесуальному.

Професійна діяльність фахівців з харчових технологій відбувається в рамках професійно-виробничої сфери спілкування, типові ситуації професійного спілкування – участь у міжнародних конференціях, стажування за кордоном, участь у міжнародних фахових виставках; місцем спілкування можуть бути міжнародні фахові виставки, підприємства харчової промисловості, лабораторії; предметом спілкування – продукція харчової промисловості, харчові технології. Фахівці з харчових технологій можуть виступати в різних комунікативних ролях – доповідач, представник підприємства харчової промисловості, експонент, консультант. Анкетування серед фахівців з харчових технологій і студентів, що навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології, показало, що в професійній діяльності фахівців цієї спеціальності в першу чергу реалізуються такі комунікативні наміри як повідомлення про свою продукцію та її опис. Це дало підстави виокремити найбільш потрібні функціональні типи монологів для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні: монолог-повідомлення і монолог-опис. Відповідно до кожного з цих типів монологу були виділені уміння .

Психологічними характеристиками ПОММ фахівців з харчових технологій є вмотивованість, зверненість, односпрямованість, зв'язність, інтенціональність, інформативність, тематичність, відносна безперервність, плановість, послідовність, логічність.

Формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні має здійснюватись в процесі позааудиторна індивідуальної самостійної роботи. За рівнем самостійності навчальних дій студентів використовується СР репродуктивна, напівтворча і творча, за характером управління – СР, безпосередньо керована ззовні; СР, частково керована ззовні; СР, керована опосередковано; за послідовністю виконання – до аудиторна, аудиторна та після аудиторна.

Основні результати цього розділу дослідження викладені у 1 статті у фаховому виданні (Бойко, 2017а) та 8 тезах доповідей на конференціях (Бойко, 2017б, 2017с, 2017д, 2017е, 2018б, 2018с, 2019б, 2020д).

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО ОРІЄНТОВАНОЇ АНГЛОМОВНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ В МОНОЛОГІЧНОМУ МОВЛЕННІ У МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОЦЕСІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ВИКОРИСТАННЯМ НАВЧАЛЬНОГО СЕРЕДОВИЩА MOODLE

Визначення функціональних типів монологів, найбільш потрібних в професійній діяльності фахівців з харчових технологій, аналіз їхніх психологічних, лінгвістичних і структурних особливостей, визначення цілей і змісту формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій є основою для укладання методики формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій, якій присвячено розділ 2. Для розроблення методики було уточнено принципи і функції використання навчального середовища Moodle, критерії відбору навчального матеріалу, визначено етапи формування АК в ПОММ і створено модель формування АК в ПОММ у процесі СР.

2.1. Принципи і функції використання навчального середовища Moodle з метою формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи

Нагальною проблемою сьогодення є раціональна організація і підвищення ефективності самостійної роботи студентів нелінгвістичних закладів вищої освіти. В умовах інформатизації суспільства зростає актуальність використання електронних засобів навчання в освітньому процесі, зокрема для вивчення іноземної мови професійного спрямування студентами, які навчається за спеціальністю 181 Харчові технології.

В своїх роботах дослідники висвітлюють питання створення електронних засобів навчання (Білоусова і Гризун, 2012; Гафурова, 2007; Коваль, 2009; Колос, 2011; Крук і Журавльова, 2000; Родин, 2003),

використання інформаційно -комунікаційних технологій у формуванні іншомовної комунікативної компетентності (Биконя, 2017; Каменева, 2010; Майер, 2015; Огуй, 2013), методичних передумов використання навчального середовища Moodle (Ігнатенко, 2017; Майер, 2015; Михайлова, 2012; Dougiamas & Taylor, 2003; Weger, 2013; Shylesh, 2016, та інші). Але методичні передумови використання навчального середовища Moodle з метою формування у фахівців з харчових технологій та інженерії англомовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи вивчені недостатньо.

Мета підрозділу полягає у визначенні технологій використання навчального середовища Moodle з метою формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності (АК) в професійно орієнтованому монологічному мовленні (ПОММ) у процесі самостійної роботи; виділенні методичних принципів, конкретизації вимог, яких потрібно дотримуватись у процесі розроблення підсистеми вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ з використанням середовища Moodle.

Таблиця 2.1.

Засоби навчання для формування ІКК студентів

Дослідник	Спеціальність	Засіб навчання	Компетентність
Биконя (2017)	Економісти	Електронний посібник	ІКК
Задорожна (2012)	Вчителі ІМ		ІКК
Ігнатенко (2017)	Філологи	Електронний кейс	Переклад
Лазаренко (2018)	Військові фахівці	Мобільні додатки	Лексико-граматична компетентність в читанні
Лукша (2008)	Вчителі ІМ	Мовна лабораторія	ІКК
Майер (2015)	Документознавці	Дистанційні технології	Письмо
Насонова (2008)	Психологи	Інтернет-чат	Діалогічне

			МОВЛЕННЯ
Симосян (2008)	Мовні спеціальності	Навчальна комп'ютерна програма	ІКК
Тімкіна (2012)	Немовні спеціальності	ІКТ	ІКК
Шевкопляс (2017)	Вчителі ІМ	Матеріали подкастів	Аудіювання
Шишковська (2013)	Технічні спеціальності	Web 2.0	ІКК
Ягельська (2005)	Економісти	Мовний портфель	ІКК

Аналіз дисертацій, присвячених проблемі організації самостійної роботи студентів (Таблиця 2.1.) показує, що більшість сучасних науковців вважають необхідним використання комп'ютерної підтримки для організації самостійної роботи студентів.

На думку Weger (2013), використання цифрового простору для формування компетентності в монологічному мовленні дозволяє не лише економити час заняття для інших видів мовленнєвої діяльності, але й сприяє індивідуалізації навчального процесу (с. 84), а Shylesh (2016) наголошує на таких якостях цифрового простору як гнучкість, доступність, студентоцентризм, раціональне використання ресурсів, інтерактивність (с. 382).

На сьогодні існує велика кількість електронних засобів навчання. На думку багатьох дослідників, навчальне середовище Moodle відповідає більшості вимог (Анісімов, 2009, с. 4; Михайлова, 2012, с. 15; Вишнівський, 2014, с. 40- 43; Колос, 2011, с. 10; Білоусова, Гризун, 2012, с. 4-6).

Бутова (2019) вважає, що використання навчального середовища Moodle сприяє індивідуалізації, комунікативності та професійній орієнтації навчання студентів нелінгвістичних спеціальностей (Butova, Dubskikh, Kisel & Chigintseva, 2019, с. 52).

Принципи організації формування АК в ПОММ у навчальному середовищі Moodle повинні відповідати принципам навчання, заснованим на загальнопедагогічних (принцип наочності, міцності, свідомості, науковості, активності, виховного навчання, систематичності і послідовності, врахування індивідуальних особливостей учнів, доступності і посиленості, міжпредметної координації та міжкультурної взаємодії) і методичних принципах (принцип комунікативності, комунікативного спрямованого формування мовленнєвих навичок, інтегрованого навчання видів мовленнєвої діяльності та аспектів мови, взаємопов'язаного навчання мови і культури, врахування рідної мови, домінуючої ролі вправ, автентичності навчальних матеріалів, розвитку автономності учня, професійної спрямованості іншомовного спілкування) (Ніколаєва, 2013, с. 110-120).

Сучасні дослідники на основі загальнопедагогічних принципів виокремлюють принципи розробки електронних засобів навчання. Систематизуємо у таблиці різні погляди на принципи розробки електронних засобів навчання і, спираючись на них, виокремимо найбільш потрібні у процесі розробки підсистеми вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ в навчальному середовищі Moodle.

Таблиця 2.2.

Принципи розробки електронних засобів навчання

Дослідник	Принципи
Крук і Журавльова (2000)	Модульність, наявність і чіткість визначення навчальних цілей, орієнтація на самонавчання, послідовність, інтерактивність, наявність оцінки прогресу в навчання, наявність елементів супроводження
Родин (2003, с. 8-9)	Науковість, доступність, проблемність, наочність, самостійність, системність

Коваль, Сисоєва і Сущенко (2009, с. 340-342)	Інтегративність, професійне спрямування змісту, спрямованість на учіння, особистісно-орієнтований підхід, структурування змісту, рівневої диференціації навчальних завдань, вибір стратегій управління траєкторією учіння, інтерактивність, достатність та наочність інформації, оперативність зворотного зв'язку, відсутність "помилкобоязні", модульність структури, динамічність та багатоваріативність, мотивації
Колос (2011, с. 15)	Інтерактивність, адаптивність, гуманістичність, пріоритетність педагогічного підходу при проектуванні освітнього процесу, педагогічна виваженість застосування новітніх технологій, забезпечення захисту персональних даних, дотримання необхідного початкового освітнього рівня, гнучкість, мобільність, неантагоністичність електронних засобів навчання традиційним, економічність
Михайлова (2012, с. 16)	Стартові знання студентів, адаптивність, особистісно-опосередкована взаємодія, співробітництво, педагогічна доцільність і оптимальність електронних засобів, єдність з традиційною середою навчання
Минєєв (2012, с. 223)	Індивідуалізація, варіативність
Майер (2015, с.83-85)	Модульність, структуризація змісту навчання на відособлені елементи, динамічність, гнучкість, діяльність, усвідомлена перспектива, різностороннє методичне консультування, паритетність, рефлексивна діяльність, міждисциплінарність, забезпечення можливості оперативного керування викладачем процесом учіння майбутніх фахівців, доступність, наочність, зв'язок теорії й практики
Биконя (2017, с. 235)	Розвиток автономності студентів, комунікативність, автентичність навчальних матеріалів, взаємопов'язане та інтегроване навчання видів мовленнєвої діяльності (говоріння та письма) та аспектів мови, взаємопов'язане навчання мови і культури, професійна спрямованість англomовного спілкування та квантування навчального матеріалу.

Таким чином, ми можемо дійти висновку, що серед вчених не існує одностайної думки щодо проблеми дослідження принципів розробки електронних засобів навчання. Вважаємо, що принципи організації формування АК в ПОММ у навчальному середовищі Moodle повинні бути конкретизовані відповідно до цілей навчання. Отже, у нашому дослідженні будемо дотримуватись таких принципів: модульності, інтерактивності, наочності, гнучкості, самостійності, доступності, професійного спрямування змісту, оперативного керування викладачем процесом навчання майбутніх фахівців. Розглянемо особливості їх реалізації відповідно до предмету дослідження.

Принцип модульності передбачає організацію навчання на основі окремих модулів, призначених для поетапного формування англомовної компетентності ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій (Майер, 2015, с. 83).

Принцип інтерактивності відображає одну з основних рис навчального процесу – взаємовплив і забезпечує діалог між суб'єктами навчання (викладачами, студентами) й навчальним середовищем Moodle, з метою обміну інформацією, контролю, оцінювання і корекції навчальних досягнень студентів (Коваль, 2009, с. 300, с. 341). Засіб навчання можна вважати інтерактивним лише в тому випадку, коли під час навчання реалізуються такі характеристики: нелінійний доступ до навчальної інформації; адаптація системи навчання до індивідуальних особливостей студентів; оперативність суб'єкт-суб'єктних і суб'єкт-об'єктних зворотних зв'язків; (Коваль, 2009, с. 66). Найважливішою характеристикою інтерактивності Коваль (2009) вважає здатність електронного засобу забезпечити оперативний зворотній зв'язок і розрізняє два його види: суб'єкт-суб'єктний і суб'єкт-об'єктний. *Суб'єкт-суб'єктний* зворотний зв'язок встановлює діалог між викладачем і студентами або студентами між собою (с. 66). Цей вид зворотного зв'язку повинен використовуватись викладачем для контролю завдань, які виконують студенти (Майер, 2015,

с. 81), так і для взаємоконтролю. *Суб'єкт-об'єктний* зворотний зв'язок забезпечує зв'язок між студентом як суб'єктом навчання і навчальним середовищем Moodle та навчальними матеріалами, розробленими викладачем і розміщеними у цьому середовищі.

Реалізація *принципу наочності* забезпечується використанням аудіо-і відеоматеріалів, текстів, схем, малюнків, фотографій, виконує функцію зразка у формуванні англомовної компетентності в ПОММ і слугує стимулом для монологічного мовлення студентів. (Ніколаєва, 2013, с. 110; Коваль, 2009, с. 341; Майєр, 2015, с. 85). Поділяємо думку Родіна (2003), що наочність в електронних засобах навчання реалізується на вищому рівні, ніж у друкованих виданнях і в найближчому майбутньому можна буде говорити про полісенсорність навчання (Родин, 2003, с. 9).

Відповідно до *принципу гнучкості* передбачається забезпечення вільного доступу студентів до навчальних матеріалів у будь-який час і з будь-якого пристрою, самостійного вибору часу і тривалості занять, порядку перегляду навчальних матеріалів, надання можливості за результатами контролю перейти до іншої теми або повторно вивчити окрему частину навчального матеріалу. (Майєр, 2015, с. 83)

Принцип самостійності передбачає формування у студентів готовності і здатності до самостійної роботи над формуванням професійно орієнтованої англомовної компетентності (Ніколаєва, 2013, с. 121), «чітке розуміння кінцевих цілей і задач навчальної діяльності» (Родин, 2003, с. 9).

Принцип доступності навчального середовища Moodle полягає як у відповідності рівня складності і обсягу завдання рівню підготовки студентів (Ніколаєва, 2013, с. 113), так і в можливості працювати в навчальному середовищі в будь-якому місці і з будь-якого пристрою (Коваль, 2009, с. 355) та достатнього забезпечення студентів навчальними, довідковими і контрольними матеріалами (Майєр, 2015, с. 85).

Реалізація *принципу професійного спрямування змісту* полягає у доборі тем і ситуацій спілкування, пов'язаних зі сферою харчових

технологій, у якій будуть працювати студенти після закінчення університету (Ніколаєва, 2013, с. 121).

Навчальне середовище Moodle робить зручним реалізацію *принципу оперативного керування викладачем процесом навчання майбутніх фахівців*, який має на меті постійний опосередкований контроль викладачем за процесом і проміжними результатами формування у студентів АК в ПОММ (Майєр, 2015, с. 84-85).

Виділивши принципи, на основі яких здійснюється розроблення підсистеми вправ в навчальному середовищі Moodle, визначимо основні вимоги до електронного навчального середовища, які необхідно враховувати у процесі формування у фахівців з харчових технологій АК в ПОММ під час самостійної роботи:

- 1) забезпечення вільного доступу студентів до навчального середовища (Коваль, 2009, с. 69);
- 2) орієнтація на цілі і завдання навчання (Шамоу, 2008): навчальне середовище повинне сприяти поетапному формуванню навичок і вмінь АК в ПОММ у процесі самостійної роботи завдяки розміщенню у ньому відповідної підсистеми вправ та додаткових навчальних матеріалів (Ігнатенко, 2017, с. 74);
- 3) забезпечення якісного керування навчальною діяльністю студентів (Шамоу, 2008): використання навчального середовища Moodle надає викладачу можливість постійно оновлювати навчальний матеріал та дозволяє застосовувати різні типи і види вправ завдяки таким ресурсам як "Завдання", "Тести", "Форум" (Ігнатенко, 2017, с. 74);
- 4) орієнтація на самостійність і активність вимагає чіткого розуміння студентом кінцевих цілей і завдань навчальної діяльності завдяки чіткій моделі організації навчання (Родин, 2003, с. 9). Ця вимога реалізовується завдяки обізнаності студентів з темою, метою і порядком проведення заняття;

- 5) системність полягає в послідовності формування навичок і вмінь і реалізується завдяки систематизованості і структурованості навчального матеріалу; логічній побудові навчального матеріалу; врахуванню ретроспективи і перспективи знань, навичок і вмінь студентів під час організації кожного елемента навчального матеріалу;
- б) забезпечення інтерактивності навчання шляхом нелінійного доступу до навчальних матеріалів, оперативності зворотного зв'язку, адаптації до індивідуальних особливостей студента, збереження інформації про роботу студентів і їхні досягнення у навчанні (Коваль, 2009, с. 69).

Навчальне середовище Moodle як засіб навчання повинне виконувати певні функції, які сприятимуть ефективній СР у процесі формування англomовної компетентності в ПОММ. У процесі дослідження використання навчального середовища Moodle потрібно виділити його основні дидактичні функції. З цією метою проаналізуємо функції засобів навчання. Так, за Бориско (2013) засіб навчання повинен виконувати такі функції: моделюючу, навчаючу, керуючу, інформувальну, компенсувальну, мотивувальну, індивідуалізуючу, професіоналізуючу, контрольну, організаційно-планувальну, адаптивно-оптимізуючу і діагностичну (с. 140-141). Шапов (2008) виділяє такі функції засобу навчання як інтенсифікація розвитку комунікативних навичок і вмінь, підвищення мотивації і активності студентів, компенсація відсутності іншомовного середовища. В науково-методичній літературі існує низка досліджень, присвячених саме електронним засобам навчання.

Аналізуючи функції електронних засобів навчання, виділені дослідниками, потрібно наголосити, що Каменева (2010) і Майєр (2015) виділяють перш за все навчальну функцію, Білоусова і Гризун (2012), Каменева (2010), Биконя (2018), Гафурова (2007), Ковальова (2017) – розвивально-виховну функцію, Майєр (2015), Ігнатенко (2017), Гафурова (2007) – мотивувальну та контрольну, Каменева (2010), Биконя (2018) – інформаційно-пізнавальну.

Представимо в таблиці 2.3. аналіз функцій електронних засобів навчання, які застосовують науковці.

Таблиця 2.3.

Функції електронного навчального засобу

	Навчальна	Контрольна	мотивувальна	Компенсувальна	Розвивальна	індивідуалізуюча	Інформаційно-пізнавальна
Каменева (2010)		+				+	
Білоусова, Гризун (2012)						+	
Майєр (2015)	+	+		+		+	
Ігнатенко (2017)		+		+			
Биконя (2018)	+					+	
Гафурова (2007)		+		+		+	
Ковальова (2017)				+		+	

Також у межах нашого дослідження вважаємо доцільним додати дидактичні функції навчального середовища Moodle, які відповідають меті формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ у процесі СР. Так як використання навчального середовища Moodle дозволяє компенсувати відсутність англomовного професійного середовища, можемо говорити про компенсувальну функцію, а можливість враховувати індивідуальні навчальні стилі студентів – про індивідуалізуючу функцію.

Розглянемо дидактичні функції навчального середовища Moodle докладніше.

Головною функцією навчального середовища Moodle є *навчальна функція*. Відповідно до навчальної функції середовище Moodle служить основним засобом самостійної роботи у процесі формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій, передбачає засвоєння студентами знань і розвиток у них навичок і вмінь, необхідних для формування англомовної компетентності в ПОММ на рівні В 2+. Цьому сприяє створення англомовного навчального середовища, яке відтворює професійну сферу і потребує реального монологічного мовлення англійською мовою (Биконя, 2018, с. 224; Ігнатенко, 2017), особливого значення набуває підбір тем і моделювання професійних ситуацій спілкування.

Контрольна функція передбачає здійснення само- і взаємоконтролю майбутніми фахівцями з харчових технологій за процесом і результатом самостійної роботи над формуванням англомовної компетентності в ПОММ. Підтримуємо думку Ігнатенко (2017), що самоконтроль сприяє саморефлексії і самоаналізу, що підвищує внутрішню мотивацію студента до самостійної роботи (с. 73).

Мотивувальна функція реалізується завдяки розміщенню у навчальному середовищі Moodle автентичних матеріалів з галузі харчових технологій і створення професійних ситуацій, для того, щоб стимулювати студентів до участі в англомовній професійній комунікації.

Завдяки використанню автентичних матеріалів, таких як відео, тексти, навчальне середовище Moodle компенсує відсутність англомовного професійного середовища та професійних ситуацій спілкування, тому ми можемо говорити про його *компенсувальну функцію*.

Так як тексти і відеоматеріали слугують візуалізацією фахової та лінгвосоціокультурної інформації (Тарнопольский, 1999, с. 30-31) зі сфери харчових технологій, у процесі використання навчального середовища Moodle реалізується його *інформаційно-пізнавальна функція*.

Використання навчального середовища Moodle дозволяє враховувати індивідуальні навчальні стилі студентів і темпи формування у них англomовної компетентності у ПОММ, тому ми можемо говорити про *індивідуалізуючу функцію*.

Таким чином, використання навчального середовища Moodle з метою формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ у процесі самостійної роботи ґрунтується на принципах модульності, інтерактивності, наочності, гнучкості, самостійності, доступності, професійного спрямування змісту, оперативного керування викладачем процесом навчання майбутніх фахівців та дозволяє реалізувати навчальну, контрольну, мотивувальну, компенсувальну та індивідуалізуючу функції. Перспективи подальших наукових розвідок вбачаємо в розробці моделі навчання і підсистеми вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ на основі навчального середовища Moodle.

2.2. Критерії відбору і організації навчального матеріалу для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні

Для успішного формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності (АК) в професійно орієнтованому монологічному мовленні (ПОММ) необхідно вирішити питання відбору навчального матеріалу, його обробки та організації в систему, тому що він «стимулює і підтримує» вивчення іноземної мови (Lesiak-Bielawska, 2015).

Найбільш ефективним засобом формування ІКК в монологічному мовленні Ляховицький і Гез (1981) вважали фономатеріали і відеофономатеріали (с. 88). На думку вчених, використання відеоматеріалів в освітньому процесі сприяє створенню штучного іншомовного середовища, реалізації принципу наочності, збільшення часу

перебуванню студента в іншомовному середовищі, індивідуалізації навчання, інтенсифікації навчання усному іншомовному мовленню. Також відеоматеріали слугують еталоном правильного іншомовного мовлення (с. 79-81). Stempelski і Tomalin підкреслюють, що впровадження відео ресурсів в освітній процес підвищує мотивацію студентів та сприяє комунікації виучуваною мовою (1990, с. 3).

Так як проблема використання відеоматеріалів для формування англomовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у процесі самостійної роботи залишається нерозв'язаною, метою підрозділу є визначення критеріїв відбору відеоматеріалів для навчальних цілей.

Під критеріями відбору слідом за Бориско (2001) розуміємо ознаки, на основі яких здійснюється якісне і кількісне оцінювання відеоматеріалів з метою включення або невключення їх у навчальний процес (с. 112).

Wosanegra-Valle, A. (2010) у виборі матеріалів для навчання іноземної мови професійного спрямування вбачає компроміс між навчальними потребами, мовним та предметним змістом (с. 144).

У процесі визначення критеріїв відбору навчальних відеоматеріалів для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ ми, враховували такі чинники:

- 1) цільова аудиторія (вік, спеціальність тощо) (McDonough, Snaw & Masuhara, 2013, с. 55);
- 2) рівень кваліфікації студентів (McDonough, Snaw & Masuhara, 2013, с. 55);
- 3) наявні у методичній літературі вимоги до змісту і форми навчальних текстів взагалі і аудіотекстів зокрема (Бирюк, 2006, с. 67);
- 4) мету навчання (Бирюк, 2006, с. 67) – формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ;
- 5) вимоги Стандарту вищої освіти для спеціальності 181 Харчові технології (2019):

а) щодо рівня сформованості у студентів АМ компетентності в ПОММ;

б) щодо змісту тем (Бирюк, 2006, с. 67);

6) контекст, в якому використовуються матеріали (McDonough, Snaw & Masuhara, 2013, с. 55);

7) умови організації навчання (Бирюк, 2006, с. 67): самостійна робота з використанням навчального середовища Moodle;

8) як мову презентовано і організовано (McDonough, Snaw & Masuhara, 2013, с. 55).

З метою визначення критеріїв відбору навчального відеоматеріалу для англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні нами було проаналізовано науково-методичні роботи з цієї проблеми. Систематизуємо їх в таблиці 2.4.:

Таблиця 2.4.

Критерії відбору навчального аудіо- та відеоматеріалу

Дослідник	Критерії
Ляховицький (1979, с. 96)	Комунікативності фономатеріалу, зразковості мовних одиниць, частотності мовних явищ, відповідності фономатеріалів цілям вправ, економія репрезентації мовного матеріалу в змістовному і структурному планах
Бориско (2001, с. 116)	Автентичності, інформативності, змістовності, функціональності, кількості нових слів і об'єму, відповідності типу тексту виду аудіювання, співвідношення з мовними мінімумами, представленість різних жанрів і типів;
Кіржнер (2009, с. 70)	Якісні критерії: 1) автентичності; 2) посильності та доступності;

	<p>3) відповідності віковим інтересам і потребам студентів;</p> <p>4) тематичності;</p> <p>5) представленості різноманітних типів текстів і стилів мовлення;</p> <p>6) новизни й актуальності інформації.</p> <p>Кількісний критерій:</p> <p>1) обсягу тексту і темпу мовлення.</p>
Петранговська (2004, с. 68-72)	<p>Автентичності, тематичності; відповідності дисциплінам, що вивчаються; новизни інформації; наявності візуальних опор, доступності за змістом, характером мовного матеріалу й об'єктом висловлювання</p>
Літвін (2010, с. 178)	<p>I. Якісні критерії:</p> <p>A. <i>Мовні критерії</i>: доступність, репрезентативність</p> <p>Б Критерії змісту: тематичність, інформативність і новизна інформації; стабільність актуальності інформації;</p> <p>II. Кількісні критерії:</p> <p>темп мовлення;</p> <p>тривалість звучання аудіо-/відеотексту</p>
Wocanegra-Valle, (2010, с. 144 – 145)	<p>Тематичності; професійної спрямованості; відповідності навчальним цілям; відповідності цільовим вмінням; доступності.</p>

Отже, беручи до уваги мету навчання – формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ, вимоги чинної програми щодо рівня сформованості ІКК у студентів, і враховуючи дослідження Бориско (1987), Крапчатової (2014) і Літвін (2010), які розглядають критерії відбору навчальних відеоматеріалів як в якісному (змістовному), так і в кількісному аспектах, інтерпретуємо критерії, визначені науковцями, до умов нашої наукової розвідки:

I. Якісні критерії:

1. Автентичності.
2. Тематичності.
3. Інформативності.
4. Нормативності та відносної правильності.
5. Доступності.

II. Кількісні критерії

1. Тривалість звучання.
2. Темп мовлення.

Спочатку розглянемо докладніше якісні критерії.

Одним з найважливіших є критерій *автентичності*. Автентичними Халеєва (1989) вважає тексти, створені носіями мови для носіїв мови, тобто для реального життя, а не з навчальною метою (с. 193), натомість Gilmore (2007) під автентичними матеріалами розуміє «реальну мову реальних мовців, звернену до реальної аудиторії», в тому числі спілкування осіб, які не є носіями мови, а Godis (2016) – тексти, взяті з реального іншомовного середовища і реальних ситуацій (радіо- або телеінтерв'ю, інтернет-дискусії) та інтегровані в навчальний процес без жодних змін. Такі тексти найчастіше використовують для занять з іноземних мов професійного спрямування (с. 15), тому що вони представляють реальні акти спілкування з мовними нормами виучуваної мови (Demirgüç, 2016, с. 241). На думку Сунцової (2005), саме автентичні відеоматеріали, максимально наближені до реальних ситуацій професійно орієнтованого спілкування, дозволяють успішно сформувати вміння в ПОММ у студентів технічних спеціальностей (с. 8). Lesiak-Bielawska (2015) наголошує, що використання викладачем автентичних професійно спрямованих матеріалів надає студентам необхідний мовний досвід.

Відповідно до критерію *тематичності*, відібрані для формування АК в ПОММ навчальні відео-матеріали повинні співвідноситись з темами, запропонованими навчальною програмою дисципліни ІМПС для студентів,

що навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології. Тому, опираючись на вимоги Освітньо-професійної програми (2019) і Паспорта спеціальності (с. 15), нами були відібрані відео-матеріали з таких тем:

Харчова промисловість

Хлібобулочні і кондитерські вироби.

Переробка м'яса.

Переробка молока.

Відповідно до критерію *інформативності*, необхідно здійснювати відбір інформаційно насичених ПОММ, в яких в достатній мірі представлена професійно орієнтована фактична інформація (Несин, 2013, с. 71), тобто повідомлення про харчові технології і продукцію харчової промисловості та їх опис.

Під критерієм *нормативності та відносної правильності* слідом за Кіржнер (2009) розуміємо такі відео-матеріали, в яких мовлення учасників комунікації в цілому відповідає фонетичним, граматичним та лексичним нормам АМ (с. 72).

На думку Сіваченко (2009), критерій *доступності* навчального відеоматеріалу є комплексним і містить низку складників, які можна розподілити на дві категорії :

1) доступність мовних засобів;

2) доступність за звуковим оформленням (с. 80). Розглянемо ці категорії докладніше.

1. Доступність мовних засобів визначається вимогами Освітньо-професійної програми (2019). Засвоєння студентами необхідних граматичних явищ і оволодіння професійною лексикою здійснюється під час практичних занять в рамках кожної теми.

2. Доступність звукового оформлення відеоматеріалу Куліш (1982) визначає за такими параметрами для характеристики звукового оформлення мовлення: 1) дикція; 2) виразність; 3) емоційність; 4) гучність; 5) акцентуація; 6) висота голосу; 7) тембр голосу; 8) тон; 9) дефекти

мовлення (с. 6). Погоджуємось з думкою Сіваченко (2009), що легше сприймається мовлення з чіткою дикцією, помірною емоційністю та гучністю (с. 83) і вважаємо, що для формування АК в ПОММ потрібно відбирати аудіо- та відеозаписи, в яких мовлення характеризується чіткою дикцією.

Отже, розглянувши якісні критерії, перейдемо до кількісних.

Так як в чинних програмах не вказано об'єм аудіо- або відеоматеріалів, які повинні навчитися сприймати на слух студенти, які навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології, нами було проаналізовано низку наукових праць, присвячених цьому питанню. Представимо результати цього аналізу в таблиці.

Таблиця 2.5.

Тривалість звучання навчального аудіо- або відео- тексту

Дослідник	Тривалість звучання
Тарнопольський, 2006, с. 137	Початковий етап – 2 – 3 хв., Завершальний етап – 15 – 20 хв.
Крапчатова, 2014, с. 180	I курс - від 2 – 3 хв. до 5– 6 хв. II курс від 3 – 5 хв. до 6 – 7 хв.
Новоградська-Морська, 2005, с. 137	Від 1, 5 – 2 хв. до 3 – 4 хв

Як видно з таблиці, серед науковців не існує одностайної думки з цього питання.

Отже, спираючись на власний досвід викладання іноземної мови в нелінгвістичному ЗВО, підтримуємо думку Петранговської (2002), що обмежена кількість годин, відведених на вивчення ІМПС, загалом невисокий рівень володіння студентами іноземною мовою, яка не є для них профільною дисципліною, не дозволяє використовувати автентичні відеоматеріали в повному об'ємі, натомість слід застосовувати завершені за змістом фрагменти автентичних відеоматеріалів (с.72-73). Що стосується тривалості звучання навчальних відеоматеріалів, погоджуємось

з Онісіною (1990), що оптимальна тривалість звучання аудіо- або відеоматеріалів для студентів технічних спеціальностей становить від 1, 5 – 2 до 3–5 хвилин (с. 22).

Важливим кількісним критерієм є також критерій темпу мовлення. Іванова і Тарасова (2015) вважають, що швидкий темп мовлення створює бар'єр для сприймання відеоматеріалу навіть студентами початкових курсів філологічних спеціальностей і пропонують застосовувати відеоматеріали з середнім і навіть низьким темпом мовлення (с. 14).

Представимо процедуру відбору відеоматеріалів для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6.

Процедура відбору відеотекстів для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні

Критері і Назва аудіо текс-ту	Автентичності	Тематичності	Інформативності	Нормативності	Доступності	Тривалості тексту і темпу мовлення	Дикція	Кінцевий результат вільному тексту
1.The industri al Bread Process	+	Bread Making	+	+	+	10 хв., середній	+	+
2.Baked Bread	+	Bread Making	+	+	+	4 хв., повільний /середній	-	-
3.Basic Steps of Bread	+	Bread Making	+	+	+	39 хв., середній	+	-

Making								
4.Milk Chocolate	+	Confectionary	+	+	+	5 хв., середній	+	+
5.Mars makes M&M's	+	Confectionary	+	+	+	1 хв. 30 с, середній	+	+
6.Old Hershey's Chocolate	+	Confectionary	+	+	+	28 хв., середній	+	-
7.Hy-Vee Cheese Making Trip to Wisconsin	+	Milk Processing	+/-	+	+/-	5 хв. 40 с, середній	-	-
8.The Art of Cheese-making	+	Milk Processing	+	+	+	11 хв 40 с, середній	+	+
9.Cheese Making in the Swiss	+	Milk Processing	+	-	+	21 хв., середній	+	-

Alp								
10.Wid mer's Cheese Cellar	+	+/-	-	+	+	9 хв. 30 с, середній	-	-
11.Food processi ng and Packagi ng Machin e exhibiti on	+	Packaging Machines -	+	-	-	30 хв.	-	-
12.How it's Made. Mozzar ella Cheese	+	Milk Processing	+	+	+	4 хв. 20 с, середній	+	+
13.Saus ages you need to know	+	Meat Processing	+	+	+/-	1 хв. 47 с, середній	-	
14.How it's made – hot dogs	+	Meat Processing	+	+	+	5 хв. 02 с, середній	+	+
15.How ham is made	+	Meat Processing	+	-	-	7 хв. 14 с, вище	-	-

from a whole pig						середнього		
16. Meyn Food Processing Technology	+	Meat Processing	+	+	+	1 хв. 14 с, середній	+	+
17. Where Does Chocolate Come from and How is it Made.	+	Confectionary Production	+	+	+	2 хв. 27 с., середній	+	+
18. The Whole Process of Making Chocolate	+	Cocoa beans harvesting and chocolate production +/-	+/-	+	+	7 хв. 54 с., середній	+	-
19. How Chocolate is Made	+	Confectionary Production	+	+	+	3 хв. 3 с., середній	+	+

Отже, у ході дослідження нами було проаналізовано 19 відеоматеріалів загальною тривалістю звучання 3 години 18 хвилин і відібрано 9 відеоматеріалів загальною тривалістю звучання 52,5 хвилин.

Наведемо приклад відібраного відеоматеріалу «The Art of Cheese Making» (Частина 1) до теми «Переробка молока», який плануємо використовувати для формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій

(<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>).

Tape script:

Wisconsin has a long tradition of crafting the world's finest cheese. When you think of Wisconsin cheese one thing comes pride, the pride of over 160 years of experience that began when European cheese maker came to America seeking the ideal place to craft their traditional cheeses and create new cheeses.

We're going to show you how Wisconsin cheeses are made today. The process begins when the freshest quality milk is delivered to Wisconsin cheese plants. Some plants are of a large capacity using the latest technology and most advanced methods. Some plants are of a small capacity using more traditional craftsmanship and skill. Today no state sets higher quality standards than Wisconsin. Wisconsin was the first state to grade cheese for quality and still requires our cheese graders to be licensed at the Department of Agriculture. Cheese graders evaluate each ingredient: flavor, body and texture, color and finish, appearance. Wisconsin was the also the first to license cheese makers. And in Wisconsin no cheese is made without license cheese maker in the plant during the cheese making process. Now an even higher level of excellence has been established with the Wisconsin master. Cheese making program a demanding combination of classes and plant applications and inspections that only Wisconsin license cheeses makers

High quality milk is essential for cheese making. ...After milk is received by the cheese makers it is weight and tested for quality, purity and composition. The fat content is asdjusted according to the type of cheese made from part skim to whole milk to cream. For example, traditional Swiss cheese is made with partially skim milk but baby Swiss is made with whole milk which give it a creamy texture....Cheese can be made from either pasteurized milk or raw milk. In pasteurized milk all pathogens are eliminated by heating the milk to over 160 degrees for about 15 seconds. Cheese made from raw milk must be cured for over 60 days to eliminate pathogens. There are several ways of categorizing cheese: type of milk, flavor, ripening methods, place of origin, degrees of hardness. The most universal and logical system for classifying cheese is by

degree of hardness and its rests of legal definition. The US legal standards of identify define maximum moisture, minimum milk fat and in some cases age. Wisconsin cheese makers produce more than 600 varieties, types and styles of cheeses. Wisconsin leads the industry in the nation in the establishment in quality standards in cheese making, education and training and in the support the state offers.

Проаналізуємо зразок відеоматеріалу за визначеними критеріями. Відповідно до **критерію автентичності** текст є власне автентичним, він створений носіями мови для носіїв мови не з навчальною метою, а з метою передачі інформації. Відповідно до **критерію тематичності** текст відноситься до теми «Переробка молока і молочні продукти», передбачену Програмою і Паспортом спеціальності. Завдяки цікавій професійній інформації з соціокультурним компонентом текст відповідає **критерію інформативності**. Відповідно до **критерію доступності** проаналізуємо цей текст з точки зору доступності мовних засобів та доступності за звуковим оформленням. Граматичні структури і професійна лексика, необхідні для розуміння тексту, студенти вивчають під час практичних занять. Мовлення ведучої характеризується чіткою дикцією, помірною емоційністю та гучністю. Отже, відеоматеріал доступний для сприйняття студентами. Цей текст відповідає і **критерію нормативності**. На фонетичному рівні він є зразком американського варіанту літературної англійської мови. На лексичному рівні текст насичений фаховою лексикою. На граматичному рівні в тексті переважають Present Simple, Past Simple, Present Simple Passive. Відповідно до кількісних критеріїв текст характеризується середнім темпом, повний текст триває 11 хв 40 с, тому вважаємо за можливе розділити його на три частини і до кожної частини розробити завдання. Отже, даний відеоматеріал повністю відповідає визначеними нами критеріям відбору і може бути використаним для розроблення вправ.

Таким чином, в цьому підрозділі ми визначили і обґрунтували критерії відбору, за якими відбирали відеоматеріалу для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ. До них належать якісні критерії: автентичності, тематичності, інформативності, нормативності та відносної правильності, доступності; та кількісні критерії: тривалості звучання і темпу мовлення.

Передбачаємо використання відібраних відеоматеріалів в процесі розробки підсистеми вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ.

2.3. Підсистема вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle

Визначення цілей і змісту формування у майбутніх фахівців з харчових технологій компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні (ПОММ), психологічних і лінгвістичних особливостей професійно орієнтованих монологу-повідомлення і монологу-опису, визначені критерії відбору навчального відеоматеріалу та відібрані на їх основі відеоматеріали з галузі харчових технологій стали основою для обґрунтування та розробки підсистеми вправ для формування компетентності в ПОММ.

В центрі уваги дослідників знаходиться навчання французького професійно спрямованого монологічного мовлення студентів технічних спеціальностей з урахуванням їх навчальних стилів (Бондар, 2011), навчання майбутніх економістів іншомовному професійно спрямованому монологу презентації (Драб, 2005), навчання майбутніх юристів професійного англійського монологічного мовлення з використанням автентичної відеофонограми (Кіржнер, 2009), навчання майбутніх офіцерів

професійно спрямованого монологу- міркування на основі англомовних фахових автентичних аудіотекстів) (Несин, 2013), навчання студентів мовних спеціальностей усного англійського монологічного мовлення з використанням автентичних художніх фільмів (Пашук, 2002) навчання студентів фізико-математичних факультетів професійно спрямованого монологу-міркування на основі англомовних фахових автентичних аудіо текстів (Петранговська, 2004). Але проблема формування у майбутніх фахівців з харчових технологій компетентності в ПОММ у процесі самостійної роботи остаточно не вирішено, і, відповідно, підсистема вправ, призначена для досягнення цієї мети, у методиці не розроблена.

Тому метою цього підрозділу є обґрунтування і розроблення підсистеми вправ, спрямованої на формування у майбутніх фахівців з харчових технологій компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні.

Для досягнення цієї мети потрібно вирішити такі завдання: уточнити поняття “вправа” та критерії розроблення вправ для формування компетентності в ПОММ, уточнити поняття “система вправ” і “підсистема вправ”, розробити підсистему вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні.

Під вправою Азімов і Щукін (2009) розуміють структурну одиницю методичної організації навчального матеріалу, яка являє собою цілеспрямовані взаємозумовлені дії, які виконуються в порядку наростання мовних і операційних труднощів з урахуванням послідовного становлення мовленнєвих навичок і вмінь (Азімов, Щукін, 2009, с. 322).

Bygate (2001) наголошує, що вправи повинні стимулювати мовленнєвий процес студентів; повторення завдань надає студентам здатність переключати свою увагу з планування висловлювання на його формулювання (с. 17).

Для формування компетентності в ПОММ потрібно розуміти, як працюють механізми породження усного мовлення. Це питання було в центрі уваги багатьох вчених-психолінгвістів: Виготського (Выготский, 1934), Жинкіна (Жинкин, 1959), Лурії (Лурия, 1979), Леонтєва (Леонтьев, 1969), Зимньої (Зимняя, 1985, 2001), Фрумкіної (2006), Slobin (1966), Levelt (1989).

Зимня (1985) виділяє три фази породження висловлювання: спонукально-мотиваційну, аналітико-синтетичну та виконавчу.

На думку дослідниці, спонукально-мотиваційна фаза реалізується шляхом складної взаємодії потреб, мотивів і мети (с. 45). Тому студенти повинні отримувати завдання, які спонукають їх до висловлювання, до реалізації комунікативних намірів.

Аналітико-синтетичну фазу Зимня (1985) розглядає як фазу планування, програмування та внутрішньої мовної організації мовлення, під час якої відбувається відбір засобів формування думки під час спілкування (с. 47). Отже, вправи потребують змістових опори, тому що «в процесі навчання іншомовному говорінню предметний зміст необхідно задавати ззовні» (с. 86).

Для успішного формування у студентів компетентності в ПОММ розроблення вправ необхідно здійснювати відповідно до прийнятих у методичній науці критеріїв. Нами були взяті за основу критерії до вправ, розроблені Скляренко (1992): вмотивованість, комунікативність, ступінь керування, спрямування навчальної дії на одержання або видачу інформації, наявність рольового компоненту, наявність опор, професійна орієнтація (с. 3 – 7). Розглянемо їх докладніше в межах нашого дослідження.

Так як першою фазою мовленнєвої діяльності є спонукально-мотиваційна (Зимняя, 1985), всі вправи розроблюваної підсистеми є *вмотивованими*, тобто містять мотив, який спонукає студентів до мовленнєвої діяльності. На думку Бігич (2014), висока мотивація здатна

компенсувати недостатньо розвинуті здібності або невисокий рівень сформованості знань, навичок і вмінь (с. 9). Черниш (2015) наголошує, що у студентів потрібно створювати мотив для формування потреби у професійно орієнтованому говорінні (с. 139). Отже, завдання до вправ на формування навичок і вмінь повинно моделювати реальне професійне спілкування фахівців.

Відповідно до критерію “комунікативність” переважна більшість вправ є комунікативними або умовно-комунікативними. Некомунікативні вправи виконуються лише на підготовчому етапі, їх кількість є мінімальною. Некомунікативні вправи спрямовані на набуття знань про типові ситуації професійного спілкування фахівців з харчових технологій, структуру професійно орієнтованих монологічних висловлювань, особливості невербальної поведінки в міжкультурному спілкуванні.

Відповідно до критерію “ступінь керування” більшість вправ повинна бути з частковим та мінімальним керуванням, а до критерію “спрямування навчальної дії на одержання/видачу інформації” – рецептивно-репродуктивним, рецептивно-продуктивним та продуктивними. У таблиці представлено співвідношення ступеня керування з рівнем самостійності та характером управління СР (підрозділ 1.4).

Таблиця 2.7.

Співвідношення ступеня керування з рівнем самостійності та характером управління СР

Ступінь керування	Характер управління	Рівень самостійності	Спрямування навчальної дії на одержання/видачу інформації
жорстке керування	СР, керована ззовні	репродуктивна СР	рецептивно-репродуктивний
часткове керування	СР, частково керована ззовні	напівтворча СР	рецептивно-продуктивний

мінімальне керування	СР, керована опосередковано	творча СР	Продуктивний
----------------------	-----------------------------	-----------	--------------

За критерієм “*наявність або відсутність рольового компоненту*” більшість вправ містять рольовий компонент. Студенти виконують певні ролі в професійній комунікативній ситуації: фахівець з харчових технологій та інженерії; доповідач на конференції; представник підприємства харчової промисловості; експонент на міжнародній фаховій виставці; консультант.

Відповідно до критерію “*наявність /відсутність опор*” важливим чинником для виконання вправ є опори (Скляренко, 1999, с. 5), і тому вони містять природні опори - відібрані викладачем автентичні відеоматеріали та рецептуру інноваційних продуктів з наукових журналів з харчової технології, а також штучно створені опори: переліки послідовних запитань, ключових слів та фраз.

Погоджуємось з думкою Устименко (2002), що в інструкціях до вправ потрібно застосовувати всі мовленнєві завдання, які існують у реальному професійному спілкуванні (с. 61). Створення комунікативних ситуацій, аналогічних реальним ситуаціям професійної діяльності фахівців з харчових технологій та застосування навчальних відеоматеріалів професійного спрямування дозволяє реалізувати *критерій професійної орієнтації*.

Вправи є елементарними одиницями навчання (Миньяр-Белоручев, 1990, с. 62), які повинні бути систематизовані в єдине ціле (Кіржнер, 2009, с. 90), тобто в єдину систему. Слідом за Миньяром-Белоручевим (1990) систему вправ ми розуміємо як організовані і взаємозумовлені дії студентів, які здійснюються для досягнення навчальної мети у процесі формування навичок і вмінь (с. 77). Оскільки в нашому дослідженні мова йде про формування окремого виду мовленнєвої діяльності, використовуємо термін “*підсистема вправ*”.

Для створення підсистеми вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в ПОММ необхідно визначити етапи навчання.

З цією метою нами були проаналізовані підсистеми вправ, створені дослідниками для формування компетентності в монологічному мовленні у студентів нефілологічних спеціальностей.

На основі аналізу виділених попередниками етапів формування компетентності в монологічному мовленні можна зробити висновок, що більшість авторів виділяють два етапи: підготовчий і основний (Бондар, 2013, с. 94-95, Кіржнер, 2009, с. 91-93, Несин, 2013, с. 77-78), а в основному етапі виділяють три підетапи: рецептивно-репродуктивний, рецептивно-продуктивний та продуктивний (Бондар, 2013, с. 94-95, Кіржнер, 2009, с. 91-93).

Таким чином, слідом за Бондар (2013) і Кіржнер (2009) процес формування компетентності в ПОММ ми реалізуємо в два етапи: підготовчий і основний.

Підготовчий етап містить вправи, націлені на набуття знань про типові ситуації професійного спілкування фахівців з харчових технологій, їхні комунікативні наміри, особливості невербальної поведінки в міжкультурному спілкуванні, структуру монологічних висловлювань, вживання засобів міжфразового зв'язку. Вправи підготовчого етапу ми пропонуємо реалізувати з допомогою таких опцій навчального середовища Moodle як «Тест», який, наприклад, може містити завдання на співвіднесення або вкладені відповіді та опції «Завдання» або «Сторінка», які дозволяють викласти відео або текст і завдання до нього.

Відповідно до спрямування навчальної дії на одержання або видачу інформації, рівень самостійності студентів і ступінь курування в **основному етапі** ми виділяємо три підетапи: рецептивно-репродуктивний, рецептивно-продуктивний та продуктивний.

Цілями *рецептивно-репродуктивного підетапу* є формування навичок створення структурних елементів монологу. Цей підетап містить вправи на формування вмінь об'єднувати фрази у понад фразові єдності на основі мовленнєвої ситуації та на основі природних і штучно створених опор: автентичних відеоматеріалів, плану висловлювання, переліку запитань, ключових фраз. На рецептивно-репродуктивному підетапі використовуються умовно-комунікативні вправи, спрямовані на ознайомлення студентів зі зразками ПОММ, усвідомлення його структури, створення структурних елементів монологу.

На *рецептивно-продуктивному підетапі* формуються вміння створення міні-монологів. Цей підетап містить комунікативні вправи. Опорами на рецептивно-продуктивному підетапі є природні (автентичні відеоматеріали) та штучно створені опори (ключові слова).

Метою *продуктивного підетапу* є розвиток вмінь висловлюватись на текстовому рівні. Цей підетап містить комунікативні вправи. Опорами на продуктивному підетапі є комунікативні ситуації. Для реалізації основного етапу ми пропонуємо використовувати таку опцію навчального середовища Moodle як «Завдання». Ця опція дає можливість компактно розмістити інструкцію, опори і відео на одній сторінці.

The screenshot shows a Moodle course page with a video player and a list of questions. The video player is titled "The Art of Cheesemaking" and shows a person working in a cheese-making plant. The questions are:

- Use these questions as cues:
 - How old is cheese making tradition in Wisconsin?
 - Who were the first cheese makers in Wisconsin?
 - What capacity are cheese making plants in Wisconsin?
 - What plants do the latest technologies use?
 - What plants do traditional crafting use?
 - How many varieties, types and styles of cheeses do cheese makers in Wisconsin produce?
- Інструкція. You are a technologist on business trip in the UK. You are visiting a cheese making plant. Notice what the speaker is saying about quality standards. Watch the video The Art of Cheese Making
- Use these questions as cues:
 - What criteria do cheese makers evaluate cheese for?
 - What is milk for cheese production is tested for?
 - What quality standards does your enterprise have?
 - What state license does your enterprise have?

Рис. 2. 1.

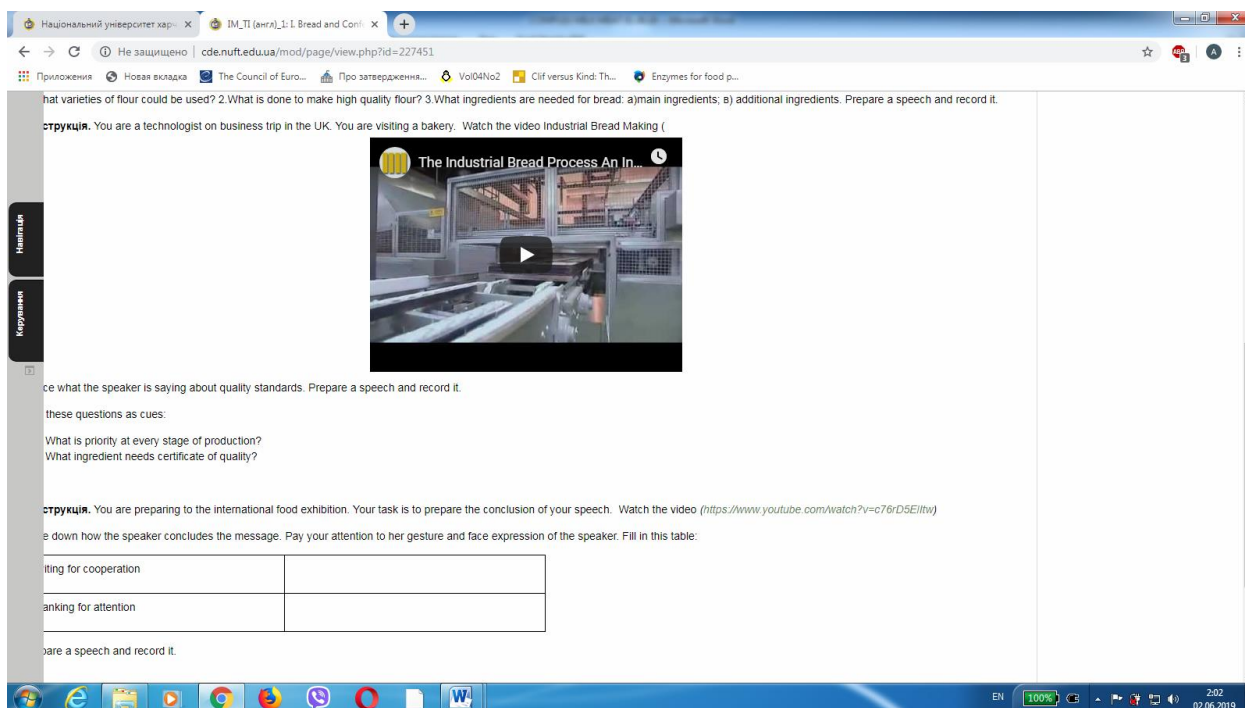


Рис. 2.2.

Студенти записують свої відповіді на відео і завантажують на платформу. На цю ж платформу вони завантажують файли з листами самооцінювання. Викладач дивиться відео, оцінює відповіді студентів відповідно до визначених критеріїв і ставить оцінки на платформі з допомогою опції «Завдання».

Представимо розроблену підсистему вправ у Таблиці 2.8.

Таблиця 2.8.

Підсистема вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні

Етапи	Підетапи	Групи вправ	Типи вправ	Види вправ
Підготовчий етап		1) на надання знань про типові ситуації професійного спілкування та комунікативні наміри фахівців з харчових технологій 2) на надання знань про невербальні засоби спілкування 3) на надання знань про структурування монологу-повідомлення та монологу-опису. 4) для формування навичок структурування монологу 5) на надання знань про засоби міжфразового зв'язку 6) для формування	Умовно-комунікативні, некомунікативні	Співвіднесення словосполучень з малюнками, аналіз тексту-зразка професійно орієнтованого монологу, заповнення таблиць, заповнення пропусків у тексті, упорядкування частин тексту

		навичок вживання засобів міжфразового зв'язку		
Основний етап	Рецептивно-репродуктивний підетап	Для формування навичок створювати структурні елементи монологу-повідомлення та монологу-опис: а) починати монологічне висловлювання, представляти своє підприємство та формулювати предмет монолога; б) повідомляти про свою продукцію; в) описувати свою продукцію, її інгредієнти, інноваційні технології, стандарти якості, підкреслювати переваги; г) закінчувати монологічне висловлювання	Умовно-комунікативні	Прослуховування монологу-зразка, заповнення таблиць, відповіді на запитання, з подальшим відтворенням тексту і його записом на електронний носій
Основний	Рецептивно-продук-	1.Для розвитку вмінь	Комунікативні, умовно-	Продуктування

етап	тивний підетап	<p>створювати монолог-повідомлення та монолог-опис:</p> <p>1) вміння починати монологічне висловлювання, формулювати основну думку/предмет монологу-повідомлення та монологу-опису;</p> <p>2) уміння логічно викладати нову інформацію:</p> <p>а) чітко й зрозуміло представляти своє підприємство/продукцію свого підприємства;</p> <p>б) підкреслити інноваційність продукції свого підприємства;</p> <p>в) докладно розповідати про переваги продукції свого підприємства над аналогічними товарами конкурентів.</p>	комунікативні	міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та ключових слів.
------	----------------	---	---------------	---

Основний етап	Продуктивний підетап	Для розвитку умінь створювати монологічні висловлювання функціональних типів: монолог-повідомлення і монолог-опис	Комунікативні	Продукування монологів-повідомлень та монологів-описів відповідно до комунікативної ситуації
----------------------	-----------------------------	---	---------------	--

Для унаочнення типів та видів вправ, представлених у таблиці 2.8., наведемо приклади у межах кожного етапу навчання.

Підготовчий етап

Приклад 1. Мета: набуття знань про типові ситуації професійного спілкування фахівців з харчових технологій.

Опора: серія малюнків.

Тип вправи: умовно-комунікативна, продуктивна.

Вид вправи: Співвіднесення малюнків з типовими ситуаціями професійного спілкування.

Форма виконання: парна на платформі Moodle. Опція «Тест» (тест на відповідність).

Інструкція. Look at the pictures of technological engineers at work. Match the activities in each picture with typical situations of professional communication.

- 1) at the international exhibition
- 2) at the international food science conference
- 3) at the factory
- 4) consulting on the phone



A



C



B



D

Контроль: з боку викладача.

Приклад 2. Мета: набуття знань про невербальні засоби спілкування

Опора: ключові фрази, таблиця для заповнення.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецепитвно-продуктивна.

Вид вправи: перегляд відео з метою одержання інформації, заповнення таблиці.

Форма виконання: в малих групах на платформі Moodle. Опція «Тест» (тест на відповідність).

Інструкція. Watch the video called *4 essential body language tips* (<https://www.youtube.com/watch?v=ZK3jSXYBNak>)

What body language is positive and what body language is negative?

<p>1.Upright posture. 2. Relaxed and open facial expression. 3. Folded arms. Tense facial expression. 4. Body turned away from you. 5.Arms hanging relaxed by the sides.6. Poor eye contact. 7.Open body position (arms unfolded). 8.Regular eye contact. 9.Lean on the podium.</p>

Fill in this table with phrases in the box:

Positive body language	Negative body language

Контроль: з боку викладача.

Приклад 3.

Мета: формування понять та набуття знань про структуру монологічних висловлювань та комунікативні наміри фахівців з харчових технологій.

Опора: текст (матеріал взято з офіційного сайту компанії АВК <http://www.avk.ua/int/en/company/about>), таблиця

Тип вправи: некомунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle. Опція «Тест» (тест на відповідність).

Інструкція. Read the text.

- A) What paragraphs belongs to introduction, main part and conclusion?
 B) What communicative goal does each paragraph have? Write down the numbers of paragraphs into the table.

Introducing of the company	
Giving information about equipment and quality standards	
Giving information about reputation of the company	
Giving information about products of the company	
Conclusion	
Giving information about products for people with the special necessities	
Greeting	
Giving information about high quality employees	
Giving information about innovations	

1) Dear colleagues! My name is and I work for AVK Company.

2) Our company is one of the leaders of the Ukrainian confectionery market.

We are among the three largest confectionery companies in Ukraine by the volume of production. The history of AVK is more than quarter of a century of a

dedicated teamwork to achieve the highest result - impeccable quality of products. Our production facilities are located in the city of Dnipro.

3) AVK produce chocolate, chocolate sweets, cereal sweets and snacks, jelly chewing goodies, as well as other confectionery products. Our key-brands, which conquered the consumers' hearts both in Ukraine and far beyond: ROYAL CHARM; TRUFALIE; TRUFFLE; ROYAL MASTERPIECE; CHOCOLATE NIGHT; KRESKO; BAM-BUK; MAZHOR; JUVELAND; AVK CHOCOLATE; GULLIVER; WHO SAID MUUU? and others.

4) In addition with concern for consumers' health, our confectioners have developed an assortment of diabetic products - one of widest among Ukrainian confectionery producers (milk chocolate, extra dark chocolate and sugar-free bars).

5) We make our sweets on ultra-modern high-tech equipment. The important advantage is the fact that the production of AVK is certified according to the international quality management system ISO 9000, ISO 22000. In 2017 the high quality of our products was confirmed by the international standard IFS. It opened the possibility of selling sweets under the AVK brand in the trading space of the European Union countries.

6) A team is a secret of our success. Professionalism of every team member is the key to success on the way to the common goal. The distinctive feature of our team's development and formation is an opportunity of every employee's self-fulfilment. The company provides all the conditions for personal development and professional growth for every team member. We are sure that realization of every great strategy is impossible without talented people.

7) Our desire for development is motivated by the wish to satisfy our customers' demanding tastes and actual needs. The keys to achieving our goals are the investments in ultra-modern equipment, developing our own producing technologies and constant introduction of new product categories. Every day we become better than we were yesterday.

8) *For 27 years of dedicated work AVK have gained the reputation of reliable and responsible company. Consumers trust us. Our partners always respect us for open and transparent policy in business relations. As a confirmation - cooperation with both large international companies and small farms. Most of them are working with us more than 20 years!*

9) *The AVK Company is always open for the cooperation with new clients. Come to our office and we get more detail information about our production.*

Контроль: з боку викладача.

Приклад 4.

Мета: набуття знань про засоби міжфразового зв'язку монологу-повідомлення та монологу-опису.

Опора: текст (матеріал взято з офіційного сайту компанії), таблиця для заповнення.

Тип вправи: некомунікативна, репродуктивна.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle. Опція «Тест» (тест на відповідність).

Інструкція: Read the text. Match the linking words **in bold** with the parts of monologue

List of points	
Giving examples	
Joining ideas	
Attract attention	

First of all, Arkadia produces more than 320 kinds of perfect quality confectionery products. The product line includes chocolate and jelly sweets, caramel, toffee, chocolate bars, biscuits, wafers, sponge rolls, pastry and cakes. Some of these are absolutely unique products for Ukrainian market. The total volume of production reaches around 300 thousand tons per year. Furthermore Arkadia confectionery

products are manufactured in accordance with the latest technologies. Modern high capacity equipment, strict adherence to the production technologies, only high quality raw materials guarantee key strengths and superiorities of the Arkadia products.

***In addition** the production units of Arkadia Confectionery Corporation are certified in accordance with the requirements of the international quality and food safety standards. The enterprises of Arkadia Corporation apply a quality management system that meets the requirements of ISO 9001:2008, and food safety management, corresponding to ISO 22000:2005 standards, thus each Factory of the Corporation has the Certificate of Conformity.*

We sell our products in Ukraine, the USA, Canada, Europe, Israel, Georgia, China, Japan, Korea, Kazakhstan, Armenia and other countries.

*Arkadia offers a variety of unique flavours – black and milk chocolates, with or without fillings, **for example** classic sweets that are well known to several generations – “**Strila Podilska**”, or tasty novelties like “**Shooters**”*

*The range of cake choice is very wide, for instance “**Napoleon**”, “**Candied Roasted Nuts**”, “**Prague**”, “**Golden Key**”, “**Truffle**” and of course, “**Arkadia**”. **Pay your attention to the cake “Arkadia”** has remained one of the most popular cakes for many decades and has already become a specific national symbol. **Also**, this cake was created back in 1956 at the Kyiv Confectionery Factory, which is now a part of Arkadia Corporation. Through all these years the recipe of the cake “Arkadia” remained unchanged, only Arkadia company makes it following the authentic recipe.*

***However**, “Arkadia” cake is not a single product Arkadia company is famous for. Many other items from a range of products are also worth the mention. Each cake is unique, but they all can satisfy the most demanding gourmet.*

All cakes of the Kyiv Confectionery Factory are produced exclusively from the natural ingredients without using stabilizers and other additives. That is why their maximum shelf life is only 72 hours.

Приклад 5.

Мета: набуття знань про структуру монологічних висловлювань.

Опора: Таблиця для заповнення.

Тип вправи: некомунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: заповнення таблиці.

Форма виконання: парна.

Інструкція: Each type of monologue has a certain structure. Which are the possible parts of description monologue and message monologue.

Fill in this table:

<ol style="list-style-type: none"> 1. Greeting 2. Introduction yourself 3. Introduction of an enterprise or products 4. Inviting for cooperation 5. Thanking for attention 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Greeting 2. Introduction yourself 3. Introduction of an enterprise or products 4. Describing products: ingredients, innovative technologies, traditional recipes, quality standards, advantages 5. Inviting for cooperation 6. Thanking for attention

Контроль: Взаємоконтроль за ключем.

Приклад 6.

Мета: формування навичок структурування монологічних висловлювань.

Тип вправи: некомунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: упорядкування частин монологу.

Опора: текст (матеріал взято з офіційного сайту фірми А'Деліс та офіційного сайту міжнародної виставки кондитерської промисловості Sweets and Bakery <http://sweetsexpo.com.ua/>)

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle. Опція «Тест» (упорядкування частин тексту).

Інструкція: You are a technologist. You prepared a text of your future poster presentation at the international food exhibition. But you mixed the parts of the text up by mistake. Rearrange the parts of your presentation in correct order:

- a) We want to pay your attention to the advantages of our production. Firstly, the products of our company are based on the classical recipes. We use only natural raw materials of certificated delivers that have quality control. Moreover, the company A'Delis got food safety certificate ISO 22000. Besides, our products are made on the modern equipment.
- b) We are glad to introduce our company A'Delis.
- c) Dear colleagues!
- d) The company A'Delis is always open for the cooperation with new clients. We have a flexible payment system. You can get more detailed information about our production on the web-site of the company.
- e) The company produces more than 70 kinds of bread and bread products and more than 200 kinds of confectionary and cakes: paste, locum, chocolate desserts, chocolate pasta and other.

Контроль: з боку викладача.

Приклад 7.

Мета: набуття знань про засоби міжфразового зв'язку характерні для монологу-повідомлення та монологу-опису.

Опора: ключові фрази, таблиця для заповнення.

Тип вправи: некомунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: заповнення таблиці.

Форма виконання: парна на платформі Moodle. Опція «Тест» (тест на відповідність).

Інструкція: Match the linking words with the corresponding parts of monologue.

Also; for example; first of all; firstly / secondly; in addition; furthermore; moreover; besides; to begin with; thirdly; finally; lastly; in conclusion; to sum up; all in all; taking everything into account; the first / main / most important advantage of; one / another / an additional advantage of; one point of view in favour of; for instance; such as; / like; in particular; therefore; for this reason; because; as a result.

Beginning	
List of points	
Introduction of advantages	
Giving examples	
Joining ideas	
Conclusion	

Контроль:самоконтроль за ключем.

Приклад 8. Мета: формування мовленнєвих навичок вживання засобів міжфразового зв'язку у ПОММ.

Опора: текст (матеріал взято з офіційного сайту компанії А'Деліс та офіційного сайту міжнародної виставки кондитерської промисловості Sweets and Bakery <http://sweetsexpo.com.ua/>), ключові слова

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна .

Вид вправи: заповнення пропусків у тексті.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle. Опція «Тест» (вибір пропущених слів).

Інструкція. You are a technologist. You are preparing to the poster presentation at the international food exhibition. Complete it with necessary linking words from the box below.

Because; for example; let me say about ; first of all; an additional advantage

1) _____ advantages of our production. 2) _____ our paste has a delicious taste. 3) _____ of our production is benefit for health 4) _____ it is made from natural ingredients. 5) _____, apple puree is rich in pectin, that is necessary for immunity. Honey contains a lot of microelements that give life forces.

Контроль: взаємоконтроль за ключем.

Основний етап

Рецептивно-репродуктивний підетап

Приклад 1.

Мета: формування умінь створювати структурні елементи монолога (уміння починати монологічне висловлювання).

Опора: відео-фрагмент Meyn Food Processing Technology, таблиця для заповнення.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Прослуховування монологу-зразка, заповнення таблиці, відтворення структурного елемента монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are preparing to the international food exhibition. Your task is to prepare an introduction. Watch the video “Meyn Food Processing Technology” (<https://www.youtube.com/watch?v=c76rD5Elltw>). Pay your attention to his gestures and face expression of the speaker. Fill in this table:

Greeting	
Introduction yourself	
Introducing of an enterprise	

Prepare the introduction of your enterprise according to this example and record it.

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 2.

Мета: формування умінь створювати структурні елементи монолога (уміння починати монологічне висловлювання, представляти себе та своє підприємство).

Опора: відео-фрагмент How Chocolate is Made, таблиця для заповнення.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Прослуховування монологу-зразка, заповнення таблиці, відтворення структурного елемента монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are preparing to the international food exhibition. Your task is to inform your colleges about your enterprise. Watch the video <https://www.youtube.com/watch?v=xPe1jMuX32s>

Notice how the speaker talks about his company. Fill in this table:

Introduction yourself (name, position)	
Introducing of a company	
Production capacity	

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 3.

Мета: формування умінь створювати структурні елементи монолога (уміння представляти своє підприємство).

Опора: відео-фрагмент Meyn Food Processing Technology, перелік запитань.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Прослуховування монологу-зразка, відповіді на запитання.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are preparing to the international food exhibition. Your task is to inform your colleges about your enterprise. Watch the video

<https://www.youtube.com/watch?v=c76rD5Eltw>

Notice how the speaker talks about his company. Pay you attention at her gesture and face expression of the speaker.

Use these questions as cues:

- 1.What is the name of the company?
2. Where is it situated?
- 3.How many plant operations are supplied by the company?
- 4.What plants does the company supply: small or large?

Prepare a speech about the enterprise and record it.

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 4.

Мета: формування умінь створювати структурні елементи монологу (уміння представляти своє підприємство).

Опора: відео-фрагмент The Art of Cheese Making, таблиця для заповнення.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Прослуховування монологу-зразка, заповнення таблиці, відтворення структурного елементу монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are preparing to the international food exhibition. Your task is to prepare the introduction of your speech. Watch the video The Art of Cheese Making (<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>). Pay you attention how the speaker introduces the enterprise. Fill in this table:

Greeting	
History: long tradition and experience	
Quality standards	

Welcome to see today production	
------------------------------------	--

Prepare the introduction of your enterprise according to this example and record it.

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 5.

Мета: формування умінь створювати структурні елементи монолога (уміння представляти своє підприємство).

Опора: відео-фрагмент The Art of Cheese Making, перелік запитань.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Прослуховування монологу-зразка, відповіді на запитання, відтворення структурного елемента монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a student on practice in Wisconsin. You visited some cheese making plants and should prepare a speech for your colleagues about cheese making in this region. Watch the video The Art of Cheese Making (<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>) and use these questions as cues:

1. How old is cheese making tradition in Wisconsin?
2. Who were the first cheese makers in Wisconsin?
3. What capacity are cheese making plants in Wisconsin?
4. What plants do the latest technologies use?
5. What plants do traditional crafting use?
6. How many varieties, types and styles of cheeses do cheese makers in Wisconsin produce?

Prepare a speech and record it.

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 6.

Мета: формування навичок створювати структурні елементи монолога (повідомляти, з яких інгредієнтів складається продукт).

Опора: відео-фрагмент Industrial Bread Making, перелік запитань.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Перегляд відео-фрагменту, відповіді на запитання, відтворення структурного елементу монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a technologist on a business trip in the UK. You are visiting a bakery. Watch the video

<https://www.youtube.com/watch?v=Bl85pCb2UEU> Notice what the speaker is saying about the ingredients: Use these questions as cues:

1. What varieties of flour could be used?
2. What is done to make high quality flour?
3. What ingredients are needed for bread: a) main ingredients; в) additional ingredients.

Prepare a speech and sound the video.

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 7.

Мета: формування навичок створювати структурні елементи монолога (повідомляти, з яких інгредієнтів складається продукт).

Опора: відео-фрагмент Where Does Chocolate Come and How is it Made, інтелект-карта.

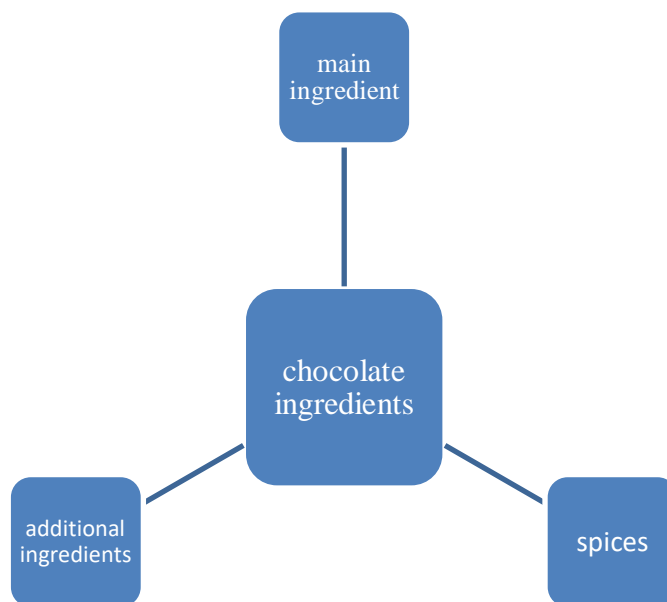
Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Перегляд відео-фрагменту, занотовування інформації з опорою на інтелект-карту, відтворення структурного елементу монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a student in food technology. Your specialization is confectionary. You are on practice in France. You visited chocolate factory and

you should to prepare a about chocolate production. Watch the video “Where Does (https://www.youtube.com/watch?v=4vXb8Tt_VCU). Use this mind map:



Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 8.

Мета: формування умінь створювати структурні елементи монолога (уміння(повідомляти, з яких інгредієнтів складається продукт).

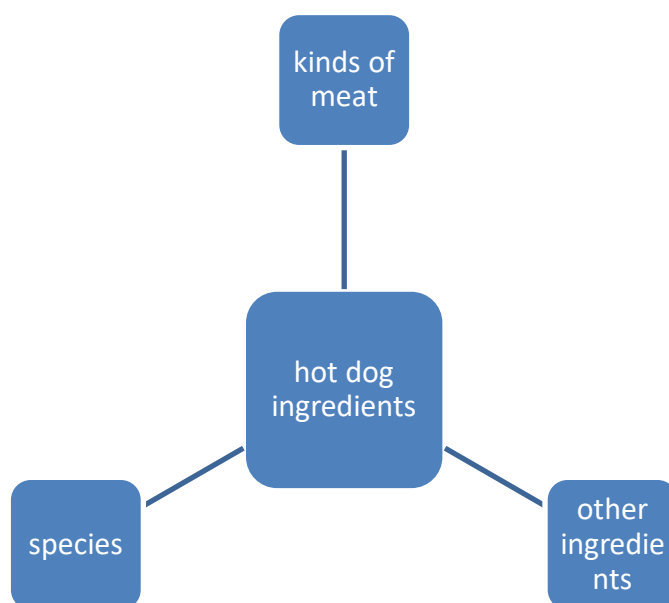
Опора: відео-фрагмент “How hot dog is made”, інтелект-карта.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Перегляд відео-фрагменту, занотовування інформації з опорою на інтелект-карту, відтворення структурного елементу монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a student in food technology. You are on practice in the USA. You visited meet processing plant and you should to prepare a speech about hot dog production. Watch the video “How hot dog is made” (<https://www.youtube.com/watch?v=2NzUm7UEEIY&t=1s>). Use this mind map:



Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 9.

Мета: формування умінь створювати структурні елементи монолога (уміння повідомляти про стандарти якості на виробництві).

Опора: відео-фрагмент The Art of Cheese Making, перелік запитань.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Перегляд відео-фрагменту, відповіді на запитання відтворення структурного елементу монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a technologist on business trip in the UK. You are visiting a cheese making plant. Notice what the speaker is saying about quality standards. Watch the video The Art of Cheese Making (<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>). Use these questions as cues:

1. What criteria do cheese makers evaluate cheese for?
2. What is milk for cheese production is tested for?

3. What quality standards does your enterprise have?
4. What state license does your enterprise have?

Prepare a speech and record it.

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 10.

Мета: формування умінь створювати структурні елементи монолога (уміння описувати виробничий процес).

Опора: відео-фрагмент The Art of Cheese Making, перелік запитань.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Перегляд відео-фрагменту, відповіді на запитання.

відтворення структурного елемента монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You and your group-mate are students at the Food technological university in the USA for one semester. You are preparing to the lesson in cheese making technology. You have the list of questions to this lesson. Answer them. Watch the video The Art of Cheese Making (<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>). Use these questions as cues:

1. Tell about stages of cheese making.
2. What milk is cheese made from?
3. How are pathogens eliminated in pasteurized milk (temperature, duration)?
4. How are pathogens eliminated in raw milk?
5. What are the major components of cheese?

Prepare a speech and record it.

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 11.

Мета: формування умінь створювати структурні елементи монолога (уміння описувати виробничий процес).

Опора: відео-фрагмент The Art of Cheese Making, перелік запитань.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Перегляд відео-фрагменту, відповіді на запитання, відтворення структурного елемента монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a technologist at the cheese making plants. You are making guided tour for visitors at your enterprise. Tell about cheese making process. Watch the video The Art of Cheese Making (<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>). Use these questions as cues:

1. How long is cheese making process?
2. What stages does it have?
3. What role does each stage play?
4. How long is the ripening of cheese?

Prepare a speech and record it.

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Приклад 12.

Мета: На формування вмінь створювати структурні елементи монолога (завершувати монологічні висловлювання)

Опора: відео-фрагмент Meyn Food Processing Technology, таблиця для заповнення

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: прослуховування монологу-зразка, заповнення таблиці, відтворення структурного елемента монологу з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are preparing to the international food exhibition. Your task is to prepare the conclusion of your speech. Watch the video (<https://www.youtube.com/watch?v=c76rD5Eltw>)

Notice how the speaker concludes the message. Fill in this table:

Inviting for cooperation	
Thanking for attention	

Pay your attention to her gesture and face expression of the speaker. Prepare a speech and record it.

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Рецептивно-продуктивний підетап

Приклад 1. Мета: формування умінь створювати міні-монолог-повідомлення

Опора: ключові слова.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продукування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та ключових слів.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a technologist. You are participating at the international exhibition. Your oversea partners are interested in ingredients of biscotti cookies for people with diabetes mellitus. Inform them about your product. Use the given key words.

Key words: Barley flour, is changed, wheat flour, contain, sugar, fructose, decreases glycemic index, almond is changed with peanut, decrease fat content, enriches with, biologically active substance, antioxidant, brans, fiber (Павлюченко, Лазоренко, Григоренко, 2015, с. 232 – 236).

Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Приклад 2. Мета: формування умінь створювати міні-монолог повідомлення

Опора: ключові слова.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продукування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та ключових слів.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a technologist. You are participating at the international exhibition. You are asked about ingredients of dairy products for people with lactose intolerance. Answer them. Use the given key words.

Key words. Lactose-free milk, added protein, no additives, no preservatives, fortified with vitamins A and D, low\reduced fat, customer requests, fortifie with minerals, vitamins of the highest quality. (<https://www.dsm.com/markets/food-specialties/en/insights/articles/dairy/lactose-free-dairy-appeal.html>)

Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Приклад 3. Мета: формування умінь створювати мінімонолог-повідомлення.

Опора: перелік запитань.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продукування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та ключових слів.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a technologist. You are participating at the meeting between representatives of your enterprise and oversea partners who are interested in your new line of cookies. Tell them about quality standards of your enterprise.

Key words: Quality standards, at every stage of production, priority, hygiene, safety, quality certificate, certified, quality management system

Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Приклад 4.

Мета: формування умінь створювати міні-монолог-опис.

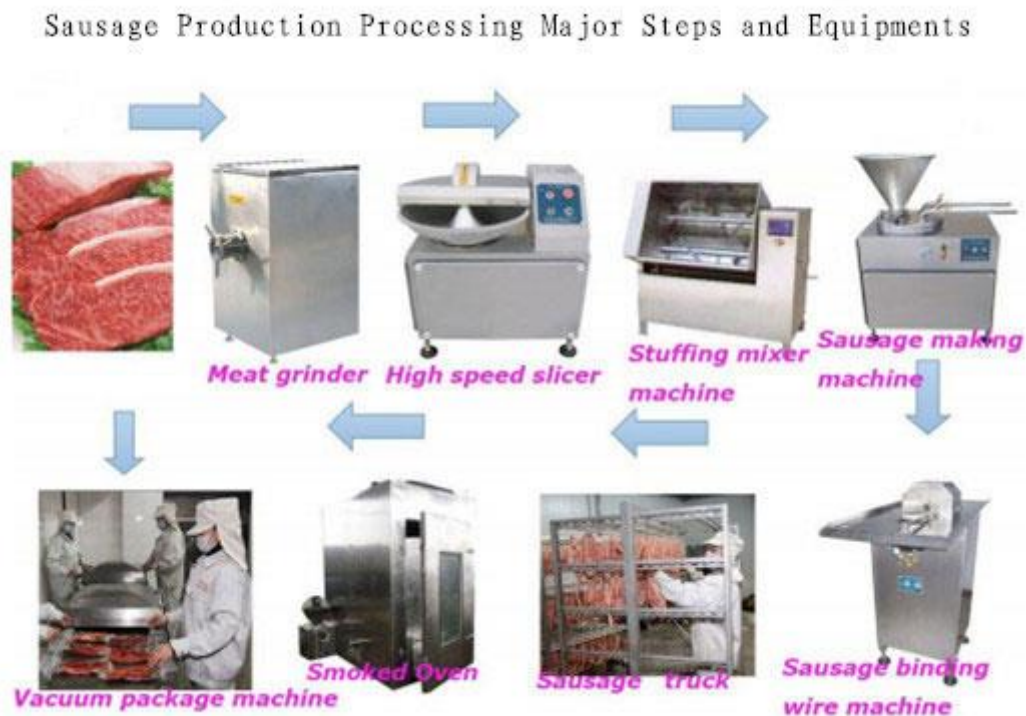
Опора: малюнок.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продукування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та малюнку.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a technologist at the meat processing plant. You are preparing a video presentation about sausage production at your plant for sending to the international food processing exhibition. Use the picture (<https://www.meat-machinery.com/meat-processing-insight/sausage-processing-production-insight.html>).



Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Приклад 4.

Мета: формування умінь створювати міні-монолог-опис.

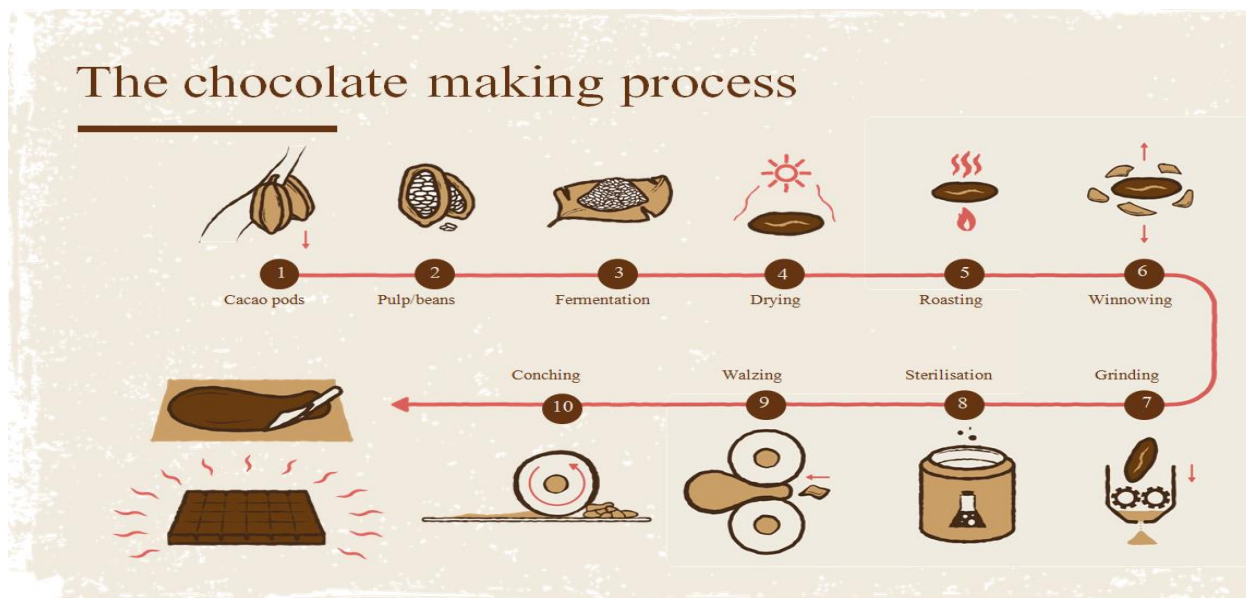
Опора: малюнок.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продукування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та малюнку.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a student on practice in the UK. You visited a chocolate factory and should prepare a speech for your colleagues about chocolate production process. Use the picture (<https://www.lovechoc.com/about/our-chocolate>).



Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Приклад 5.

Мета: формування умінь створювати міні-монолог-повідомлення

Опора: ключові слова.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продукування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та ключових слів.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a technologist of the company DSM. Your foreign partner is a technologist of a dairy production company. He/She is phoning to your company and is interested in new product – a new culture for yoghurt production. Tell them about advantages of your products. Use the given key words.

Key words. Fast fermentation time, limited post-acidification, maintain, a mild taste, during its entire shelf-life, suitable for all types of yougurts, added indulgent flavour, high production standards, an attractive cost-in-use. (<https://www.dsm.com/markets/food-specialties/en/insights/articles/dairy/Delvo-Fresh-YS140-creamy-yogurt.html>)

Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Приклад 6.

Мета: формування умінь створювати міні-монолог-опис.

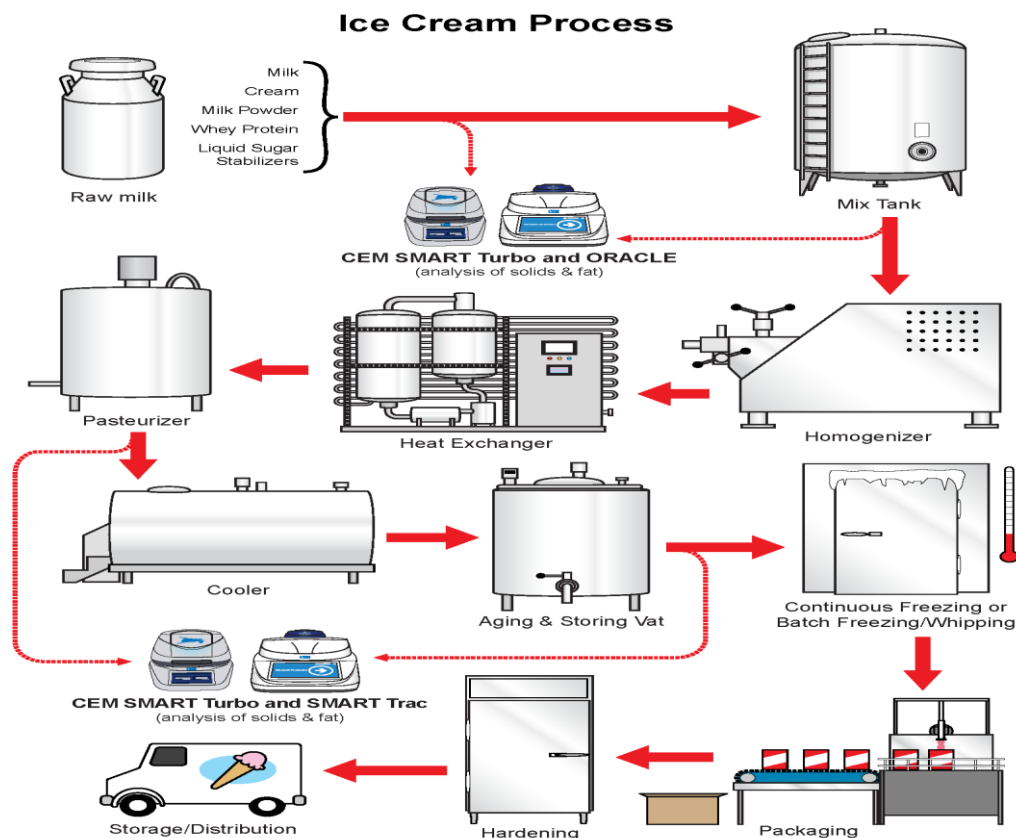
Опора: малюнок.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продукування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та малюнку.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a technologist at The ice-cream factory. Your task is to conduct an excursion for oversea delegation. Prepare to tell about ice-cream production process and equipment. Use the picture (<https://www.pinterest.com/pin/800585271236589693/>).



Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Приклад 7. Мета: формування умінь створювати міні-монолог –опис.

Опора: ключові слова.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продуктування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та ключових слів.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. You are a technologist. Your foreign partner is phoning you. He is interested in your brand – a dessert Protein Tiramisu which is made on the basis of milk-protein concentrate. Describe him your brand new product. Use the given key words.

Key words. Increased content of, all amino acids, is characterized by, contain minerals, is/are a source of vitamins, better balance of, the amino acid composition, is/are rich in vitamin, optimal correlation of, mineral substances (Дейниченко, Л. Г., 2018, с. 189 – 196).

Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Продуктивний підетап

Приклад

Мета: формування умінь створювати професійно спрямований монолог

Опора: без опор.

Тип вправи: комунікативна, продуктивна.

Вид вправи: Продукування монологу на основі створеної викладачем ситуації.

Форма виконання: індивідуальна на платформі Moodle.

Інструкція. There are a lot of foodstuffs with synthetic additives in the market. But customers' demands on the healthy natural foodstuffs are rising. You are a technologist of the Alfa –Bread Company. You are preparing to the international food exhibition where you are going to present innovative products – a new line of bakery/ confectionary products of natural components.

Контроль: самоконтроль, взаємоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем.

Таким чином, у підрозділі уточнено поняття “вправа” та критерії розроблення вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій компетентності в ПОММ, уточнено поняття “система вправ” і “підсистема вправ”, обґрунтовано і розроблено підсистему вправ для формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій, визначено етапи навчання: підготовчий і основний. Основний етап в свою чергу складається з рецептивно-репродуктивного, рецептивно-продуктивного та продуктивного підетапів. Наведено приклади вправ до кожного етапу. Наступній підрозділ присвячено обґрунтуванню й розробленню моделі формування англомовної компетентності в

професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій та проведенні експерименту.

2.4. Модель організації процесу формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні

Визначення етапів формування АК в ПОММ та розроблення системи вправ, спрямованої на формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ дають підстави для створення моделі організації процесу формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ у процесі СР (далі – Модель).

Проблемі створення моделі для формування ІКК в монологічному мовленні присвячено праці багатьох науковців (Бондар, 2011; Драб, 2005; Кіржнер, 2009; Кукса, 2014; Несин, 2013; Пащук, 2002; Петранговська, 2004). Але в цих дослідженнях не враховані особливості АК в ПОММ у процесі СР. Але модель організації процесу формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ під час СР ще не була розроблена.

Метою цього підрозділу є опис моделі організації процесу формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ у процесі СР. Досягнення поставленої мети передбачає вирішення таких завдань:

- 1) визначення поняття «модель процесу формування АК в ПОММ»;
- 2) конкретизація параметрів Моделі відповідно до мети дослідження;
- 3) визначення принципів, на основі яких розробляється Модель;
- 4) розробка Моделі навчального процесу для реалізації методики формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ у процесі СР.

Під **методичною моделлю** навчання слідом за Азімовим і Щукіним розуміємо індивідуальну інтерпретацію на заняттях методу навчання з урахуванням конкретних цілей та умов роботи (Азімов, Щукін, 2009, с. 145). Під умовами організації формування АК в ПОММ розуміємо загальний розподіл годин, відведених на СР згідно з робочою програмою і можливою кількістю годин, виділених на розвиток і вдосконалення ПОММ, тематику у межах відповідного модуля навчання.

Для розроблення моделі формування АК в ПОММ необхідно виділити принципи, на які вона спирається. Слідом за Крапчатовою (2014) та Ігнатенко (2017) головними принципами, на яких ґрунтується модель навчання, вважаємо принципи циклічності (Крапчатова, 2014 с. 106), системності і поетапності навчання (Ігнатенко, 2017, с. 128). Розглянемо ці принципи докладніше.

Погоджуємось з думкою Дацків (2011), що у процесі формування ІКК необхідним є циклічний повтор мовленнєвих функцій та відпрацювання їх у кожній темі (с. 103). Слідом за Щукіним (2006) методичний цикл розглядаємо як навчальні дії, які студенти виконують в певній послідовності протягом певного часу для досягнення навчальних цілей (с. 154). Тому у рамках кожної теми реалізуються три підетапи основного етапу навчання.

Принцип системності виражається у розробленій підсистемі вправ, яка містить групи вправ, націлені на формування у майбутніх фахівців з харчових технологій навичок і вмінь, необхідних для продукування професійних монологічних висловлювань. Реалізації принципу системності сприяє розміщення підсистеми вправ у навчальному середовищі Moodle, яке дає можливість викладачу керувати навчальним процесом, встановлюючи початковий і кінцевий терміни виконання завдань (Мартиненко, 2017, с. 152 – 153).

Принцип поетапності полягає у поступовому поетапному оволодінні навичок і вмінь, необхідних для продукування професійних монологічних висловлювань.

Окреслені принципи взаємопов'язані та взаємообумовлені і повинні забезпечити успішне формування АК в ПОММ під час навчального процесу.

Конкретизуємо створювану нами модель за основними параметрами, розробленими Соколовою (2006): об'єкт вивчення, мета навчання, суб'єкти навчання, очікуваний результат навчання, ступінь навчання, навчальна дисципліна, у межах якої побудована модель, засоби навчання, поетапна реалізація моделі навчання, контроль результату навчання, реалізація розробленої моделі у системі навчання (с. 103).

Об'єктом вивчення є англомовна компетентність в професійно орієнтованому монологічному мовленні. Мета навчання – формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. Суб'єктами навчання виступають майбутні фахівці з харчових технологій – студенти I курсу, які навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології. Очікуваний результат навчання – досягнення рівня B2+ в професійно орієнтованому монологічному мовленні. Модель створюється у межах навчальної дисципліни «Іноземна мова для академічного і професійного спілкування».

Засобами навчання виступають спеціально відібрані відеоматеріали, а також спеціально розроблені вправи. Потрібно зазначити, що відбір відеоматеріалів відбувався згідно з критеріями автентичності, тематичності, інформативності, нормативності та відносної правильності, доступності, тривалості звучання і темпу мовлення, а вправи розроблялись згідно з загальноприйнятим методичними вимогами.

Реалізація моделі формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ відповідно до розробленої підсистеми вправ відбувається в два етапи: підготовчий і основний. Під час підготовчого

етапу студенти набувають знань про типові ситуації професійного спілкування фахівців з харчових технологій, їхні комунікативні наміри, особливості невербальної поведінки, структуру монологічних висловлювань, вживання засобів міжфразового зв'язку. На цьому етапі студенти співвідносять словосполучення з малюнками, аналізують тексти-зразки професійно орієнтованого монологу, заповнюють таблиці, заповнюють пропусків у тексті, упорядковують частини тексту. Цей етап розрахований на 4 години навчання.

В межах основного етапу нами виділено три підетапи: рецептивно-репродуктивний, рецептивно-продуктивний і продуктивний підетапи. Під час рецептивно-репродуктивного підетапу студенти прослуховують зразки професійно орієнтованих монологів, аналізують їхню структуру, заповнюють таблиці, відповідають на запитання, потім відтворюють структурні елементи монологу і записують їх на електронний носій.

На рецептивно-продуктивному підетапі у студентів формуються вміння продукування міні - монологів на основі створеної викладачем ситуації та ключових слів. Під час продуктивного підетапу студенти створюють власні монологічні висловлювання відповідно до комунікативної ситуації. Всі монологічні висловлювання студенти записують на електронні носії і аналізують відповідно до критеріїв самооцінювання, наданих викладачем.

Обов'язковим елементом навчального процесу є контроль рівня сформованості відповідних навичок і вмінь студентів. Об'єктом контролю виступає рівень сформованості у студентів АК в ПОММ. У розробленій нами моделі на кожному етапі передбачено поточний контроль з боку викладача, а також самоконтроль студентів відповідно до критеріїв самооцінювання, наданих викладачем. Після закінчення навчання здійснюється підсумковий контроль.

В Національному університеті харчових технологій (НУХТ) студенти вивчають дисципліну «Іноземна мова для академічного і

професійного спілкування» на першому курсі. На вивчення дисципліни відводиться 150 годин, з них 72 аудиторних годин і 78 годин – самостійна робота. Оскільки в першому семестрі відповідно Робочої програми (2018) студенти вивчають теми академічного і загально хімічного характеру, розроблювана Модель розрахована на другий семестр, під час якого студенти вивчають теми, безпосередньо пов'язані з майбутньою спеціальністю. У другому семестрі на вивчення дисципліни відводиться 69 годин, 35 аудиторних і 34 на самостійну роботу відповідно.

Представимо Модель навчання майбутніх фахівців з харчових технологій у вигляді таблиці, що надасть змогу показати циклічність, системність, поетапність, взаємозв'язок компонентів моделі. В таблиці представлені теми, етапи навчання, кількість годин, відведених на кожний етап навчання, мету кожного етапу.

Таблиця 2.9.

Модель організації процесу формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у процесі самостійної роботи

Тиждень	Тема	Мета	Кількість годин	Навчальний етап
1, 2	Food Industry	Надання знань про типові ситуації професійного спілкування та комунікативні наміри фахівців з харчових технологій; про невербальні засоби спілкування; про структурування монологу-повідомлення та монологу-опису; про засоби міжфразового	4	Підготовчий

		зв'язку. Формування навичок структурування монологу. Формування навичок вживання засобів міжфразового зв'язку		
3,4	Bread- Making and Confectionary Production	Формування навичок створювати структурні елементи монолога	3	Рецептивно-репродуктивний
5,6	Bread- Making and Confectionary Production	Формування вмінь створювати монолог-повідомлення та монолог-опис	3	Рецептивно-продуктивний
7,8	Bread- Making and Confectionary Production	Розвиток умінь створювати монологічні висловлювання функціональних типів: монолог-повідомлення і монолог-опис	3	Продуктивний
9,10	Dairy Production	Формування навичок створювати структурні елементи монолога	3	Рецептивно-репродуктивний
11,12	Dairy Production	Формування вмінь створювати монолог-повідомлення та монолог-опис	3	Рецептивно-продуктивний
13,14	Dairy Production	Розвиток умінь створювати монологічні висловлювання функціональних типів: монолог-	3	Продуктивний

		повідомлення і монолог-опис		
15,16	Meat Processing	Формування навичок створювати структурні елементи монолога	3	Рецептивно-репродуктивний
17,18	Meat Processing	Формування вмінь створювати монолог-повідомлення та монолог-опис	3	Рецептивно-продуктивний
19	Meat Processing	Розвиток умінь створювати монологічні висловлювання функціональних типів: монолог-повідомлення і монолог-опис	3	Продуктивний
20	Модульний тест	Контроль рівня сформованості англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні	3	Підсумковий контроль

У розробленій моделі організації процесу формування АК в ПОММ на підготовчий етап відводиться 4 навчальні години, на основний – 27 навчальних годин, на підсумковий контроль – 3 навчальні години. Так як під час основного етапу реалізується головна мета нашої наукової розвідки – розвиток вмінь продукування професійно орієнтованих монологічних висловлювань, на цей етап виділяється найбільша кількість годин.

Створена нами модель організації навчального процесу орієнтована на умови й особливості вивчення дисципліни «Іноземна мова для академічного і професійного спілкування» на I курсі в Національному

університеті харчових технологій. Але надані нами в цьому підрозділі рекомендації стосовно розроблення моделі надають можливість адаптувати її до умов викладання на факультетах ЗВО України, які готують фахівців з харчових технологій.

Таким чином, у цьому підрозділі нами було описано модель організації процесу формування АК у ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самостійної роботи. Модель базується на принципах циклічності, системності і поетапності навчання. Відповідно до мети наукової розвідки було конкретизовано параметри моделі і враховано специфіку організації процесу формування АК у ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самостійної роботи. Запропонована модель організації навчання і підсистема вправ як засіб її реалізації підлягають експериментальній перевірці. Організація, проведення та інтерпретація результатів представлені в наступному розділі.

Висновки до розділу II

Другий розділ нашого дослідження присвячено практичній розробці методики формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самостійної роботи. Для досягнення цієї мети було вирішено такі питання: визначено принципи організації формування АК в ПОММ у навчальному середовищі Moodle; відбрано відеоматеріали, розроблено підсистему вправ для формування АК в ПОММ з використанням відібраних відеоматеріалів та створено модель навчання відповідно до цієї підсистеми.

СР студентів відбувається з використанням технічних засобів навчання (навчального середовища Moodle), які сприятиме раціональній організації і підвищенню ефективності самостійної роботи студентів

Принципи організації формування АК в ПОММ у навчальному середовищі Moodle повинні бути конкретизовані відповідно до цілей

навчання. Тому у нашому дослідженні дотримуємось таких принципів: модульності, інтерактивності, наочності, гнучкості, самостійності, доступності, професійного спрямування змісту, оперативного керування викладачем процесом навчання майбутніх фахівців.

Функції навчального середовища Moodle відповідають меті формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ: навчальна, контрольна, мотивувальна, компенсувальна, розвивально-виховна, інформаційно-пізнавальна, індивідуалізуюча.

Було проаналізовано та відібрано відеоматеріали для їхнього подальшого використання у підсистемі вправ. У процесі виокремлення критеріїв відбору навчальних відеоматеріалів для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ ми, слідом за Бирюк (2006), враховували такі чинники як:

- 1) наявні у методичній літературі вимоги до змісту і форми навчальних текстів взагалі і аудіотекстів зокрема;
- 2) мету навчання – формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ;
- 3) вимоги чинної програми спеціальності 181 Харчові технології:
 - а) щодо рівня сформованості у студентів АМ компетентності в ПОММ;
 - б) щодо змісту тем;
- 4) умови організації навчання: самостійна робота з використанням навчального середовища Moodle (с. 67).

Аналіз представлених у методичній літературі критеріїв відбору навчальних відеоматеріалів, здійснений з урахуванням особливостей нашої наукової розвідки дозволив виділити критерії в двох аспектах – якісному і кількісному. До якісних належать критерії автентичності, тематичності, інформативності, нормативності та відносної правильності, доступності. До кількісних – критерії тривалості звучання та темп мовлення.

У результаті відбору відповідно до цих критеріїв нами було проаналізовано 19 відеоматеріалів загальною тривалістю звучання 3

години 18 хвилин і відібрано 9 відеоматеріалів загальною тривалістю звучання 52,5 хвилин.

Підсистема вправ включає два етапи – підготовчий і основний.

Завданням підготовчого етапу є набуття знань про типові ситуації професійного спілкування фахівців з харчових технологій, їхні комунікативні наміри, особливості невербальної поведінки в міжкультурному спілкуванні, структуру монологічних висловлювань, вживання засобів міжфразового зв'язку.

До складу основного етапу входять рецептивно-репродуктивний, рецептивно-продуктивний і продуктивний підетапи. Завданням рецептивно-репродуктивного підетапу є формування навичок створення структурних елементів монологу. Завданням рецептивно-продуктивному підетапі є формування вмінь створення міні-монологів, а продуктивному підетапу – розвиток вмінь висловлюватись на текстовому рівні. Опорами на рецептивно-репродуктивному та рецептивно-продуктивному підетапах слугують спеціально відібрані автентичні відеоматеріали, плани висловлювання, перелік запитань, ключові фрази, а на продуктивному під етапі – самі комунікативні ситуації.

Розробка вправ підсистеми здійснювалась відповідно до критеріїв, запропонованих Склярєнко (1992): вмотивованості, комунікативності, ступеня керування, спрямування навчальної дії на одержання або видачу інформації, наявності рольового компоненту, наявності опор, професійної орієнтації (с. 3 – 7).

На основі розробленої підсистеми вправ було створено модель організації процесу формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ у процесі СР. Принципами, на яких ґрунтується модель навчання, вважаємо принципи циклічності, системності і поетапності навчання.

Визначено, що розроблену методику формування АК в ПОММ доцільно реалізувати протягом 34 годин (1 кредит). Розраховано, скільки позааудиторних годин мають бути відведені на кожен етап навчання.

Основні положення розділу відображено у трьох статтях (Бойко, 2018а, 2019а, 2020b) і одних тезах доповідей на конференціях (Бойко, 2019с).

РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ЕФЕКТИВНОСТІ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО ОРІЄНТОВАНОЇ АНГЛОМОВНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ В МОНОЛОГІЧНОМУ МОВЛЕННІ У МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОЦЕСІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ВИКОРИСТАННЯМ НАВЧАЛЬНОГО СЕРЕДОВИЩА MOODLE

Розділ 3 присвячено опису організації й проведення експериментального навчання, в межах цього розділу проведено аналіз й інтерпретацію результатів експерименту, а також, виходячи з отриманих даних, укладено методичні рекомендації щодо формування АК в ПОММ у процесі СР.

3.1. Організація і проведення експерименту

Теоретичні положення дисертаційного дослідження, обґрунтовані та викладені в попередніх розділах, дають підстави для реалізації експериментального навчання, результати якого дозволяють визначити ефективність формування АК в ПОММ у процесі СР за розробленою нами методикою і доцільності її впровадження в навчальний процес.

Отже, метою цього підрозділу є опис організації і проведення експерименту опис та інтерпретація експериментальної перевірки розробленої методики формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ.

Відповідно до визначення Гурвича (1980) під **методичним експериментом** розуміємо організовану для вирішення методичної проблеми спільну діяльність досліджуваних і експериментатора, невід'ємними ознаками якої є: 1) чітка обмеженість у часі; 2) наявність попередньо сформульованих гіпотез; 3) розробка плану й організаційної структури, що відповідають висунутим гіпотезам; 4) можливість ізольованого врахування методичного впливу фактора, що досліджується;

5) вимірювання вихідного та підсумкового стану релевантних для проблеми дослідження знань, навичок і вмінь за критеріями, що відповідають специфіці проблеми та цілям експерименту (с. 39-40).

Експеримент включав такі фази, виділені Ляховицьким (1982): 1) організація експерименту, 2) реалізація експерименту, 3) констатація отриманих даних, що включало в себе перевірку достовірності отриманих даних методами математичної статистики, 5) аналіз та інтерпретація отриманих результатів (с. 15).

Під час фази організації було визначено мету експерименту, розроблено його гіпотезу, визначено варійовану і неварійовані умови, здійснено відбір учасників експериментального навчання,

Отже, **метою експерименту** була перевірка ефективності розробленої методики формування АК в ПОММ, доцільності використання розробленої підсистеми вправ та визначення оптимальнішого варіанта методики формування АК в ПОММ.

Аналіз теоретичних передумов формування іншомовного ПОММ студентів нефілологічних спеціальностей, а також дослідження дидактичного і методичного потенціалу використання автентичних відеоматеріалів у формуванні ІКК, дає підстави для формулювання **гіпотези методичного експерименту**. Отже, формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій буде ефективнішим за таких умов:

- 1) використання в якості засобу навчання автентичного відеоматеріалу;
- 2) теоретично обґрунтований відбір навчального автентичного відеоматеріалу;
- 3) реалізація навчання на основі розробленої підсистеми професійно спрямованих вправ, яка реалізується у два етапи – підготовчий і основний;

- 4) вибір оптимального варіанту організації навчання на підготовчому етапі – підготовка до позааудиторної СР під час аудиторної роботи або виконання випереджальних завдань до аудиторних практичних занять під час позааудиторної СР.

На основі сформульованої вище гіпотези ми передбачаємо такий *наслідок*: у результаті використання запропонованої методики навчання у студентів, які навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології та інженерія, рівень сформованості АК в ПОММ досягне та перевищить умовний коефіцієнт навченості 0,7 за Беспальком (1968).

Для перевірки гіпотези у ході проведення експерименту необхідно було вирішити такі **завдання**:

- 1) проведення передекспериментального зрізу з метою визначення вихідного рівня сформованості АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій;

- 2) перевірка та аналіз отриманих у результаті передекспериментального зрізу даних щодо рівня сформованості у студентів АК в ПОММ методами математичної статистики з метою підтвердження правомірності проведення експерименту в обраних експериментальних групах;

- 3) здійснити експериментальне навчання на основі розробленої нами методики формування АК в ПОММ у процесі СР з використанням розробленої підсистеми вправ визначити ефективніший її варіант;

- 4) визначити критерії оцінювання рівня сформованості АК в ПОММ;

- 5) провести післяекспериментальний зріз для визначення досягнутого рівня сформованості АК в ПОММ в процесі СР у майбутніх фахівців з харчових технологій;

- 6) порівняти ефективність двох варіантів методики формування АК в ПОММ в процесі СР та інтерпретувати результати експериментального навчання;

7) сформулювати висновки стосовно ефективності розробленої підсистеми вправ та оптимального варіанту методики формування АК в ПОММ в процесі СР.

Неварійованими умовами експерименту були:

- 1) склад експериментальних груп (ЕГ): ЕГ-1 і ЕГ-2 – 19 студентів, разом 38 студентів;
- 2) експериментатор;
- 3) тривалість експериментального навчання;
- 4) навчальний матеріал – розроблена підсистеми вправ;
- 5) завдання перед- та післяекспериментального зрізів;
- 6) критерії оцінювання рівня сформованості АК в ПОММ.

Зміна освітньої парадигми, згідно з якою завданням вищої освіти є формування фахівця, який здатний приймати творчі професійні рішення, є неможливою без розвитку самостійного мислення. Таким чином, особливої актуальності набуває організація самостійної роботи студентів, зокрема з метою формування компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні.

Отже, **варійованою умовою** експерименту була реалізація різних моделей організації самостійної роботи студентів з набуття знань про типові ситуації професійного спілкування фахівців з харчових технологій, їхні комунікативні наміри, особливості невербальної поведінки в міжкультурному спілкуванні, структуру монологічних висловлювань, вживання засобів міжфразового зв'язку на підготовчому етапі. В експериментальній групі № 1(ЕГ-1) студенти під час аудиторної роботи готуються до позааудиторної СР, а в експериментальній групі № 2 (ЕГ-2) студенти виконують випереджальні завдання до аудиторних практичних занять під час позааудиторної СР. На основному етапі методика навчання в обох експериментальних групах була однаковою.

Варіант А – на підготовчому етапі читання фахових текстів для набуття знань про комунікативні наміри фахівців з харчових технологій,

про структуру монологу-повідомлення та монологу-опису та засоби міжфразового зв'язку і перегляд автентичних відео лекцій для набуття знань про невербальні засоби спілкування здійснюється під час аудиторної СР, а під час позааудиторної самостійної роботи виконуються індивідуальні проблемні завдання у навчальному середовищі Moodle.

Варіант Б – на підготовчому етапі читання фахових текстів для набуття знань про комунікативні наміри фахівців з харчових технологій, про структуру монологу-повідомлення та монологу-опису та засоби міжфразового зв'язку і перегляд автентичних відео лекцій для набуття знань про невербальні засоби спілкування здійснюється під час позааудиторної СР у навчальному середовищі Moodle. Під час аудиторної самостійної роботи виконання індивідуальних проблемних завдань.

Експериментальна перевірка ефективності розробленої методики формування АК в ПОММ у процесі СР у майбутніх фахівців з харчових технологій проводилась на I курсі Навчально-наукового інституту харчових технологій Національного університету харчових технологій в другому семестрі 2018-2019 н. р. Учасниками експерименту були 38 студентів, які навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології та інженерія: ЕГ-1 19 студентів та ЕГ-2 19 студентів.

Відповідно до класифікації Гурвича (1980), проведений нами експеримент характеризується як основний, природний, відкритий, вертикально-горизонтальний (с. 26–36). Вертикальний характер експерименту полягає у порівнянні рівня сформованості АК в ПОММ до і після експериментального навчання, і дає можливість визначити загальну ефективність розробленої підсистеми вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ у процесі СР. Горизонтальний характер експерименту полягає у порівнянні ефективності двох варіантів методики формування АК в ПОММ.

Фазу реалізації експерименту було проведено в три етапи:

1) передекспериментальний зріз, метою якого було визначення

вихідного рівня сформованості АК в ПОММ у студентів I курсу Навчально-наукового інституту харчових технологій Національного університету харчових технологій;

2) експериментальне навчання, яке проводилося на основі розробленої підсистеми вправ і передбачало реалізацію двох варіантів методики;

3) післяекспериментальний зріз, метою якого була перевірка ефективності запропонованої методики для формування АК в ПОММ у процесі СР.

Представимо структуру запропонованого методичного експерименту в табл.3.1.

Таблиця 3.1.

Структура методичного експерименту з формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні

Етапи експериментального навчання	Дата проведення	Кількість годин на групу	Основні завдання етапів
Передекспериментальний зріз	15.01.2019	2 години	Визначити вихідний рівень сформованості АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій
Експериментальне навчання	21.01.2019 – 24.05.2019	31	Перевірити ефективність різних варіантів запропонованої методики

Післяекспериментальний зріз	28.05.2019	3	Визначити досягнутий рівень сформованості АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій
-----------------------------	------------	---	--

Розглянемо етапи проведення експерименту докладніше. В січні 2018-2019 н. р. нами було проведено передекспериментальний зріз у студентів експериментальних груп для визначення вихідного рівня сформованості АК в ПОММ. На передекспериментальний зріз було відведено дві академічні години у кожній групі.

Завдання для передекспериментального зрізу було розроблено відповідно до вимог, виділених в методичній науці:

- 1) Завдання зрізів мають відображати специфіку дослідження, що проводиться;
- 2) Завдання зрізів мають бути посильними для студентів даної спеціальності з точки зору їхньої загальної професійної і мовної підготовки;
- 3) Об'єктом оцінювання результатів виконання завдань повинен бути рівень сформованості АК в ПОММ.

Отже, розроблені нами завдання для передекспериментального зрізу мали усний характер, бути посильними для студентів, оскільки відповідали темі, яка вивчалась об'єктом контролю був рівень сформованості у студентів навичок і вмінь ПОММ.

Під час виконання цього завдання студентам було запропоновано створити монолог-повідомлення відповідно до тем «The National University of Food Technologies» та «My Future Speciality».

Наведемо приклади завдань, запропонованих студентам під час проведення передекспериментального зрізу.

1. *You are a student of the Food Technological Faculty. You are taking the internship at the technological University in Netherland. Present your University.*
2. *You are participating at the international students' forum. Students of different specialities take part at the forum. Tell them about your future speciality.*

Рівень сформованості у студентів АК в ПОММ визначено відповідно до критеріальної шкали.

Низка дослідників визначає критерії оцінювання професійно монологічного мовлення студентів нефілологічних спеціальностей: майбутніх економістів (Драб, 2005; Федорова, 2006), юристів (Кіржнер, 2009), військових (Несин, 2013), фахівців фізико-математичних спеціальностей (Петранговська, 2004).

Слідом за більшістю вказаних вище науковців ми виділяємо такі критерії оцінювання професійно орієнтованого монологічного мовлення студентів нефілологічних спеціальностей:

I. Якісні критерії:

- 1) адекватність висловлювання комунікативному наміру;
- 2) відносна правильність мовлення;
- 3) достатність і коректність вживання фахової лексики;
- 4) зв'язність;
- 5) дотримання логіко-композиційного оформлення висловлювання.

II. Кількісні критерії:

- 6) темп мовлення;
- 7) обсяг висловлювання (Бойко, 2018).

Розглянемо вищеозначені критерії докладніше.

Під адекватністю висловлювання комунікативному наміру маємо на увазі відповідність монологічного висловлювання студента комунікативному завданню, ситуації спілкування і повне розкриття теми. Так, критерій адекватності монологічного висловлювання

комунікативному наміру було підраховано за формулою, запропоновані Бориско (1987): $K = X1/X$, де X – загальна кількість фраз у монологічному висловлюванні студента, а $X1$ – кількість фраз, які співвідносяться з комунікативним наміром (с. 126 – 127).

Потім за кожним з критеріїв розмір коефіцієнта переводився в бали за шкалою, яка використовувалася для оцінки рівня сформованості вмінь монологічного мовлення студентів Бондар (2011, с.169):

Таблиця 3.2.

**Шкала оцінювання за критерієм
відповідності висловлювання комунікативному наміру**

Розмір коефіцієнта	1	0,9	0,8	0,7	0,6	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Кількість балів	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

Відносну правильність мовлення розуміємо як коректне мовне оформлення монологічного висловлювання на фонетичному, лексичному і граматичному рівні. Щодо фонетичного оформлення висловлювання варто зазначити, що для студентів нефілологічних спеціальностей допускається апроксимація. Для підрахунку балів за лексичну та граматичну адекватності монологічного висловлювання ми скористалися досвідом Кіржнер (2009). Критерій відносної правильності мовлення було визначено за формулою $Kn = \frac{K1}{K2}$, де $K1$ – кількість помилок, а $K2$ – кількість фраз у висловлюванні (с. 152).

Таблиця 3.3.

Шкала переведення розміру коефіцієнта в бали

Розмір коефіцієнта	1	0,9	0,8	0,7	0,6	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Кількість балів	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

Водночас для майбутніх фахівців з харчових технологій достатність і коректність вживання фахової лексики є вкрай важливою. Слід зазначити, що до фахової лексики відносяться як лексичні одиниці, які стосуються харчового виробництва в цілому, так і вузькогалузеві терміни, тобто фахова лексика, пов'язана з певною галуззю виробництва, а також терміни, запозичені з суміжних галузей (хімія, біотехнологія тощо). Критерій достатності і коректності вживання фахової лексики було визначено за формулою $K=A1/A$, $A1$ – кількість фраз із коректно і достатньо використаною фаховою лексикою, A – загальна кількість фраз у висловлюванні (Кіржнер, 2009, с. 149).

Таблиця 3.4.

Шкала переведення розміру коефіцієнта в бали

Розмір коефіцієнта	1	0,9	0,8	0,7	0,6	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Кількість балів	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

Зв'язність монологічного висловлювання – це вміння доречно вживати засоби міжфразового зв'язку з метою забезпечення структурної та смислової єдності висловлювання (Бориско, 1987, с. 86). До засобів міжфразового зв'язку відносяться сталі словосполучення, кліше і вирази, за допомогою яких мовець починає, продовжує і закінчує свій монолог та систематизує інформацію, яку містить монологічне висловлювання. Критерій зв'язності визначено за формулою $K = C1 / C$, де C – загальна кількість вжитих засобів зв'язку, а $C1$ – кількість засобів зв'язку, типових для монологічного мовлення (Бориско, 1987, с. 126 – 127).

Таблиця 3.5.

Шкала переведення розміру коефіцієнта в бали

Розмір коефіцієнта	1	0,9	0,8	0,7	0,6	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Кількість балів	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

Дотримання логіко-композиційного оформлення висловлювання передбачає структурування студентами монологічного висловлювання відповідно до його типу. Критерій дотримання логіко-композиційного оформлення висловлювання, яке є 3-компонентною структурою, визначено за допомогою формули $K=X/3$, де X – кількість компонентів у монологічному висловлюванні студента (Бориско, 1987, с. 126 – 127).

Таблиця 3. 6.

Шкала переведення розміру коефіцієнта в бали

Розмір коефіцієнта	1	0,9	0,8	0,7	0,6	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Кількість балів	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

Важливим критерієм є темп мовлення студентів. Для оцінювання монологічних висловлювань студентів за критерієм темпу мовлення ми застосували підхід Пашук (2002) – підрахунок за кількістю складів за хвилину: середній темп мовлення – 130 скл. / хв., повільний – 104 скл. / хв., швидкий – 161,2 скл. / хв. (с. 127). Оптимальним вважаємо середній темп мовлення.

Відповідно до критерію обсягу висловлювання слідом за Кіржнер (2009) задовільним вважаємо висловлювання студентів з кількістю фраз від 9 і більше при цьому просте, речення, яке є частиною складного, теж рахується як фраза (с. 153).

Після опису проведення передекспериментального зрізу, перейдемо до характеристики наступного компонента реалізації методичного експерименту – експериментального навчання.

Експериментальне навчання проводилось протягом одного семестру в умовах кредитно-модульної системи відповідно до Робочої програми «Іноземна мова за професійним спрямуванням» Національного університету харчових технологій.

Навчання в експериментальних групах проводилось відповідно до двох варіантів методики. В експериментальній групі ЕГ1 експериментальне навчання проводилось за варіантом А методики формування АК в ПОММ, в експериментальній групі ЕГ2 – за варіантом методики Б.

Таблиця 3.7.

Варіанти методики експериментального навчання ПОММ майбутніх фахівців з харчових технологій

Етап		Варіант А (ЕГ- 1)	Варіант Б (ЕГ-2)
Підготовчий		Підготовка до позааудиторної СР під час аудиторної роботи	Виконання випереджальних завдання до аудиторних практичних занять під час позааудиторної СР
Основний	Рецептивно-репродуктивний	В обох варіантах методика ідентична	
	Рецептивно-продуктивний		
	Продуктивний		

З метою визначення підсумкового рівня сформованості АК в ПОММ після завершення експерименту за запропонованою методикою проведено післяекспериментальний зріз. Його завдання та спосіб проведення відповідали таким само умовам, що й передекспериментальний зріз. Студентам було запропоновано створити монолог-повідомлення або монолог-опис, відповідно до ситуації в межах теми експериментального

навчання.

Наведемо приклади завдань, запропонованих студентам під час проведення післяекспериментального зрізу

1. There are a lot of foodstuffs with synthetic additives in the market. But customers' demands on the healthy natural foodstuffs are rising. You are a technologist of the Alfa –Bread Company. You are preparing to the international food exhibition where you are going to present innovative products – a new line of bakery/ confectionary products of natural components.

2. There are a lot of meat products on the market made from low quality raw material with the adding of synthetic colourness and flavourings. You are a food technological engineer. You are going to introduce a meat product made from high quality raw material with natural additives.

Відповіді студентів під час перед- та післяекспериментального зрівів експерименту записувалися на диктофон і детально аналізувалися згідно з визначеними критеріями.

Таким чином, ми описали перші дві фази експериментального навчання – організацію та реалізацію. Наступний підрозділ буде присвячений останнім двом фазам – констатації, аналізу та інтерпретації отриманих результатів.

3.2. Констатація та інтерпретація результатів експериментального навчання

В попередньому підрозділі нами було описано перші дві фази проведення експерименту: організація та реалізація. Опис наступних двох фаз – констатація та інтерпретація отриманих даних, включаючи перевірку достовірності отриманих даних методами математичної статистики, є метою цього підрозділу. Як вказано в підрозділі 3.1., експериментальне навчання проводилось на першому курсі Навчально-наукового інституту харчових технологій Національного університету харчових технологій в

другому семестрі 2018-2019 н. р. Учасниками експерименту були 38 студентів.

З метою аналізу і оцінювання відповіді кожного учасника експерименту записувались на цифрові носії і оцінювались за кожним з критеріїв, виділених у підрозділі 3.1.: адекватність висловлювання комунікативному наміру, відносна правильність мовлення, достатність і коректність вживання фахової лексики, зв'язність, дотримання логіко-композиційного оформлення висловлювання, темп мовлення, обсяг висловлювання. За кожним критерієм студент міг набрати до 10 балів. Отже, максимально можлива кількість балів, яку студент міг отримати за виконане завдання, становила 70. Якщо максимальним коефіцієнтом навченості вважати 1, то задовільним рівнем сформованості АК в ПОММ вважатиметься показник не нижчі коефіцієнта навченості 0,7, який визначався за формулою В. П. Беспалька (1968, с. 52–69):

$$K = \frac{Q}{N},$$

де K – коефіцієнт навченості;

Q – загальна кількість набраних студентами балів за всіма критеріями тесту;

N – максимальна кількість балів за виконання завдання, яку міг отримати студент – (70).

Спочатку нами було визначено вихідний рівень сформованості АК в ПОММ у студентів – середній коефіцієнт навченості в двох експериментальних групах після проведення передекспериментального зрізу. Представимо в таблиці середні показники передекспериментального зрізу рівня сформованості АК в ПОММ обох експериментальних груп.

Таблиця 3.8.

**Середні показники передекспериментального зрізу рівня
сформованості англомовної компетенції професійно орієнтованому
монологічному мовленні**

Група	Показники за критеріями оцінювання в балах							Загальний показник		
	висловлювання комунікативному	відносна правильність мовлення	достатність і коректність вживання фахової лексики	зв'язність	дотримання логіко-композиційного оформлення	темп мовлення	обсяг висловлювання	Сума набраних балів	Середній коефіцієнт навченості	
ЕГ-1	6,89	5,63	6,21	5,47	5,05	6,1	6,84	42	0,60	
ЕГ-2	6,26	6,05	5,73	5,05	5,05	5,89	6,73	40,8	0,58	
	Максимальний бал									
	10	10	10	10	10	10	10	70	1	

Як бачимо з таблиці 3, коефіцієнти навченості обох експериментальних груп є низькими (ЕГ-1 – 0,6 , ЕГ-2 – 0,58), вони не досягають задовільного коефіцієнта навченості 0,7 за Беспальком. Лише четверо студентів (двоє в ЕГ-1 і двоє в ЕГ-2 відповідно) досягли задовільного коефіцієнта навченості – більше 0,7. Жоден зі студентів не досяг максимального рівня коефіцієнту навченості – 1.

Низький рівень сформованості вмінь монологічного мовлення майбутніх фахівців з харчових технологій свідчив про необхідність навчання студентів за спеціально розробленою підсистемою вправ для досягнення належного рівня сформованості АК в ПОММ.

Результати післяекспериментального зрізу оцінювались відповідно до тих самих критеріїв, що й результати передекспериментального зрізу. Представимо в таблиці 4 середні показники післяекспериментального зрізу рівня сформованості АК в ПОММ обох експериментальних груп.

Таблиця 3.9.

**Середні показники післяекспериментального зрізу рівня
сформованості англомовної компетенції професійно орієнтованому
монологічному мовленні в балах**

Група	Показники за критеріями оцінювання в балах							Загальний показник	
	Висловлювання комунікативному	відносна правильність мовлення	достатність і коректність вживання фразової лексики	зв'язність	дотримання логіко-композиційного оформлення	темп мовлення	обсяг висловлювання	Сума набраних балів	Середній коефіцієнт навченості
ЕГ-1	9,05	7,78	7,1	7,73	8,21	8,15	7,89		0,77
ЕГ-2	8,68	7,95	7,63	7,94	8,57	8,42	8,42	58,1	0,83
	Максимальний бал								
	10	10	10	10	10	10	10	70	1

Таблиця 3.10.

Зведені результати перед- та післяекспериментального зрізів

Група	Коефіцієнт навченості за результатами передекспериментального зрізу	Коефіцієнт навченості за результатами післяекспериментального зрізу	Приріст
ЕГ-1	0,60	0,77	0,17
ЕГ-2	0,58	0,83	0,25

Достовірність та об'єктивність емпіричних даних було перевірено за допомогою багатфункціонального статистичного критерію ϕ^* – кутового перетворення Фішера, який призначений для зіставлення двох вибірок за частотою ефекту, який цікавить дослідника (Сидоренко, 2003, с.157–158). Цей критерій оцінює достовірність відмінностей між процентними

частками двох вибірок, в яких зареєстровано ефект, що нас цікавить. Суть кутового перетворення Фішера полягає у перевірці процентних часток у величині центрального кута, який вимірюється у радіанах.

Наступним кроком було формування двох статистично спрямованих гіпотези – нульової (H_0), яка свідчить про відсутність відмінностей, та альтернативної (H_1) про значимість відмінностей.

H_0 : частка осіб, які в результаті експерименту досягли коефіцієнта навченості 0,7, в ЕГ-2 не більша, ніж в ЕГ-1.

H_1 : частка осіб, які в результаті експерименту досягли коефіцієнта навченості 0,7, в ЕГ-2 більша, ніж в ЕГ-1.

Представимо таблицю емпіричних частот за двома значеннями ознаки: “є ефект”, “немає ефекту” (див. табл. 7, 8).

Таблиця 3.11.

Відсоткові частки студентів ЕГ-1 щодо формування АК в ПОММ

Зрізи	„є ефект”			„немає ефекту”	Загальна кількість студентів
	кількість студентів	відсоткова частка	ϕ	кількість студентів	
передекспериментальний	2	10,52%	0,32991	17	19
післяекспериментальний	13	68,42%	2,149	5	19

Таблиця 3.12.

Відсоткові частки студентів ЕГ-2 щодо формування АК в ПОММ

Зрізи	„є ефект”			„немає ефекту”	Загальна кількість студентів
	кількість студентів	відсоткова частка	ϕ	кількість студентів	
передекспериментальний	2	10,52%	0,32991	17	19
післяекспериментальний	18	94,73%	2,976	1	19

Емпіричне значення φ^* визначається за формулою

$$\varphi^* = (\varphi_1 - \varphi_2) \cdot \sqrt{\frac{n_1 \cdot n_2}{n_1 + n_2}}, \text{ де}$$

φ_1 – кут, що відповідає більшій відсотковій частці, яка в нашому випадку складає 94,73% («є ефект» в ЕГ-1);

φ_2 – кут, що відповідає меншій відсотковій частці, яка в нашому випадку складає 68,42% («є ефект» в ЕГ-2);

n_1 – кількість спостережень у вибірці 1, що в нашому випадку складає 19;

n_2 – кількість спостережень у вибірці 2, що в нашому випадку складає 19.

Підрахуємо емпіричне значення φ^*

$$\varphi^*_{\text{емп}} = (2,976 - 2,149) \cdot \sqrt{361/38} = 0,827 \cdot 3,08 = 2,547$$

Отримане значення $\varphi^*_{\text{емп}}$ зіставлялося з критичними значеннями $\varphi^*_{\text{кр}}$, що відповідають прийнятним у психології рівням статистичної значущості.

$$\varphi^*_{\text{кр}} = \begin{cases} 1,64 \text{ (p 0,05)} \\ 2,31 \text{ (p 0,01)} \end{cases}$$

$$\varphi_{\text{емп}} (2,547) > \varphi_{\text{кр}}$$

Побудуємо “вісь значущості”.

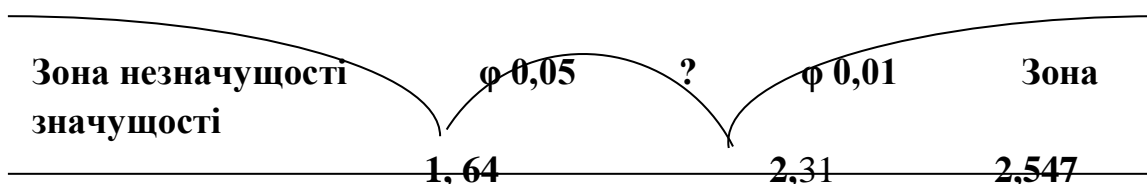


Рис. 3.1. “Вісь значущості”

Отримане емпіричне значення φ^* знаходяться у зоні значущості.

Таким чином, гіпотеза H_0 відкидається і приймається гіпотеза H_1 . Частка осіб, що досягли та перевищили умовний коефіцієнт навченості 0,8, в ЕГ-1 більше, ніж в ЕГ-2 (Сидоренко, 2003).

Таким чином, експериментальна перевірка методики формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ в процесі СР досягла поставленої мети експерименту: експериментально доведено ефективність розробленої методики формування АК в ПОММ, доцільність використання розробленої підсистеми вправ та визначено, що на

підготовчому етапі виконання випереджальних завдань до аудиторних практичних занять під час позааудиторної СР є більш оптимальним варіантом організації навчання. Перспективу подальших наукових розвідок вбачаємо в розробці методики формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ в рамках інших тем програми і впровадження розробленої методики у навчальний процес.

3.3. Методичні рекомендації щодо формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи з використанням навчального середовища Moodle

Теоретичне дослідження проблеми, розроблення методики формування АК в ПОММ майбутніх фахівців харчових технологій та експериментальна перевірка її ефективності дають підстави для розробки методичних рекомендацій щодо формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій.

Розроблена методика призначена для реалізації освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за освітньо-професійною програмою 181 Харчові технології умовах кредитно-модульної системи в межах навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням».

Самостійна робота студентів з формування АК в ПОММ реалізується з врахуванням основної мети навчання – практичного оволодіння майбутніми фахівцями з харчових технологій ПОММ на рівні B2+. Досягнення цієї мети вимагає чіткого визначення змісту навчання. Зміст навчання повинен включати два аспекти: предметний і процесуальний. Предметний аспект містить теми, ситуації спілкування, знання лінгвістичного та соціокультурного характеру та навчальних стратегій, а процесуальний – навички і вміння використовувати набуті знання в ситуаціях професійного спілкування в рамках відповідних тем.

Організація формування АК в ПОММ повинна ґрунтуватись як на загальнопедагогічних принципах навчання (принцип наочності, міцності, свідомості, навчання науковості, активності, виховного навчання, систематичності і послідовності, врахування індивідуальних особливостей учнів, доступності і посиленості, міжпредметної координації та міжкультурної взаємодії) так і на методичних принципах (принцип комунікативності, комунікативного спрямованого формування мовленнєвих навичок, інтегрованого навчання видів мовленнєвої діяльності та аспектів мови, взаємопов'язаного навчання мови і культури, врахування рідної мови, домінуючої ролі вправ, автентичності навчальних матеріалів, розвитку автономності учня, професійної спрямованості іншомовного спілкування). Також у процесі формування АК в ПОММ потрібно дотримуватися визначених спеціальних методичних принципів, виділених в підрозділі 1.3: модульності, інтерактивності, наочності, гнучкості, самостійності, доступності, професійного спрямування змісту, оперативного керування викладачем процесом навчання майбутніх фахівців.

При відборі відеоматеріалів, які будуть використані у процесі формування АК в ПОММ слід враховувати такі чинники як: вимоги до змісту і форми навчальних текстів взагалі і аудіотекстів зокрема; мету навчання - формування у майбутніх фахівців з харчових технологій АК в ПОММ; вимоги Освітньо-професійної програми 181 Харчові технології та чинної програми з дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для спеціальності 181 Харчові технології щодо рівня сформованості у студентів АМ компетентності в ПОММ і змісту тем та умови організації навчання (самостійна робота з використанням навчального середовища Moodle). Відбір відеоматеріалів потрібно здійснювати відповідно до таких критеріїв:

- 1) Якісні критерії: автентичності, тематичності, інформативності, нормативності та відносної правильності, доступності.

2) Кількісні критерії: тривалості звучання та темпу мовлення (Підрозділ 2.1).

Отже, навчальні відеоматеріали повинні бути автентичними, співвідноситись з темами, запропонованими навчальною програмою, бути насиченими професійно орієнтованою фактичною інформацією, мовлення учасників комунікації повинно відповідати фонетичним, граматичним та лексичним нормам виучуваної мови, бути доступними як за мовними засобами, так і за звуковим оформленням, оптимальна тривалість звучання – від 1, 5 – 2 до 3–5 хвилин, і середній темп мовлення.

Використання навчального середовища Moodle дозволяє викладачу оновлювати зміст навчання, зокрема замінювати відеоматеріали та завдання на більш актуальні.

Перед початком роботи за розробленою підсистемою вправ викладач проводить вхідне тестування з метою визначення рівня сформованості АК в ПОММ. На виконання тестових завдань відводиться 2 аудиторні години.

Формування АК в ПОММ майбутніх фахівців харчових технологій повинно проводитись у два визначених етапи навчання:

- 1) підготовчий етап, метою якого є набуття знань про типові ситуації професійного спілкування фахівців з харчових технологій, їхні комунікативні наміри, особливості невербальної поведінки в міжкультурному спілкуванні, структуру монологічних висловлювань, вживання засобів міжфразового зв'язку;
- 2) основний етап, метою якого є активізація мовленнєвого матеріалу в процесі вирішення комунікативних завдань в межах фахової комунікації і продукування професійно спрямованих монологічних висловлювань.

Результати проведеного методичного експерименту показали, що на підготовчому етапі ефективніше застосовувати підхід «перевернутий клас». Тому рекомендуємо під час цього етапу виконувати випереджальні завдання до аудиторних практичних занять під час позааудиторної СР.

На підготовчий етап відводиться 4 години СР, на основний етап – 30 годин СР.

Під час підготовчого етапу студенти співвідносять малюнки з типовими ситуаціями професійного спілкування, читають тексти і заповнюють таблиці з метою набуття знань про структуру монологічних висловлювань та комунікативні наміри фахівців з харчових технологій та набуття знань про засоби міжфразового зв'язку монологу-повідомлення та монологу-опису; переглядають відео з метою одержання інформації, заповнюють таблиці для набуття знань про структуру монологічних висловлювань, упорядковують частини монологу з метою формування навичок структурування монологічних висловлювань, заповнюють пропуски у тексті з метою формування мовленнєвих навичок вживання засобів міжфразового зв'язку у ПОММ.

Основний етап включає три підетапи: рецептивно-репродуктивний, рецептивно-продуктивний та продуктивний.

Під час рецептивно-репродуктивного підетапу студенти вчаться створювати структурні елементи монологу в процесі виконання умовно-комунікативних вправ на основі мовленнєвої ситуації та на основі природних і штучно створених опор: автентичних відеоматеріалів, плану висловлювання, переліку запитань, ключових фраз. Під час рецептивно-репродуктивного підетапу студенти виконують репродуктивну/копіювальну СР, безпосередньо керовану ззовні: прослуховують монолог-зразок, заповнюють таблиці або відповідають на запитання, відтворюють структурні елементи монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Наведемо приклад вправи для формування умінь створювати структурні елементи монологу (уміння описувати виробничий процес).

Приклад 1. Інструкція: You are a student in food technology. You are on practice in the UK. You visited meat processing plant and you should to prepare a speech about ham production. Watch the video “How ham is made” (<http://youtube.com/watch?v=YpTX-BDDYW0>). Use these questions as cues:

1. What are the main steps of ham production?
2. How long does the process of bringing take?
3. What is the reason of the doing brining?
4. What ingredients does the marinade need?
5. How long does the process of smoking take?

Опора: відео-фрагмент “How ham is made”, перелік запитань.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-репродуктивна.

Вид вправи: Перегляд відео-фрагменту, відповіді на запитання, відтворення структурного елементу монологу зі змінами та з подальшим записом на електронний носій.

Форма виконання: індивідуальна.

Контроль: самоконтроль і контроль з боку викладача.

Під час рецептивно-продуктивного підетапу студенти вчаться створювати міні- монологи, в процесі виконання комунікативних вправ на основі природних (автентичні відеоматеріали) і штучно створених опор (ключові слова). Під час цього підетапу студенти виконують напівтворчу СР, частково керовану ззовні. Наведемо декілька прикладів вправ із вищезначеними особливостями :

Приклад 2.

Мета: формування умінь створювати міні-монолог-повідомлення

Опора: ключові слова.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продуктування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та ключових слів.

Форма виконання: індивідуальна.

Інструкція: You are a technologist. You are making a poster presentation at the international meat processing exhibition. You are presenting traditional Ukrainian sausages. The oversea visitors are interested in the ingredients of your production.

Use the given key words.

Key words: the most traditional, kinds, blood sausage, pig blood, buckwheat, lever sausage, pig liver, fat, spices.

Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Приклад 3. Мета: формування умінь створювати міні-монолог-повідомлення.

Опора: ключові слова.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продукування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та ключових слів.

Форма виконання: індивідуальна.

Інструкція. You are a technologist. You are making a poster presentation at the international food exhibition. The oversea visitors are interested in your new line of sausages. Tell them about advantages of your products. Use the given key words.

Key words: natural ingredients, high quality, certified, environmental friendly region, no synthetic additives, no preservatives and antibiotics.

Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Приклад 4. Мета: формування умінь створювати міні-монолог-повідомлення

Опора: ключові слова.

Тип вправи: умовно-комунікативна, рецептивно-продуктивна.

Вид вправи: Продукування міні-монологу на основі створеної викладачем ситуації та ключових слів.

Форма виконання: індивідуальна.

Інструкція. You are a technologist at the meat processing plant. Your foreign partner is phoning. He\She is asking about your production. Tell them about quality standards of your enterprise. Use the given key words.

Key words: Quality standards, at every stage of production, priority, hygiene, safety, quality certificate, certified, quality management system.

Контроль: самоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем та контроль з боку викладача.

Під час продуктивного підетапу студенти вчаться створювати монолог-повідомлення і монолог-опис у процесі виконання комунікативних вправ, опорами в яких є самі комунікативні ситуації. Під час цього підетапу студенти виконують творчу СР, керовану опосередковано. Наведемо приклад вправи для формування умінь створювати монолог-опис на основі створеної викладачем ситуації.

Приклад. Мета: формування умінь створювати професійно спрямований монолог-повідомлення.

Опора: без опор.

Тип вправи: комунікативна, продуктивна.

Вид вправи: Продукування монологу на основі створеної викладачем ситуації.

Форма виконання: індивідуальна.

Інструкція. The demand on craft cheeses and other dairy products is growing every day. Food technological engineers are creating new craft dairy products. You are preparing to the international milk and dairy exhibition where you are going to present an innovative product. Prepare a speech and record it.

Контроль: самоконтроль, взаємоконтроль за критеріями оцінювання, наданими викладачем.

Підсистема вправ розроблена для реалізації самостійної позааудиторної роботи і розрахована на 34 години.

Комплекс вправ для формування АК в ПОММ містить три підкомплекси відповідно до трьох тем в межах одного модуля: 1) «Bread and confectionary production», 2) «Milk processing», 3) «Meat processing». Кожен підкомплекс відповідно включає три підрозділи, кожен з яких відповідає одному з Один розділ відповідає одному аудиторному заняттю

Вправи розроблено згідно з критеріями, виділеними в методичній науці: вмотивованість, комунікативність, ступінь керування, спрямування навчальної дії на одержання або видачу інформації, наявність рольового компоненту, наявність опор, професійна орієнтація (Скляренко, 1992, с. 3 – 7).

Відповідно до критерію “ступінь керування” більшість вправ комплексу повинні бути з частковим та мінімальним керуванням, а до критерію “спрямування навчальної дії на одержання/видачу інформації” – рецептивно-репродуктивним, рецептивно-продуктивним та продуктивними.

Відповідно до критерію “наявність або відсутність рольового компоненту” більшість вправ містить рольовий компонент. Студенти повинні виконувати ролі, пов’язані з їхньою майбутньою професійною діяльністю в комунікативних ситуаціях, аналогічних реальним ситуаціям професійної діяльності фахівців. Це сприятиме реалізації критерія професійної орієнтації.

Відповідно до критерію “наявність /відсутність опор” вправи потребують змістові опори у вигляді відібраних викладачем автентичних відеоматеріалів та рецептуру інноваційних продуктів з а також штучно створених викладачем опор: запитань, ключових слів та фраз.

Контроль повинен здійснюватись як зі сторони викладача, так і зі сторони студентів у вигляді самоконтролю. З метою самоконтролю рівня сформованості АК в ПОММ студентам слід запропонувати спеціальні листи самооцінювання, розроблені викладачем.

Оцінювання пропонуємо проводити в якісному і кількісному аспектах відповідно до розроблених критеріїв (підрозділ 3.1):

- 1) Якісні критерії: адекватність висловлювання комунікативному наміру; відносна правильність мовлення; достатність і коректність вживання фахової лексики; зв'язність; дотримання логіко-композиційного оформлення висловлювання.
- 2) Кількісні критерії: темп мовлення; обсяг висловлювання.

Розроблену нами методику формування іншомовної комунікативної компетентності в ПОММ у процесі СР можна використовувати у межах інших тем та для формування комунікативної компетентності не лише в англійській, а й в інших мовах.

Висновки до розділу III

У третьому розділі було здійснено експериментальну перевірку розробленої підсистеми вправ і відповідної моделі навчання для формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самосійної роботи.

На етапі підготовки і організації експериментального навчання було сформульовано *мету* експерименту, розроблено його гіпотезу, визначено варійовану і неварійовані умови, здійснено відбір учасників експериментального навчання. Було також визначено критерії оцінювання рівня сформованості АК в ПОММ: 5 якісних критеріїв (адекватність висловлювання комунікативному наміру; відносна правильність мовлення; достатність і коректність вживання фахової лексики; зв'язність; дотримання логіко-композиційного оформлення висловлювання) та 2 кількісних критеріїв (темп мовлення та обсяг висловлювання). До кожного з критеріїв було запропоновано 10-бальні шкали оцінювання висловлювання.

Основним завданням експерименту був вибір оптимального варіанту організації навчання на підготовчому етапі – підготовка до

позааудиторної СР під час аудиторної роботи або виконання випереджальних завдань до аудиторних практичних занять під час позааудиторної СР.

Ефективність розробленої методики формування АК в ПОММ майбутніх фахівців з харчових технологій було перевірено у процесі базового природного вертикально-горизонтального відкритого методичного експерименту. На початку експериментального навчання було проведено передекспериментальний зріз, під час якого студенти продукували монологічні висловлювання відповідно до заданої ситуації. Протягом другого семестру було проведено експериментальне навчання у двох групах, після якого відбувся післяекспериментальний зріз, який проходив в тих самих умовах, що і передекспериментальний. Під час обох зрізів всі відповіді фіксувались на електронні носії, їхні результати було проаналізовано і оброблено методами математичної статистики. Здійснено порівняльний аналіз та інтерпретацію отриманих даних.

Вертикальний характер експерименту довів ефективність запропонованої методики і засвідчив приріст показників за кожним окремим критерієм. Обидві експериментальні групи досягли коефіцієнту навченості 0,7 за В. П. Беспалько.

Горизонтальний характер експерименту за допомогою багатofункціонального статистичного критерію φ^* – кутового перетворення Фішера дозволив визначити більш ефективний варіант методики навчання. Таким потрібно вважати варіант Б, який передбачає на підготовчому етапі виконання випереджальних завдань до аудиторних практичних занять під час позааудиторної СР у навчальному середовищі Moodle.

Проведене експериментальне дослідження та інтерпретація його результатів було враховано при укладанні методичних рекомендацій для формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самосійної роботи.

Результати експериментального дослідження засвідчили ефективність розробленої методики і дають підстави рекомендувати її впровадження у навчальний процес для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології.

Основний зміст цього розділу відображено у 1 статті (Бойко, 2020а) і 1 тезі (Бойко, 2018d).

ВИСНОВКИ

Дисертацію присвячено проблемі формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі СР. У розділі 1 здійснено аналіз досліджень з методики викладання ІМ, на основі якого було визначено психологічні та лінгвістичні особливості ПОММ фахівців з харчових технологій. Визначено і охарактеризовано психологічні характеристики ПОММ фахівців з харчових технологій: вмотивованість, зверненість, односпрямованість, зв'язність, інтенціональність, інформативність, тематичність, відносна безперервність, плановість, послідовність, логічність.

Результати анкетування показали, що найбільш розповсюдженими типами монологу в професійному спілкуванні фахівців з харчових технологій є монолог-повідомлення і монолог-опис.

Професійно орієнтований монолог-повідомлення було визначено як відносно короткий виклад професійно значущих фактів або подій у стислій, інформативній формі, а професійно орієнтований монолог-опис як констатуюче монологічне висловлювання, в якому надано опис професійно значущих предметів або явищ, наведено їхні ознаки і якості.

Описано структурні елементи монологу-повідомлення (вступ, який містить коротку інформацію професійно значущі предмети і явища, які описано в монолозі або факти або події, про які повідомляють; представлення свого підприємство та формулювання предмета монологу; основна частина, в якій викладено професійно значущі факти або події; підкреслюється інноваційність продукції підприємства; докладно розповідається про переваги продукції підприємства над аналогічними товарами конкурентів; висновки, в яких систематизовано інформацію) і монологу-опису (вступ, який містить загальну інформацію про професійно значущі предмети і явища, які описано в монолозі; представлення свого підприємства та/або його продукції; основна частина, в якій описано

професійно значущі предмети або явища, наведено їхні ознаки і якості; докладно описано, з яких інгредієнтів складається продукт; чітко сформульовано переваги продукції підприємства; описано технологічний процес виробництва продукту; висновки, в яких систематизовано інформацію, надано коментарі). Проаналізовано лінгвістичні особливості цих типів монологу.

У ході дослідження було конкретизовано цілі навчання: практичну, професійно орієнтовану, освітню, розвивальну і виховну. На основі визначених цілей було конкретизовано зміст навчання. Кожен компонент змісту проаналізовано відповідно до його предметного і процесуального аспектів. Було виділено теми і комунікативні ситуації у рамках професійно-виробничої сфери спілкування. Виокремлено мовленнєві вміння :

- 1) вміння починати монологічне висловлювання, формулювати основну думку/предмет монологу-повідомлення;
- 2) уміння логічно викладати нову інформацію;
- 3) чітко й зрозуміло представляти своє підприємство/ продукцію свого підприємства;
- 4) підкреслювати інноваційність продукції свого підприємства;
- 5) докладно розповісти про переваги продукції свого підприємства над аналогічними товарами конкурентів;
- 6) систематизувати інформацію.

Уточнено поняття СР як форму організації навчально-пізнавальної діяльності, яка відбувається під опосередкованим керівництвом викладача і вимагає від студента самосвідомості, самодисципліни та відповідальності. Аналіз досліджень з методики викладання ІМ дозволив дійти висновку, що у процесі формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців харчових технологій доречно реалізовувати індивідуальну СР з використанням електронних засобів навчання з різним характером

управління, рівнем самостійності навчальних дій студентів та послідовністю виконання.

Визначено, що формування АК в ПОММ майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі СР має здійснюватись з дотриманням загально дидактичних (принцип наочності, міцності, свідомості, науковості, активності, виховного навчання, систематичності і послідовності, врахування індивідуальних особливостей студентів, доступності і посильності, міжпредметної координації та міжкультурної взаємодії) і методичних принципів (принцип комунікативності, комунікативного спрямованого формування мовленнєвих навичок, інтегрованого навчання видів мовленнєвої діяльності та аспектів мови, взаємопов'язаного навчання мови і культури, врахування рідної мови, домінуючої ролі вправ, автентичності навчальних матеріалів, розвитку автономності учня, професійної спрямованості іншомовного спілкування).

Принципи організації формування АК в ПОММ у навчальному середовищі Moodle було конкретизовано відповідно до цілей навчання: модульності, інтерактивності, наочності, гнучкості, самостійності, доступності, професійного спрямування змісту, оперативного керування викладачем процесом навчання майбутніх фахівців.

Уточнено критерії відбору навчальних відеоматеріалів в двох аспектах: якісному (критерії автентичності, тематичності, інформативності, нормативності та відносної правильності, доступності) та кількісному (тривалість звучання, темп мовлення). Відповідно до визначених критеріїв здійснено відбір відеоматеріалів.

Виділено два етапи формування АК в ПОММ – підготовчий, метою якого є набуття знань про типові ситуації професійного спілкування фахівців з харчових технологій, їхні комунікативні наміри, особливості невербальної поведінки в міжкультурному спілкуванні, структуру монологічних висловлювань, вживання засобів міжфразового зв'язку, і основний, спрямований на формування вмінь ПОММ.

До складу основного етапу входять рецептивно-репродуктивний, рецептивно-продуктивний і продуктивний підетапи. Завданням рецептивно-репродуктивного підетапу є формування навичок створення структурних елементів монологу. Завданням рецептивно-продуктивному підетапі є формування вмінь створення міні-монологів, а продуктивному підетапу – розвиток вмінь висловлюватись на текстовому рівні. Опорами на рецептивно-репродуктивному та рецептивно-продуктивному підетапах слугують спеціально відібрані автентичні відеоматеріали, плани висловлювання, перелік запитань, ключові фрази, а на продуктивному під етапі – самі комунікативні ситуації.

Вправи підсистеми розроблено відповідно до критеріїв, запропонованих Н. К. Складенко: вмотивованості, комунікативності, ступеня керування, спрямування навчальної дії на одержання або видачу інформації, наявності рольового компоненту, наявності опор, професійної орієнтації.

З метою впровадження розробленої підсистем вправ у навчальний процес запропоновано модель організації формування АК в ПОММ у процесі СР, яку було створено в межах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи. Принципами, на яких ґрунтується модель навчання, є принципи циклічності, системності і поетапності навчання.

Запропоновану методику формування АК в ПОММ було перевірено у процесі базового природного вертикально-горизонтального відкритого методичного експерименту, метою якого була перевірка ефективності розробленої методики, доцільності використання розробленої підсистеми вправ та визначення оптимальнішого варіанта методики формування АК в ПОММ. В експериментальному навчанні взяли участь 38 студентів, які навчаються на I курсі Навчально-наукового інституту харчових технологій Національного університету харчових технологій.

Варійованою умовою експерименту була реалізація різних моделей організації самостійної роботи студентів на підготовчому етапі. Навчання в групах ЕГ-1 і ЕГ-2 відбувалось за двома варіантами методики: варіант А передбачав підготовку до позааудиторної СР під час аудиторних занять, а варіант Б – виконання випереджальні завдання до аудиторних практичних занять під час позааудиторної СР у навчальному середовищі Moodle .

Уточнено критерії оцінювання рівня сформованості АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій в якісному (адекватність висловлювання комунікативному наміру; відносна правильність мовлення; достатність і коректність вживання фахової лексики; зв'язність; дотримання логіко-композиційного оформлення висловлювання) і кількісному (темп мовлення; обсяг висловлювання) аспектах. Для критеріїв оцінювання було уточнено формули розрахунку коефіцієнтів, які застосовувались для математичної обробки результатів експерименту.

З метою визначення ефективності розробленої методики було проведено перед- і післяекспериментальні зрізи.

На початку експериментального навчання було проведено передекспериментальний зріз, під час якого студенти продукували монологічні висловлювання відповідно до заданої ситуації. Протягом другого семестру було проведено експериментальне навчання в двох групах, після якого відбувся післяекспериментальний зріз, який проходив в тих самих умовах, що і передекспериментальний. Під час обох зрізів всі відповіді фіксувались на електронні носії, їхні результати було проаналізовано і оброблено методами математичної статистики. Здійснено порівняльний аналіз та інтерпретацію отриманих даних.

Вертикальний характер експерименту довів ефективність запропонованої методики, порівняння результатів усних перед- і післяекспериментального зрізів засвідчило покращення показників рівня сформованості умінь студентів за всіма критеріями і досягнення обома експериментальними групами коефіцієнту навченості 0,7 за

В.П.Беспальком (ЕГ-1 – 0,77, ЕГ-2 –0,83), що підтвердило позитивність ефекту навчання за обома варіантами розробленої моделі навчання. Приріст коефіцієнту навченості у ЕГ-1 становив 0,17, а в ЕГ-2 –0,25. Достовірність і об'єктивність отриманих емпіричних даних було перевірено за допомогою багатофункціонального статистичного критерію ϕ^* – кутового перетворення Фішера.

Горизонтальний характер експерименту за допомогою багатофункціонального статистичного критерію ϕ^* – кутового перетворення Фішера дозволив визначити більш ефективний варіант методики навчання. Таким потрібно вважати варіант Б, який передбачає на підготовчому етапі виконання випереджальних завдань до аудиторних практичних занять під час позааудиторної СР.

Проведене експериментальне дослідження та інтерпретація його результатів було враховано при укладанні методичних рекомендацій для формування АК в ПОММ у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самосійної роботи.

Результати експериментального дослідження засвідчили ефективність розробленої методики і дають підстави рекомендувати її впровадження у навчальний процес для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології. Розроблену нами методику формування іншомовної комунікативної компетентності в ПОММ у процесі СР можна використовувати у межах інших тем та для формування комунікативної компетентності не лише в англійській, а й в інших мовах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

- Азимов, Э. Г., Щукин, А. Н. (2009). *Новый словарь методических терминов и понятий (теория и практика обучения языкам)*. Москва: Издательство ИКАР.
- Алексюк, А. М. (1998). *Педагогіка вищої освіти України*. Київ: Либідь.
- Андрейко, Л. (2017). Технологія «перевернутого класу» у викладанні іноземної мови. В С Щудло, О. Заболотна, О. Ковальчук. *Емпіричні дослідження для реформування освіти в Україні: Збірник матеріалів I Міжнародної наукової конференції Української асоціації дослідників освіти (11 лютого 2017р.)*. Київ – Дрогобич: ТзОВ «ТрекЛТД».
- Анисимов, А. М. (2009). *Работа в системе дистанционного обучения Moodle*. Харьков: ХНАГХ.
- Баб'юк, О. В. (2019). *Методика формування професійно орієнтованої англomовної компетентності в монологічному мовленні майбутніх фахівців сфери туризму*. (Дис. канд. пед. наук). Тернопільський національний педагогічний університет ім. В. Гнатюка. Тернопіль.
- Беспалько, В. П. (1968). Опыт разработки и использования критериев качества усвоения знаний. *Советская педагогика*, 4, 52–69.
- Биконя, О. П. (2013). Вимоги до електронного посібника для самостійного оволодіння майбутніми економістами англomовним діловим говорінням та письмом. *Вісник КНЛУ. Серія Педагогіка та психологія*. 22, 200 – 210.
- Биконя, О. П. (2017). *Теоретико-методичні засади самостійної позааудиторної роботи з англійської мови студентів економічних спеціальностей*. (Дис. докт. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Бим, И. Л. (1988). *Теория и практика обучения немецкому языку в средней школе: Проблемы и перспективы*. Москва: Просвещение.

- Бирюк, О. В. (2005). Критерії відбору автентичних англомовних публіцистичних текстів для формування у майбутніх учителів соціокультурної компетенції у процесі читання. *Вісник КНЛУ*, 8, 150- 157.
- Бирюк, О. В. (2006). *Методика формування соціокультурної компетентності майбутніх учителів у навчанні читання англомовних публіцистичних текстів*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Бичкова, Н. І. (1999). *Основи використання відеофонограми та фонограми для навчання іноземних мов: монографія*. Київ: Віпол.
- Бігич, О. Б., Волошинова, М. М. (2013). Сучасне освітнє середовище нелінгвістичного ВНЗ. В О. Б. Бігич, Л. В. Бондар. *Теорія і практика формування іноземної комунікативної компетентності в говорінні у студентів нелінгвістичних спеціальностей*. (Колективна монографія). (с. 8 – 20). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Бігич, О. Б. (2014). Студент – активний суб'єкт методичної та професійно орієнтованої іноземної освіти. В *Сучасний студент у контексті особистісно-діяльнісного підходу: за результатами науково-методичних досліджень*. (Колективна монографія). (с. 6 – 16). Київ: Видавничий центр КНЛУ.
- Білоус Н. П., Чала Н. М. (2018). Платформа КАННОТ як інструмент моделі «перевернутого навчання» при викладанні іноземної мови. В *Використання моделі змішаного навчання при викладанні іноземних мов: тези доповідей* (с. 11 – 13). Київ.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т.
- Білоусова, Л. І., Гризун, Л. Е. (2012). Науково-практичні аспекти створення і впровадження електронного підручника для вищої

школи. *Інформаційні технології і засоби навчання*. 2012. 2 (28)

Режим доступу <http://www.journal.iitta.gov.ua>

- Бойко, Г. А. (2017а). Цілі і зміст формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. *Педагогічні науки : теорія, історія, інноваційні технології (Суми СумДПУ імені А. С. Макаренка)*, 10 (74), 173–184.
- Бойко, Г. А. (2017b). Цілі формування у майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії англomовної компетентності в монологічному мовленні у процесі самостійної роботи. В *Україна і світ: діалог мов та культур*. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 29 – 31 березня 2017 р. (с. 559–561). Київ: Вид. центр. КНЛУ.
- Бойко, Г. А. (2017с). Теоретичні передумови реалізації самостійної роботи для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні. В *Методичні та психолого-педагогічні проблеми викладання іноземних мов на сучасному етапі: шляхи інтеграції школи та ВНЗ*. Матеріали ІХ міжнародної конференції, 28 квітня 2017 р. ,(с. 29–30). Харків: Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна.
- Бойко, Г. А. (2017d). Предметний аспект змісту формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англomовної компетентності в монологічному мовленні В *Сучасна гуманітаристика*. Матеріали ІІІ міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 13 жовтня 2017 р. (с. 7–11). Переяслав-Хмельницький.
- Бойко, Г. А. (2017e). Навчально-стратегічна компетентність як компонент змісту формування у майбутніх фахівців з харчових технологій компетентності у англomовному монологічному мовленні В *Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення та підходи*. Матеріали ІІІ міжнародної науково-

практичної конференції, 17 листопада 2017 р. (с. 146-148). Баку – Ужгород – Дрогобич.

Бойко, Г. А. (2018a). Методичні передумови використання навчального середовища Moodle для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. *Вісник Київського національного лінгвістичного університету*, 28, 94–101.

Бойко, Г. А. (2018b). Психологічні особливості професійно орієнтованого монологічного мовлення майбутніх фахівців з харчових технологій. В *Полілог культур: освітній і культурологічний простір*. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції молодих науковців, 27 березня 2018 р. (с. 33-34). Чернігів: Національний університет "Чернігівський колегіум" імені Т. Г. Шевченка.

Бойко, Г. А. (2018c). Лінгвістичні особливості професійно орієнтованого монологічного мовлення майбутніх фахівців з харчових технологій. В *Україна і світ: діалог мов та культур*. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 11-13 квітня 2018 р. (с. 547-549). Київ: КНЛУ.

Бойко, Г. А. (2018d). Критерії оцінювання англомовного професійно орієнтованого монологічного мовлення майбутніх фахівців з харчових технологій. В *Імперативи розвитку громадянського суспільства у забезпеченні національної конкурентоспроможності*. Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції, 13–14 грудня, 2018 р. (с. 206–207). Батумі.

Бойко, Г. А. (2019a). Підсистема вправ для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. *Іноземні мови*, 4, 3 – 11.

Бойко, Г. А. (2019b). «Перевернутий клас» як підхід до організації самостійної роботи майбутніх фахівців з харчових технологій у

процесі формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. В *Ad orbem per linguas. До світу через мови*. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 20–22 березня 2019 р. (с. 499-501). Київ: КНЛУ.

Бойко, Г. А. (2019с). Модель організації процесу формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. В *Intellectual Economic, Management and Education*". Proceeding of the 1st International Symposium, September 20, 2019. (с. 374 – 376). Vilnius-Ljubljana.

Бойко, Г. А. (2020а). Експериментальна перевірка методики формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені В. Гнатюка*, 1, 144 – 154

Бойко, Г. А. (2020b). Комплекси вправ і завдань для формування у майбутніх фахівців з харчових технологій англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні. *Іноземні мови*, 1, 49 – 52.

Boyko, A. (2020c) Criteria and Selection Procedure of Video Materials for Building Pre -Service Food Technologists' Speech Production Competence. *World Science*. 2(54), Vol.2. doi: 10.31435/rsglobal_ws/28022020/6934

Бойко, Г. А. (2020d). Функціональні типи монологів для формування англомовної компетентності у майбутніх фахівців з харчових технологій. "Perspectives of World Science and Education". Матеріали ІХ науково-практичної конференції, 20 – 22 травня 2020 (с. 322 – 325). Осака.

- Бондар, Л. В. (2011). *Методика навчання французького професійно спрямованого монологічного мовлення студентів технічних спеціальностей з урахуванням їх навчальних стилів*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Бориско, Н. Ф. (1987). *Обучение устной монологической речи с использованием видеофонограммы в интенсивном курсе на начальном этапе языкового вуза (на материале немецкого языка)*. (Дисс. канд. пед. наук). Киевский государственный педагогический институт иностранных языков. Киев.
- Бориско, Н. Ф. (2000). *Теоретические основы создания учебно-методических комплексов для языковой межкультурной подготовки учителей иностранных языков (на материале интенсивного обучения иностранным языкам)*. (Дисс. доктора пед. наук). Киевский государственный лингвистический университет. Киев.
- Бориско, Н. Ф. (2013). Засоби навчання іноземних мов і культур. *Методика навчання іноземних мов і культур: теорія і практика: підручник для студ. класичних, педагогічних і лінгвістичних університетів*. Київ: Ленвіт.
- Бориско, Н. Ф., Шукліна, С. І. (2013). Методика формування іншомовної лінгвосоціокультурної компетентності. *Методика навчання іноземних мов і культур: теорія і практика: підручник для студ. класичних, педагогічних і лінгвістичних університетів*. Київ: Ленвіт.
- Бочкарьова, О. Ю. (2006). Критерії відбору автентичних аудіотекстів для навчання майбутніх учителів англomовного професійно спрямованого аудіювання. *Вісник Київського національного лінгвістичного університету. Серія «Педагогіка та психологія», 11*, 33-40.

- Вайсбурд, М. Л., Каменецкая, Н. П., Поляков, О. Г. (2010). Обучение монологической речи. В А. А. Миролюбов, *Методика обучения иностранным языкам: традиции и современность*. (Коллективная монография). Обнинск: Титул.
- Ващило О. В. (2020). *Методика навчання майбутніх інженерів-механіків англійського професійно орієнтованого монологічного мовлення*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ.
- Ващило О. В. (2018). Інфокомунікаційна технологія подкастингу в системі вправ для навчання майбутніх інженерів-механіків англійського монологічного мовлення *Вісник КНЛУ. Серія Педагогіка та психологія. Випуск 29. 2018*.
- Виноградов В. В. (1963). *Стилистика. Теория поэтической речи. Поэтика*. Москва.
- Вишневецький, О. І. (1982). *Довідник учителя іноземної мови*. Київ: Рад. Школа.
- Вишнівський, В. В., Гніденко, М. П. (2014). *Організація дистанційного навчання. Створення електронних навчальних курсів та електронних тестів*. Київ: ДУТ.
- Гальскова, Н. Д., Гез, Н. И. (2006). *Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика: учеб. пособие для студ. лингв. ун-тов и фак. ин. яз. высш. пед. учеб. заведений*. Москва: Издательский центр «Академия».
- Гафурова, А. Я. (2007). Отбор и структурирование содержания электронного учебника по дисциплине "Бухгалтерский учет" (на нефтегазодобывающем предприятии). (Автореф. дис. канд. пед. наук). Казань.
- Гез, Н. И., Ляховицкий, М. В., Миролюбов А. А. (1982). *Методика обучения иностранным языкам в средней школе: учебник*. Москва: Высшая школа.

- Гладуш, В. А., Лисенко, Г.І. (2014). *Педагогіка вищої школи*. Дніпропетровськ.
- Гурвич, П. Б. (1980). *Теорія и практика експеримента в методике преподавания иностранных языков*. Владимир: Владимир. гос. пед. ин-т.
- Дацків, О. П. (2011). *Методика формування вмінь говоріння у майбутніх учителів англійської мови засобами драматизації*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Дейниченко, Л. Г. (2018). Технологія та якість збитих десертів на основі молочно-білкового концентрату. *Наукові праці. Національний університет харчових технологій*. 21, 189 – 196. DOI: 10.24263/2225-2924-2018-24-1-24.
- Драб, Н. Л. (2005). *Навчання майбутніх економістів іншомовному професійно спрямованому монологічного мовлення (монологу-презентації німецькою мовою)*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Дьячкова, Я. О. (2014). *Формування професійно спрямованої англомовної компетентності в говорінні у майбутніх правознавців*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Есипов, Б. П., (1961). *Самостоятельная работа учащихся на уроках*. Москва: УЧПЕДГИЗ.
- Єрмоленко, С.Я. Бибик, С.П. (2001). *Українська мова. Короткий тлумачний словник лінгвістичних термінів*. Київ:Либідь.
- Жинкин, Н. И. (1982). *Речь как проводник информации*. Москва: Наука.
- Жинкин, Н. И. (1958). *Механизмы речи*. Москва: Издательство Академии педагогических наук.
- Задорожна, І. П. (2012). Теоретико-методичні засади організації самостійної роботи майбутніх учителів з оволодіння іншомовною комунікативною компетенцією. (Дис. доктора пед. наук).

Київський національний лінгвістичний університет, Київ.

- Задорожна, І. П. (2015). Розвиток автономії студентів мовних спеціальностей у процесі вивчення фахових дисциплін. *Вісник Чернігівського національного педагогічного університету. Серія: Педагогічні науки*, 131, 60 – 64.
- Закон України «Про вищу освіту» наказ № 1556-VII від 1.07.2014. Електронний ресурс. Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18i>
- Запорожченко, А. П. (1971). *Обучение устной подготовленной монологической речи на первом курсе факультета английского языка.* (Дис. канд. пед. наук). Киевский государственный педагогический институт иностранных языков. Киев.
- Зимняя И.А. (1985). *Психологические аспекты обучения говорению на иностранном языке.* Москва.
- Зимняя. И. А. (2001). *Педагогическая психология: учеб. для вузов.* Москва: Логос.
- Ігнатенко, В Д. (2017). *Методика навчання майбутніх філологів письмового перекладу науково-технічних текстів французькою мовою.* (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Казаков, В. А. (1990). *Самостоятельная работа студентов и ее информационно-методическое обеспечение.* Киев: Выща школа.
- Каменева, Т. М. (2010). *Методика навчання майбутніх менеджерів ділового писемного спілкування англійською мовою з використанням електронного підручника.* (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Кіржнер, С. Е. (2009). *Навчання майбутніх юристів професійного англійського монологічного мовлення з використанням*

автентичної відеофонограми. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.

Клочко, В. І., Прадівлянний, М. Г. (2009). *Формування професійно спрямованої іншомовної компетентності фахівців технічних та економічних спеціальностей засобами сучасних інформаційних технологій.* (Монографія). Вінниця: ВНТУ.

Ковалева, А. Г. (2017). *Обучение иностранному языку студентов радиотехнических направлений подготовки на основе мультимедийных трансформаций.* (Автореф. дис. канд. пед. наук). Екатеринбург.

Коваль, Т. І., Сисоєва, С. О., Сущенко, Л. П. (2009). *Підготовка викладачів вищої школи : інформаційні технології у педагогічній діяльності.* Київ: Вид центр КНЛУ.

Козяр, М. М., Коваль, М. С. (2013). *Педагогіка вищої школи.* Київ: Знання.

Колос, К. Р. (2011). *Система Moodle як засіб розвитку предметних компетентностей учителів інформатики в умовах дистанційної післядипломної освіти.* (Автореф. дис. канд. пед. наук). Київ.

Конопленко, Л. О. (2015). *Методика навчання усного англomовного спілкування з використанням ділової гри майбутніх фахівців з інформаційної безпеки.* (Дис. канд. пед. наук). Національний технічний університет України „Київський політехнічний інститут”. Київ.

Корнева, З. М. (2018). *Система професійно орієнтованого англomовного навчання студентів технічних спеціальностей у вищих навчальних закладах.* (Дис. докт. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.

Коряковцева, Н. Ф. (2002). *Современная методика организация самостоятельной работы изучающих иностранный язык.* Москва: АРКТИ.

- Костюкова, Т. А., Морозова, А. Л. (2011). *Развитие иноязычной коммуникативной компетентности студентов неязыковых вузов.* (Монография). Издательство Томского политехнического университета. Томск.
- Кочнева М. Г. (1979). *Обучение профессионально направленной диалогической речи в неязыковом вузе.* (Дис. . канд. пед. наук.) Киев.
- Крапчатова Я. А. (2014). *Методика організації само- і взаємоконтролю рівня сформованості англомовної компетенції в аудіюванні майбутніх філологів.* (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Крук, Б. И., Журавлева, О.Б. (2000). *Электронный учебник как средство субъектно-объектного инфовзаимодействия в процессе обучения: проблемы инфовзаимодействия.* Новосибирск.
- Кукса, Б. В. (2014). *Взаємопов'язане навчання монологічного мовлення і письма майбутніх учителів англійської мови з використанням мультимедійних засобів.* (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Кулиш, Л. Ю. (1982). *Психо-лингвистические аспекты восприятия устной иноязычной речи.* Киев: Вища школа.
- Лазарева, А. С. (2007) *Использование мультимедийной презентации для обеспечения качества обучения говорению на иностранном языке.* (Дис. канд. пед. наук). Тамбов.
- Лазаренко, С. В. (2018). *Методика самостійного оволодіння англомовною лексико-граматичною компетентністю у читанні майбутніми військовими фахівцями з інформаційно-комунікаційних технологій.* (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Личко, Л. Я. (2009). *Формування у майбутніх менеджерів-економістів англомовної професійно спрямованої компетентності в говорінні.*

- (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Літвін, І. М. (2010). Відбір текстів-інтерв'ю для формування англомовної компетенції у майбутніх учителів. *Вісник КНЛУ*, 18, 176-183.
- Лукша, И. В. (2008). *Языковая лаборатория как средство оптимизации учебной автономии в мультимедийном профессионально-ориентированном контексте (на примере факультета иностранных языков педагогического вуза)*. (Автореф. канд. пед. наук). Москва.
- Лурия, А. Р. (1979). *Язык и сознание*. Москва: Издательство Московского университета.
- Лямзіна, Н.К. (2015). *Навчання майбутніх економістів професійно орієнтованого англомовного монологічного мовлення з використанням інформаційно-комунікаційних технологій*. (Автореф. дис. канд. пед. наук). Південно-укр. нац. пед. ун-т ім. К.Д. Ушинського. Одеса.
- Ляховицкий, М. В. (1979). *Применение звукозаписи в обучении иностранным языкам*. Москва: Высшая школа.
- Майер, Н.В. (2015). *Формування методичної компетентності у майбутніх викладачів французької мови: теорія і практика*. (Монографія). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Малетина, Л. В. (2007). *Обучение иноязычному монологическому говорению во взаимосвязи с информативным чтением в процессе профессиональной подготовки будущего инженера* (Автореф. дис. канд. пед. наук). Пермский государственный технический университет. Екатеринбург.
- Мартиненко, О. Є. (2017). *Методика формування англомовної компетентності майбутніх перекладачів в аудіюванні в умовах*

- заочної форми навчання. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Минеев, Н. С. (2012). Электронный учебник - современное средство обучения студентов. *Ярославский педагогический вестник (Психолого-педагогические науки)*, 2, Том 2 221 – 224.
- Миньяр-Белоручев, Р.К. (1990). *Методика обучения французскому языку*. Москва.
- Мисечко, О. Є. (2004). Поняття стратегічної компетенції у змісті сучасної професійної підготовки вчителя іноземної мови у ВНЗ. *Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка* 19, 174 – 178.
- Михайлова, Н. В. (2012). *Електронная обучающая среда Moodle как средство организации асинхронной самостоятельной работы студентов вуза*. (Автореф. дис. канд. пед. наук). Оренбург.
- Молокович, О. О. (2001). *Тестовий контроль рівня володіння говорінням англійською мовою як другою іноземною у студентів II курсу мовного факультету*. (Дис. канд. пед. наук). Київський державний лінгвістичний університет, Київ.
- МОН України. (15.01.2016). Лист № 1/9-14 «Щодо розробки стандартів вищої освіти». URL: <http://old.mon.gov.ua/ua/about-ministry/normative/4824>- дата звернення: 01.06.2019).
- Москалюк, О. В. (2015). *Навчання англійського публічного мовлення майбутніх політологів на основі виступів британських і американських політичних діячів*. (Автореф. дис. канд. пед. наук). Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського, Одеса.
- Назарова, А. В. (2018). *Методика обучения студентов бакалавриата педагогического вуза иноязычной монологической речи на основе междисциплинарной интеграции*. (Дис. канд. пед. наук). Пермь.

- Насонова, Е. А. (2008). *Обучение профессионально-ориентированному диалогическому общению студентов в условиях учебной автономии средствами интернет-чата (неязыковой вуз, английский язык)*. (Автореф. дис. канд. пед. наук). Тамбов.
- Несин, Ю.М. (2013). *Навчання майбутніх офіцерів професійно спрямованого монологу- міркування на основі англомовних фахових автентичних аудіотекстів*. (Дис. канд. пед. наук). Нац. тех. ун-т України "Київ. політех. ін-т", Київ.
- Нікітіна, І. В., Яровий, В. Л. (2010). *Психологія та педагогіка вищої школи*. Київ: НУХТ.
- Ніколаєва, С. Ю, (2013). *Цілі навчання іноземних мов і культур. Методика навчання іноземних мов і культур: теорія і практика: підручник для студ. класичних, педагогічних і лінгвістичних університетів*. Київ: Ленвіт.
- Ніколаєва, С. Ю. (2010). *Зміст навчання іноземних мов і культур у середніх навчальних закладах . Іноземні мови, 3, 3 – 11.*
- Ніколаєва, С. Ю. (2010). *Цілі навчання іноземних мов в аспекті компетентнісного підходу. Іноземні мови, 2, 11–17.*
- Ніколаєва, С.Ю, (2013). *Принципи навчання іноземних мов і культур. Методика навчання іноземних мов і культур: теорія і практика: підручник для студ. класичних, педагогічних і лінгвістичних університетів*. Київ: Ленвіт.
- Олійник, Т. О. (2013). *Методика формування навчально-стратегічної компетентності. Методика навчання іноземних мов і культур: теорія і практика: підручник для студ. класичних, педагогічних і лінгвістичних університетів*. Київ: Ленвіт.
- Онисина, І. С. (1990). *Обучение студентов технических вузов аудированию профессионально направленной речи (III этап, английский язык)*. (Дис. кандидата пед. наук). Киев.

- Павлюченко, О. С., Лазоренко, Н. П., Григоренко, І. А. (2015). Виробництво італійського печива біскотті для хворих на цукровий діабет. *Наукові праці. Національний університет харчових технологій*, 21, 232 – 236.
- Панова, Л. С., Андрійко, І. Ф. (2010). *Методика навчання іноземних мов у загальноосвітніх навчальних закладах*. Київ: Академія.
- Паспорт спеціальності «Харчові технології» спеціалізація «Харчові технології та інженерія»* (2016). Київ: НУХТ. (*Passport of speciality Food Technology*. (2016). Kyiv: NUFT).
- Пассов, Е. И. (1984). *Коммуникативный метод обучения иноязычному говорению*. Москва: Просвещение.
- Пассов, Е. И. (1991). *Коммуникативный метод обучения иноязычному говорению*. Москва: Просвещение.
- Пащук В. С. (2002). *Навчання студентів мовних спеціальностей усного англійського монологічного мовлення з використанням автентичних художніх фільмів*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Петранговська, Н. Р. (2004). *Навчання студентів фізико-математичних факультетів професійно спрямованого монологу-міркування на основі англійських фахових автентичних аудіо текстів*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Положення про організацію самостійної роботи студентів. (2016). Київ: НУХТ.
- Попель О. В. (2015). *Методика навчання майбутніх інженерів англійської презентації технічного обладнання*. (Автореф. дис. канд. пед. наук). Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського, Одеса.
- Програма з англійської мови для професійного спілкування*. (2005). Київ: Ленвіт. (*English for Specific Purposes*. (2005). Kyiv: Lenvit.

- Програма навчальної дисципліни «Іноземна мова» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології та інженерія». (2017). Київ.*
- Рапопорт, І. А., Турій, Г. А., (1979). *Самостійна робота з іноземної мови учнів старших класів.* Київ: Радянська школа.
- Рогова Г. В., Рабинович Ф. М., Сахарова Т.Е., (1991). *Методика обучения иностранным языкам в средней школе.* Москва: Просвещение.
- Родин, В. П. (2003). *Создание электронного учебника: Учебное пособие.* Ульяновск: УЛГТУ.
- Русанівський, В. М., Тараненко, О.О., Зяблюк, М. П. та ін. (2004). *Українська мова. Енциклопедія.* Київ: Вид-во "Українська енциклопедія" ім. м.П. Бажана.
- Самойлюкевич І. В. (1990). *Методика обучения профессионально направленному говорению на английском языке.* (Дис. канд. пед. наук). Киев.
- Сидоренко, Е. В. (2003). *Методы математической обработки в психологи.* Санкт-Петербург: ООО «Речь».
- Сидорова, Л. В. (2016). *Личностно-ориентированная организация самостоятельной работы студентов неязыкового вуза в процессе изучения иностранного языка (на материале английского языка).* (Дис. канд. пед. наук). Санкт-Петербургский государственный университет, Санкт-Петербург.
- Симонян, К. В. (2008). *Методика использования компьютерных технологий при организации самостоятельной работы студентов (языковой вуз, начальный этап).* (Автореф. дис. канд. пед. наук). Московский государственный лингвистический университет, Москва.
- Синекоп, О. С. (2018). Система вправ для диференційованого навчання майбутніх ІТ-фахівців професійно орієнтованого англomовного монологу. *Педагогічний процес: теорія і практика (Серія:*

Педагогіка), 4 (63), 71 – 78. <https://doi.org/10.28925/2078-1687.2018.4.7178>.

- Сіваченко, О. О. (2009). *Навчання аудіювання англомовних драматичних творів студентів старших курсів мовних спеціальностей*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Сімкова, І. О. (2019). Навчання англомовного професійно орієнтованого монологічного мовлення майбутніх фахівців у сфері міжнародних соціальних проектів. *Вісник КНЛУ. Серія Педагогіка та психологія*, 31, 53 – 60.
- Скалкин, В. Л. (1981). *Основы обучения устной иноязычной речи*. Москва: Рус. яз.
- Скалкин, В. Л. (1989). *Обучение диалогической речи*. Киев: Радянська школа.
- Скалкин, В. Л. (1983). *Обучение монологическому высказыванию (на материале англ. яз.): Пособие для учителей*. Киев: Радянська школа.
- Скляренко, Н. К. (1992). Сучасні вимоги до вправ для формування інщомовних навичок і вмінь. *Іноземні мови* 3, 3-7.
- Скляренко, Н. К., Онищенко, Е. И., Захарова, С. Л. (1988). *Обучение речевой деятельности на английском языке в школе*. Киев: Рад. школа.
- Смірнова, Є. С., Юрчук, Л.В. (2014). *Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості*. Київ: Ліра.
- Соколова, С. В. (2006). *Підготовка майбутнього вчителя для навчання старшокласників використовувати паралінгвістичні засоби в усному спілкуванні англійською мовою*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.

- Соловова Е. Н. (2004). Автономия учащихся как основа развития непрерывного образования личности. *Иностранные языки в школе*, 3, 41-44.
- Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології (2018).
- Сунцова, Е. Н. (2005). *Обучение монологическому высказыванию в условиях профессионально-ориентированного общения с использованием аутентичных видеодокументов (английский язык, неязыковой вуз)*. (Автореф. дис. кандидата пед. наук). Тамбов.
- Тарасенко, В.В. (2008). *Обучение иноязычной профессионально направленной монологической речи студентов исторического факультета*. (Автореф. дис. канд. пед. наук). Санкт-Петербургский государственный университет, Санкт-Петербург.
- Тарнопольский, О. Б. (1991). *Основы оптимизации обучения иностранному языку в неязыковом вузе* (Дис. докт. пед. наук). Московский государственный университет, Москва.
- Тарнопольский, О. Б., Димова, С. (1999). Обучение этикету иноязычного повседневного педагогического и делового общения в языковом вузе: предисловие к исследованию. *Иноземні мови*, 1, 29-31 .
- Тарнопольский, О. Б., Кожушко, С. П. (2004). *Методика обучения английскому языку для делового общения*. Київ: Ленвіт.
- Тарнопольский, О.Б., Момот, В.Е., Кожушко, С.П. и др. (2008). *Методика англоязычного погружения в обучении английскому языку и специальным дисциплинам в экономических вузах*. (Монография). Днепропетровск: ДУЕП.
- Тарнопольський, О. Б. (2006). *Методика навчання іншомовної мовленнєвої діяльності у вищому мовному закладі освіти: Навчальний посібник*. Київ: Фірма «ІНКОС».

- Терновых, Т. Ю. (2007). *Методика формирования стратегий автономной учебной деятельности у студентов-первокурсников в работе с иноязычным текстом (языковой факультет, немецкий язык)*. Москва.
- Тимкина, Ю. Ю. (2012). *Информационные технологии в самостоятельной работе как средство формирования иноязычной коммуникативной компетенции студентов вуза*. (Автореф. дис. канд. пед. наук). Нижний Новгород.
- Тимонина, С. В. (2011). *Формирование умений устной монологической речи у иностранных учащихся в учебно-профессиональной сфере (естественно-научный профиль, этап предвузовской подготовки)*. (Автореф. дис. канд. пед. наук). Санкт-Петербург.
- Устименко, О. М. (2002). *Навчання створення фахової документації англійською мовою студентів факультетів зовнішньоторговельної діяльності*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Устименко, О. М. (2013). *Формування іншомовної компетентності в монологічному мовленні. Методика навчання іноземних мов і культур: теорія і практика: підручник для студ. класичних, педагогічних і лінгвістичних університетів*. Київ: Ленвіт.
- Федорова, І. А. (2006). *Методика навчання майбутніх економістів – міжнародників професійно-спрямованого англомовного монологу-повідомлення*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Фіцула, М. М. (2006). *Педагогіка вищої школи*. Київ: Академвидав.
- Черниш, В. В. (2015). *Теоретико-методичні засади формування у майбутніх учителів професійно орієнтованої англомовної компетентності в говорінні*. (Дис. докт. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.

- Шамов, А. Н. (2008). *Методика преподавания иностранных языков*. Москва: Восток-Запад.
- Шарипов, Ф. В. (2012). *Педагогика и психология высшей школы*. Москва: Логос.
- Шевкопляс, Л. В. (2017). *Формування англомовної компетенції в аудіюванні майбутніх учителів у процесі самостійної роботи*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Шевченко, Л. И. (1984). *Обучение устному монологическому высказыванию по общественно-политической тематике на основе использования фономатериалов*. (начальный этап, факультет французского языка пединститута). (Дисс. канд. пед. наук). Киевский государственный педагогический институт иностранных языков. Киев.
- Шегай, Н. А. (2012). *Интенсификация процесса обучения устному и письменному монологическому высказыванию на английском языке студентов технического колледжа с использованием цифрового лингвистического класса*. (Автореф. дис. канд. пед. наук). “Российский государственный педагогический университет имени А.И. Герцена”, Санкт-Петербург.
- Шейко, В. М., Кушнарченко, Н. М. (2002). *Організація та методика науково-дослідницької діяльності: підручник*. Київ: Знання-Пресс.
- Шерстюк, О., Арвантіопуло, Е., (2007). *Картки для самостійної роботи учнів з французької та англійської мов*. *Бібліотечка журналу Іноземні мови, 1*. Київ: Ленвіт.
- Шишковая, Ю.В. (2013). *Организация самостоятельной работы студентов на основе интернет 2.0 в условиях информационной обучающей среды (иностраный язык, технический вуз)*. Томский государственный педагогический университет. Пятигорск.

- Щукин, А. Н. (2006). *Обучение иностранным языкам: теория и практика*. Москва: Филоматис.
- Ягельська Н.В. (2005). *Методика організації самостійної роботи студентів з англійської мови з використанням професійного мовного портфеля*. (Дис. канд. пед. наук). Київський національний лінгвістичний університет, Київ.
- Alousque, I. N. (2016). Developments in ESP: from register analysis to a genre-based and CLIL-based approach. *Revista de Linguas para Fines Específicos*, 22, 1 190-212. Retrieved from: <http://dx.doi.org/10.20420/rlfe.2016.0096> eISSN: 2340-8561.
- Auçıçek, B., & Yanpar Yelken, T. (2018). The Effect of Flipped Classroom Model on Students' Classroom Engagement in Teaching English. *International Journal of Instruction*, 11(2), 385-398. Retrieved from: <https://doi.org/10.12973/iji.2018.11226a>.
- Bailey, K., Nunan, D. (2005). *Practical English Language Teaching. Speaking*. New York : McGraw Hill.
- Basal, A. (2015). The Implementation of a flipped classroom in foreign language teaching. *Turkish Online Journal of Distance Education*. October 16, 4.
- Basturkmen, H. (2006). *Ideas and Options in English for Specific Purposes*. LAWRENCE ER L BAUM A S SOCI AT ES, PUBLISHERS Mahwah, New Jersey, London.
- Bergmann, J., Sams, A. (2012). *Flip Your Classroom: Reach Every Student in Every Class Every Day*. Washington: International Society for Technology in Education.
- Bishop, J. L., Veerleger, M. (2013). The Flipped Classroom: A Survey of the Research. In *120th ASEE Annual Conference and Exposition American Society for Engineering Education*. Atlanta.

- Bocanegra-Valle, A. (2010). Evaluating and designing materials for the ESP classroom. In B.V. Rodopi *English for Professional and Academic Purposes Editions*. Amsterdam – New York, NY.
- Bolitho, R., West, R. (2017). *The internationalization of Ukrainian Universities: the English Language Dimension*. Stal. Kyiv.
- Boyko, A. (2020) Criteria and Selection Procedure of Video Materials for Building Pre -Service Food Technologists' Speech Production Competence. *World Science*. 2(54), Vol.2. doi: 10.31435/rsglobal_ws/28022020/6934.
- Butova, A.V., Dubskikh, A. I., Kisel , O. V., & Chigintseva, E. G. (2019). Electronic Educational Environment Moodle in English Language Training. *Arab World English Journal*, 10 (1) 47- 55.DOI: <https://dx.doi.org/10.24093/awej/vol10no1.4>.
- Bygate, M. (2001). *Speaking . The Cambridge Guide to Teaching English to Speakers of other Languages*. Cambridge University Press.
- Chilingaryan, K., Zvereva, E. (2017). Methodology of Flipped Classroom as a Learning Technology in Foreign Language Teaching. In *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 237 1500 – 1504\7th International Conference on Intercultural Education “Education, Health and ICT for a Transcultural World”, EDUHEM 2016, 15-17 June 2016, Almeria, Spain.
- Common European Framework of References*. (2003). Kyiv : Lenvit.
- Common European Framework of References*. (2018). Council of Europ.
- Correa, M. (2015). Flipping the Foreign Language Classroom and Critical Pedagogies: A New (Old) Trend. *Higher Education for the Future*, 2 (2), 114-125.
- Danker, B. (2015). Using Flipped Classroom Approach to Explore Deep Learning in Large Classrooms *The IAFOR Journal of Education*, Volume III - Issue I.

- Demiryay, N. (2016). Authentischen Materialien aus der Perspektive von Fremdsprachendidaktik: Überlegungen zur Anwendbarkeit. *Zeitschrift für die Welt der Türken, Vol 8, 1*.
- Donesch-Jezo, E. (2012). English for Specific Purposes: What does it mean and why is it different from teaching General English? *Confluence* 24-25 February, P. 1- 6 Retrieved from: https://www.researchgate.net/publication/308914571_English_for_Specific_Purposes_What_does_it_mean_and_why_is_it_different_from_teaching_General_Engl_h.
- Dougiamas, M. & Taylor, P. (2003). Moodle: Using Learning Communities to Create an Open Source Course Management System. In D. Lassner & C. McNaught (Eds.), *Proceedings of ED-MEDIA 2003--World Conference on Educational Multimedia, Hypermedia & Telecommunications* (pp. 171-178). Honolulu, Hawaii, USA: Association for the Advancement of Computing in Education (AACE). Retrieved August 16, 2020 from <https://www.learntechlib.org/primary/p/13739/>.
- Dudley-Evans, T. (2001). *English for Specific Purposes. The Cambridge Guide to Teaching English to Speakers of other Languages*. Cambridge University Press.
- Gilmore, A. (2007). Authentic materials and authenticity in foreign language learning. *Language Teaching*, 40, 97-118. doi:10.1017/S0261444807004144.
- Godis, Tomas (2016). *Produktive und rezeptive Fertigkeiten. Teil 1 Lesen und Hören*. Trnavska universita v Trnave.
- Green, L.S. Jennifer R. Banas Perkins, R. A. (2017). *The Flipped College Classroom: Conceptualized and Re-Conceptualized*. Springer International Publishing. Switzerland.

- Hadman, N., McKnight, P., McKnight, K., (2013). *The Flipped Learning Model: a White Paper Based on the Literature Review Title a Review of Flipped Learning*. Pearson.
- Hutchinson, T., Waters, A. (1987). *English for Specific Purposes: a Learning-Centered Approach*. Cambridge University Press.
- Hyland, K. (2006). English for specific purposes: Some Influences and Impacts. *The International Handbook of English language education. Vol.1.* – Norwell, Mass: Springer, 379-390. Retired from: https://www.academia.edu/40422293/English_for_Specific_Purposes_Some_influences_and_impacts.
- Johns, A. M., Price-Machado, D. (2001). English for Specific Purposes: Tailoring Courses to Students' Needs – and to the Outside World. In *Teaching English as a Second or Foreign Language*. Heinle&Heinle. Thomson Learning.
- Kukharska, V. B. (2007). *English for students of food specialities*. Kyiv: INKOS.
- Lage, M. J., Platt, G.J. and Treglia M. (2000). Inverting the classroom: A gateway to creating an inclusive learning environment. *The Journal of Economic Education*, 31(1), 30–43.
- Lesiak-Bielawska, E. D. (2015). Key Aspects of ESP Materials Selection and Design. *English for Specific Purposes World, ISSN 1682-3257, www.esp-world.info, Issue 46*. Retired from: http://esp-world.info/Articles_46/ESPmaterialsLesiak-Bielawska.pdf.
- McDonough, Jo., Snaw, Ch., Masuhara, H. (2013). *Matherials and Methods in English Language Teaching*. Wiley-Blackwell Publishing.
- Milman, N. B. (2012). The Flipped Classroom Strategy: What Is it and How Can it Best be Used? *Distance Learning, Volume 9, Issue 3*.
- Mohan, D. (2018). Flipped Classroom, Flipped Teaching and Flipped Learning in the Foreign/Second Language Post–Secondary Classroom. *Nouvelle Revue Synergies Canada, 11*.

- Mok, H. N. (2014). Teaching tip: The flipped classroom. *Journal of Information Systems Education*, 25 (1), 7-11.
- O'Malley, J. M., & Chamot, A. U. (1990). *Learning strategies in second language acquisition*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Orr, T. (2010). English language education for science and engineering students\\ English for Professional and Academic Purposes Editions Rodopi B.V., Amsterdam – New York, NY Amsterdam - New York, NY.
- Overmyer, G. R. (2014). *The Flipped Classroom Model for College Algebra: Effects on Student Achievement*. (Dissertation for the Degree of Doctor of Philosophy). Colorado State University Fort Collins, Colorado.
- Oxford, R., Leaver, B. L. (1996). A Synthesis of Strategy Instruction for Language Learners (Ed.) *Language Learner Strategies around the World: Cross-Cultural Perspectives*. (p. 227-245). Honolulu: University of Hawai'i, Second Language Teaching and Curriculum Center.
- Ozdamli, F. & Asiksoy, G. (2016). Flipped classroom approach. *World Journal on Educational Technology: Current Issues*. 8(2), 98-105.
- Pavlova, E., Valeeva, N., Rudneva, M., Nigmatzyanova, Yu., (2019). Expectation and Reality: Flipped Classroom in Teaching English for Specific Purposes. *Proceedings of INTED2019 Conference* 11th-13th March 2019, Valencia, Spain.
- Peak, S., Fulford, K. (2017). Learning Instructional Design in a Flipped Classroom: A Comparison of Online and Face-to-Face Formats. *International Journal for Educational Media and Technology* Vol.11, No. 2, 29-40 ISSN 1882–2290.
- Ruiz et al. (2010). English for Specific Purposes (hence ESP), sometimes referred to as English for Professional and Academic Purposes (hence EPAP) (Ruiz et al., 2010).

- Sanz, A. G., Antonio Martínez Sáez, A. M. (2016). The design and integration of ESP content in an upper-intermediate online course. *Revista de Lenguas para Fines Específicos*, 22.1 31-53 Retired from: <http://dx.doi.org/10.20420/rlfe.2016.0089>.
- Shylesh, S. (2016). Teaching with Moodle in Higher Education. *International Journal of Current Research and Modern Education (IJCRME)*, Volume I, Issue I, Retired from: SSRN: <https://ssrn.com/abstract=2967882> or <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2967882>
- Smirnova, Ye. S., Mykhailova, N.O., Yurchuk, L.V. (2012). *Professional English for Communication*. (2012). Kyiv: NUFT.
- Sota, M. S. (2016). Flipped learning as a path to personalization. In M. Murphy, S. Redding, & J. Twyman (Eds.), *Handbook on personalized learning for states, districts, and schools* (pp. 73–87). Philadelphia, PA: Temple University, Center on Innovations in Learning. Retrieved from www.centeril.org.
- Stempelski, S., Tomalin, B. (1990). *Video in action: recipes for using video in language teaching*. Cambridge: University Press.
- Tarnopolsky, O. (2012). *Constructivist Blended Learning Approach to Teaching English for Specific Purposes*. (Monograph). London: Versita.
- Weger, D. (2016). Lernen 2.0 – Training der mündlichen Fertigkeiten durch authentischen Input und internetbasierte Aufgabenstellungen. In Chudak, S., Drumbl, H., Nardi, *Medien in Kommunikation und Unterricht* (S. 79 – 91). Bozen: Bolzano University Press.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Зразок анкети для опитування фахівців, які працюють у сфері харчових технологій

Шановний респонденте!

Просимо Вас відповісти на запропоновані запитання щодо важливості володіння фахівцями з харчових технологій та інженерії іноземною мовою, сучасного стану підготовки фахівців цього профілю та професійного спілкування іноземною мовою, необхідності удосконалення процесу навчання майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії. Результати анкетування будуть використані лише для наукового дослідження.

Вам пропонуються запитання та варіанти відповідей на вибір. Підкресліть той варіант, який збігається з вашою думкою. На деякі запитання можливі декілька варіантів відповідей, про що буде зазначено у самому питанні.

Дякуємо за співпрацю!

1. В яких з професійних ситуацій фахівцям з харчових технологій та інженерії потрібне вміння усного спілкування іноземною мовою? Можливі декілька варіантів відповідей:

- а) участь у міжнародних конференціях;
- б) участь у міжнародних фахових виставках;
- в) ділова нарада із зарубіжними колегами;
- г) контакти із зарубіжними колегами по телефону;
- д) стажування за кордоном;
- е) відрядження за кордон;
- є) публічний виступ перед аудиторією.

2. Чи потрібно Вам свої висловлювання іноземною мовою готувати заздалегідь:

- а) завжди потрібно готувати заздалегідь;
- б) переважає непідготовлене мовлення;
- в) переважає підготовлене мовлення.

3. Як Ви вважаєте, під час спілкування на спеціалізованих виставках фахівець:

- а) описує свою продукцію,
- б) повідомляє певну інформацію про свою продукцію,
- в) оцінює її,
- г) доводить щось,
- д) аргументує,
- ж) розмірковує над проблемою,
- з) переконує співрозмовника у правильності своїх думок?

Можливі декілька варіантів відповідей

4. Назвіть основні труднощі іншомовного професійно орієнтованого монологічного мовлення. Можливі декілька варіантів відповідей

- а) підготовка монологічного висловлювання;
- б) вміння користуватись довідковою літературою при підготовці монологічного висловлювання;
- в) перефразовування висловлювання;
- г) володіння загальною лексикою;
- д) володіння загальнонауковою термінологією;
- е) володіння вузькогалузеву термінологією;
- є) продукування граматично правильних висловлювань;
- ж) коментування таблиць, графіків, схем;
- з) логічне викладення думок;
- и) врахування соціальних і культурних норм спілкування;
- і) подолання страху перед публічним виступом.

ДОДАТОК Б

Результати опитування фахівців, які працюють у сфері харчових технологій

1. В яких з професійних ситуацій фахівцям з харчових технологій та інженерії потрібне вміння усного спілкування іноземною мовою? Можливі декілька варіантів відповідей:

- а) участь у міжнародних конференціях – 56 %;
- б) участь у міжнародних фахових виставках – 40 %;
- в) ділова нарада із зарубіжними колегами – 51 %;
- г) контакти із зарубіжними колегами по телефону – 40, 6 %;
- д) стажування за кордоном – 55,5 %;
- е) відрядження за кордон – 45 %;
- є) публічний виступ перед аудиторією – 24 %.

2. Чи потрібно Вам свої висловлювання іноземною мовою готувати заздалегідь:

- а) завжди потрібно готувати заздалегідь – 36,4 %;
- б) переважає непідготовлене мовлення – 16,3 %;
- в) переважає підготовлене мовлення – 47,3 %.

3. Як Ви вважаєте, під час спілкування на спеціалізованих виставках фахівець:

- а) описує свою продукцію – 51 %;
- б) повідомляє певну інформацію про свою продукцію – 64,5 %;
- в) оцінює її – 20 %;
- г) доводить щось – 18 %;
- д) аргументує – 44,5 %;
- ж) розмірковує над проблемою – 13,5 %;
- з) переконує співрозмовника у правильності своїх думок – 13 %.

Можливі декілька варіантів відповідей

4. Назвіть основні труднощі іншомовного професійно орієнтованого монологічного мовлення. Можливі декілька варіантів відповідей:

- а) підготовка монологічного висловлювання – 35,6 %;
- б) вміння користуватись довідковою літературою при підготовці монологічного висловлювання – 16,7 %;
- в) перефразовування висловлювання – 46,5 %;
- г) володіння загальною лексикою – 25,8 %;
- д) володіння загальнонауковою термінологією – 32,2 %;
- е) володіння вузькогалузевою термінологією – 23,8 %;
- є) продукування граматично правильних висловлювань – 27,7 %;
- ж) коментування таблиць, графіків, схем – 9,6 %;
- з) логічне викладення думок – 21,2 %;
- и) врахування соціальних і культурних норм спілкування – 18 %;
- і) подолання страху перед публічним виступом – 51 %.

ДОДАТОК В

Зразок анкети для опитування студентів – майбутніх фахівців з харчових технологій, що вивчають професійно орієнтовану англійську мову

Шановний респонденте!

Просимо Вас відповісти на запропоновані запитання щодо важливості володіння майбутніми фахівцями з харчових технологій та інженерії іноземною мовою, сучасного стану підготовки фахівців цього профілю та професійного спілкування іноземною мовою, необхідності удосконалення процесу навчання майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії. Результати анкетування будуть використані лише для наукового дослідження.

Просимо Вас відповісти на запитання щодо стану навчання іноземної мови професійного спрямування. Вам пропонуються запитання та варіанти відповідей на вибір. Підкресліть той варіант, який збігається з вашою думкою. На деякі запитання можливі декілька варіантів відповідей, про що буде зазначено у самому питанні.

Дякуємо за співпрацю!

1. Наскільки, на Вашу думку, володіння іноземною мовою є важливим при підготовці фахівців з харчових технологій та інженерії:

- а) дуже важливе;
- б) важливе;
- в) не має особливого значення;
- г) не важливе.

2. Чи вважаєте Ви, що вміння усного професійного спілкування іноземною мовою для фахівців з харчових технологій та інженерії є:

- а) обов'язковим;
- б) бажаним;
- в) не обов'язковим;

3. Чи вважаєте Ви важливим навчання майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії професійного усного спілкування іноземною мовою:

- а) так;
- б) ні;
- в) не дуже.

44. Який із видів мовленнєвої діяльності англійською мовою є найбільш важким для Вас:

- а) читання;
- б) письмо;
- в) говоріння:
 - монологічне;
 - діалогічне;
- д) аудіювання.

5. Як часто Вам вдається логічно побудувати свої висловлювання іноземною мовою:

- а) завжди;
- б) часто;
- в) рідко;
- г) іноді.

6. Чи потрібно Вам свої висловлювання іноземною мовою готувати заздалегідь:

- а) завжди потрібно готувати заздалегідь;
- б) переважає непідготовлене мовлення;
- в) переважає підготовлене мовлення.

7. Назвіть основні труднощі іншомовного професійно орієнтованого монологічного мовлення. Можливі декілька варіантів відповідей.

- а) підготовка монологічного висловлювання;

- б) вміння користуватись довідковою літературою при підготовці монологічного висловлювання;
- в) перефразовування висловлювання;
- г) володіння загальною лексикою;
- д) володіння загальнонауковою термінологією;
- е) володіння вузькогалузеву термінологією;
- є) продукування граматично правильних висловлювань;
- ж) коментування таблиць, графіків, схем;
- з) логічне викладення думок;
- и) дотримання правильної вимови;
- і) врахування соціальних і культурних норм спілкування;
- ї) подолання страху перед публічним виступом.

ДОДАТОК Г

Результати опитування студентів

1. Наскільки, на Вашу думку, володіння іноземною мовою є важливим при підготовці фахівців з харчових технологій та інженерії:

- а) дуже важливе – 30,7 %;
- б) важливе – 65 %;
- в) не має особливого значення – 4 %;
- г) не важливе – 0 %.

2. Чи вважаєте Ви, що вміння усного професійного спілкування іноземною мовою для фахівців з харчових технологій та інженерії є:

- а) обов'язковим – 42 %;
- б) бажаним – 58 %;
- в) не обов'язковим – 0 %.

3. Чи вважаєте Ви важливим навчання майбутніх фахівців з харчових технологій та інженерії професійного усного спілкування іноземною мовою:

- а) так – 84 %;
- б) ні – 0 %.
- в) не дуже – 15,3 %.

4. Який із видів мовленнєвої діяльності англійською мовою є найбільш важким для Вас:

- а) читання – 7,7 %;
- б) письмо – 30,7 %;
- в) говоріння – 77 %:
 - монологічне – 23 %;
 - діалогічне – 27 %;
- д) аудіювання – 15,3 %.

5. Як часто Вам вдається логічно побудувати свої висловлювання іноземною мовою:

- а) завжди – 3,8 %;
- б) часто – 46 %;
- в) рідко – 30,7 %;
- г) іноді – 15,3 % .

6. Чи потрібно Вам свої висловлювання іноземною мовою готувати заздалегідь:

- а) завжди потрібно готувати заздалегідь – 38,5 %;
- б) переважає непідготовлене мовлення 15,3 %;
- в) переважає підготовлене мовлення – 46 %.

7. Назвіть основні труднощі іншомовного професійно орієнтованого монологічного мовлення. Можливі декілька варіантів відповідей.

- а) підготовка монологічного висловлювання – 27 %;
- б) вміння користуватись довідковою літературою при підготовці монологічного висловлювання – 7,7 %;
- в) перефразування висловлювання – 54 %;
- г) володіння загальною лексикою – 54 %;
- д) володіння загальнонауковою термінологією – 31 %;
- е) володіння вузькогалузевою термінологією – 65 %;
- є) продукування граматично правильних висловлювань – 38,5 %;
- ж) коментування таблиць, графіків, схем – 58 %;
- з) логічне викладення думок – 54 %;
- и) дотримання правильної вимови – 54 %;
- і) врахування соціальних і культурних норм спілкування – 7,7 % ;
- ї) подолання страху перед публічним виступом – 65 %.

ДОДОТОК Д

Завдання передекспериментального зрізу

1. You are a student of the Food Technological Faculty. You are taking the internship at the technological University in Netherland. Present your University.
2. You are participating at the international students' forum. Students of different specialities take part at the forum. Tell them about your future speciality.

ДОДАТОК Е

Комплекси завдань для формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні

Підготовчий етап

(ТЕМА: ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ)

Activity 1. Look at the pictures of technological engineers at work. Match the activities in each picture with typical situations of professional communication.

- 1) at the international exhibition
- 2) at the international food science conference
- 3) at the factory
- 4) consulting on the phone



Activity 2. Watch the video called *4 essential body language tips*

(<https://www.youtube.com/watch?v=ZK3jSXYBNak>)

What body language is positive and what body language is negative?

1.Upright posture. 2. Relaxed and open facial expression. 3. Folded arms.Tense facial expression. 4. Body turned away from you. 5.Arms hanging relaxed by the sides.6. Poor eye contact. 7.Open body position (arms unfolded). 8.Regular eye contact. 9.Lean on the podium.

Fill in this table with phrases in the box:

Positive body language	Negative body language

Activity 3. Read the text.

C) What paragraphs belongs to introduction, main part and conclusion?

D) What communicative goal does each paragraph have? Write down the numbers of paragraphs into the table.

Introducing of the company	
Giving information about equipment and quality standards	
Giving information about reputation of the company	
Giving information about products of the company	
Conclusion	
Giving information about products for people with the special necessities	
Greeting	
Giving information about high quality employees	
Giving information about innovations	

1) Dear colleagues! My name is and I work for AVK Company.

2) Our company is one of the leaders of the Ukrainian confectionery market. We are among the three largest confectionery companies in Ukraine by the volume of production. The history of AVK is more than quarter of a century of a dedicated teamwork to achieve the highest result - impeccable quality of products. Our production facilities are located in the city of Dnipro.

3) AVK produce chocolate, chocolate sweets, cereal sweets and snacks, jelly chewing goodies, as well as other confectionery products. Our key-brands,

which conquered the consumers' hearts both in Ukraine and far beyond: ROYAL CHARM; TRUFALIE; TRUFFLE; ROYAL MASTERPIECE; CHOCOLATE NIGHT; KRESKO; BAM-BUK; MAZHOR; JUVELAND; AVK CHOCOLATE; GULLIVER; WHO SAID MUUU? and others.

4) In addition with concern for consumers' health, our confectioners have developed an assortment of diabetic products - one of widest among Ukrainian confectionery producers (milk chocolate, extra dark chocolate and sugar-free bars).

5) We make our sweets on ultra-modern high-tech equipment. The important advantage is the fact that the production of AVK is certified according to the international quality management system ISO 9000, ISO 22000. In 2017 the high quality of our products was confirmed by the international standard IFS. It opened the possibility of selling sweets under the AVK brand in the trading space of the European Union countries.

6) A team is a secret of our success. Professionalism of every team member is the key to success on the way to the common goal. The distinctive feature of our team's development and formation is an opportunity of every employee's self-fulfilment. The company provides all the conditions for personal development and professional growth for every team member. We are sure that realization of every great strategy is impossible without talented people.

7) Our desire for development is motivated by the wish to satisfy our customers' demanding tastes and actual needs. The keys to achieving our goals are the investments in ultra-modern equipment, developing our own producing technologies and constant introduction of new product categories. Every day we become better than we were yesterday.

8) For 27 years of dedicated work AVK have gained the reputation of reliable and responsible company. Consumers trust us. Our partners always respect us for open and transparent policy in business relations. As a confirmation - cooperation with both large international companies and small farms. Most of them are working with us more than 20 years!

9) The AVK Company is always open for the cooperation with new clients. Come to our office and we get more detail information about our production.

Activity 4. Read the text. Match the linking words **in bold** with the parts of monologue

List of points	
Giving examples	
Joining ideas	

Attract attention	
-------------------	--

First of all, Arkadia produces more than 320 kinds of perfect quality confectionery products. The product line includes chocolate and jelly sweets, caramel, toffee, chocolate bars, biscuits, wafers, sponge rolls, pastry and cakes. Some of these are absolutely unique products for Ukrainian market. The total volume of production reaches around 300 thousand tons per year. **Furthermore** Arkadia confectionery products are manufactured in accordance with the latest technologies. Modern high capacity equipment, strict adherence to the production technologies, only high quality raw materials guarantee key strengths and superiorities of the Arkadia products.

In addition the production units of Arkadia Confectionery Corporation are certified in accordance with the requirements of the international quality and food safety standards. The enterprises of Arkadia Corporation apply a quality management system that meets the requirements of ISO 9001:2008, and food safety management, corresponding to ISO 22000:2005 standards, thus each Factory of the Corporation has the Certificate of Conformity.

We sell our products in Ukraine, the USA, Canada, Europe, Israel, Georgia, China, Japan, Korea, Kazakhstan, Armenia and other countries.

Arkadia offers a variety of unique flavours – black and milk chocolates, with or without fillings, **for example** classic sweets that are well known to several generations – “**Strila Podilska**”, or tasty novelties like “**Shooters**”

The range of cake choice is very wide, for instance “**Napoleon**”, “**Candied Roasted Nuts**”, “**Prague**”, “**Golden Key**”, “**Truffle**” and of course, “**Arkadia**”. **Pay your attention to** the cake “Arkadia” has remained one of the most popular cakes for many decades and has already become a specific national symbol. **Also**, this cake was created back in 1956 at the Kyiv Confectionery Factory, which is now a part of Arkadia Corporation. Through all these years the recipe of the cake

“Arkadia” remained unchanged, only Arkadia company makes it following the authentic recipe.

However, “Arkadia” cake is not a single product Arkadia company is famous for. Many other items from a range of products are also worth the mention. Each cake is unique, but they all can satisfy the most demanding gourmet.

All cakes of the Kyiv Confectionery Factory are produced exclusively from the natural ingredients without using stabilizers and other additives. That is why their maximum shelf life is only 72 hours.

Activity 5. Each type of monologue has a certain structure. Which are the possible parts of description monologue and message monologue.

Fill in this table:

6. Greeting 7. Introduction yourself 8. Introduction of an enterprise or products 9. Inviting for cooperation 10. Thanking for attention	7. Greeting 8. Introduction yourself 9. Introduction of an enterprise or products 10. Describing products: ingredients, innovative technologies, traditional recepies, quality standards, advantages 11. Inviting for cooperation 12. Thanking for attention

Activity 6. You are a technologist. You prepared a text of your future poster presentation at the international food exhibition. But you mixed the parts of the text up by mistake. Rearrange the parts of your presentation in correct order:

- f) We want to pay your attention to the advantages of our production. Firstly, the products of our company are based on the classical recipes. We use only natural raw materials of certificated delivers that have quality control. Moreover, the company A'Delis got food safety certificate ISO 22000. Besides, our products are made *on the modern equipment*.

- g) We are glad to introduce our company A'Delis.
- h) Dear colleagues!
- i) The company A'Delis is always open for the cooperation with new clients. We have a flexible payment system. You can get more detailed information about our production on the web-site of the company.
- j) The company produces more than 70 kinds of bread and bread products and more than 200 kinds of confectionary and cakes: paste, locum, chocolate desserts, chocolate pasta and other.

Activity 7. Match the linking words with the corresponding parts of monologue.

Also; for example; first of all; firstly / secondly; in addition; furthermore; moreover; besides; to begin with; thirdly; finally; lastly; in conclusion; to sum up; all in all; taking everything into account; the first / main / most important advantage of; one / another / an additional advantage of; one point of view in favour of; for instance; such as; / like; in particular; therefore; for this reason; because; as a result.

Beginning	
List of points	
Introduction of advantages	
Giving examples	
Joining ideas	
Conclusion	

Activity 8. You are a technologist. You are preparing to the poster presentation at the international food exhibition. Complete it with necessary linking words from the box below.

Because; for example; let me say about ; first of all; an additional advantage

- 1) _____ advantages of our production. 2) _____ our paste has a delicious taste. 3) _____ of our production is benefit for health 4) _____

it is made from natural ingredients. 5) _____, apple puree is rich in pectin, that is necessary for immunity. Honey contains a lot of microelements that give life forces.

Основний етап

ТЕМА: BREAD AND CONFECTIONARY PRODUCTION

Рецептивно-репродуктивний підетап

Activity 1. You are preparing to the international food exhibition. Your task is to prepare an introduction. Watch the video “Meyn Food Processing Technology” (<https://www.youtube.com/watch?v=c76rD5Eltw>). Pay your attention to his gestures and face expression of the speaker. Fill in this table:

Greeting	
Introduction yourself	
Introducing of an enterprise	

Prepare the introduction of your enterprise according to this example and record it.

Activity 2. You are preparing to the international food exhibition. Your task is to inform your colleges about your enterprise. Watch the video

<https://www.youtube.com/watch?v=c76rD5Eltw>

Notice how the speaker talks about his company. Pay you attention at her gesture and face expression of the speaker.

Use these questions as cues: 1.What is the name of the company? 2. Where is it situated? 3.How many plant operations are supplied by the company? 4.What plants does the company supply: small or large?

Prepare a speech about the enterprise and record it.

Activity 3. You are a technologist on a business trip in the UK. You are visiting a bakery. Watch the video <https://www.youtube.com/watch?v=Bl85pCb2UEU> Notice what the speaker is saying about the ingredients: Use these questions as cues:

1. What varieties of flour could be used? 2. What is done to make high quality flour? 3. What ingredients are needed for bread: a) main ingredients; b) additional ingredients. Prepare a speech and sound the video.

Activity 4. You are preparing to the international food exhibition. Your task is to prepare the conclusion of your speech. Watch the video

(<https://www.youtube.com/watch?v=c76rD5EItw>)

Notice how the speaker concludes the message. Fill in this table:

Inviting for cooperation	
Thanking for attention	

Pay your attention to her gesture and face expression of the speaker. Prepare a speech and record it.

Рецептивно-продуктивний під етап

Activity 1. You are a technologist. You are participating at the international exhibition. Your oversea partners are interested in ingredients of biscotti cookies for people with diabetes mellitus. Inform them about your product. Use the given key words.

Key words: Barley flour, is changed, wheat flour, contain, sugar, fructose, decreases glycemic index, almond is changed with peanut, decrease fat content, enriches with, biologically active substance, antioxidant, brans, fiber (Павлюченко, Лазоренко, Григоренко, 2015, с. 232 – 236).

Activity 2. You are a technologist. You are participating at the meeting between representatives of your enterprise and oversea partners who are interested in your new line of cookies. Tell them about quality standards of your enterprise.

Key words: Quality standards, at every stage of production, priority, hygiene, safety, quality certificate, certified, quality management system

Activity 3. You are a technologist. Your foreign partner is phoning you. He is interested in your brand – a dessert Protein Tiramisu which is made on the basis of milk-protein concentrate. Describe him your brand new product. Use the given key words.

Key words. Increased content of, all amino acids, is characterized by, contain minerals, is/are a source of vitamins, better balance of, the amino acid composition, is/are rich in vitamin, optimal correlation of, mineral substances (Дейниченко, Л. Г., 2018, с. 189 – 196).

Продуктивний під етап

Activity There are a lot of foodstuffs with synthetic additives in the market. But customers' demands on the healthy natural foodstuffs are rising. You are a technologist of the Alfa –Bread Company. You are preparing to the international food exhibition where you are going to present innovative products – a new line of bakery/ confectionary products of natural components.

ТЕМА: DAIRY PRODUCTION

Рецептивно-репродуктивний підетап

Activity 1. You are preparing to the international food exhibition. Your task is to prepare the introduction of your speech. Watch the video The Art of Cheese Making (<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>). Pay you attention how the speaker introduces the enterprise. Fill in this table:

Greeting	
History: long tradition and experience	
Quality standards	
Welcome to see today production	

Prepare the introduction of your enterprise according to this example and record it.

Activity 2. You are a student on practice in Wisconsin. You visited some cheese making plants and should prepare a speech for your colleagues about cheese making in this region. Watch the video *The Art of Cheese Making* (<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>) and use these questions as cues:

7. How old is cheese making tradition in Wisconsin?
8. Who were the first cheese makers in Wisconsin?
9. What capacity are cheese making plants in Wisconsin?
10. What plants do the latest technologies use?
11. What plants do traditional crafting use?
12. How many varieties, types and styles of cheeses do cheese makers in Wisconsin produce?

Prepare a speech and record it.

Activity 3. You are a technologist on business trip in the UK. You are visiting a cheese making plant. Notice what the speaker is saying about quality standards. Watch the video *The Art of Cheese Making* (<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>). Use these questions as cues:

5. What criteria do cheese makers evaluate cheese for?

6. What is milk for cheese production is tested for?
7. What quality standards does your enterprise have?
8. What state license does your enterprise have?

Prepare a speech and record it.

Activity 4. You and your group-mate are students at the Food technological university in the USA for one semester. You are preparing to the lesson in cheese making technology. You have the list of questions to this lesson. Answer them. Watch the video The Art of Cheese Making (<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>). Use these questions as cues:

1. Tell about stages of cheese making.
2. What milk is cheese made from?
3. How are pathogens eliminated in pasteurized milk (temperature, duration)?
4. How are pathogens eliminated in raw milk?
5. What are the major components of cheese?

Prepare a speech and record it.

Activity 5. You are a technologist at the cheese making plants. You are making guided tour for visitors at your enterprise. Tell about cheese making process. Watch the video The Art of Cheese Making (<https://www.youtube.com/watch?v=dQ6LZ6MgSek&t=2s>). Use these questions as cues:

1. How long is cheese making process?
2. What stages does it have?
3. What role does each stage play?
4. How long is the ripening of cheese?

Prepare a speech and record it.

Рецептивно-продуктвний підетап

Activity 1. You are a technologist. You are taking part in meeting with your business partners. You are asked about quality standards of your products. Answer them. Use the given key words.

Key words. High quality standards, grade cheese for quality, requires our cheese graders, to be licensed, evaluate each ingredient, colour, flavour, body and texture, appearance.

Activity 2. You are a technologist. You are participating at the international exhibition. You are asked about ingredients of dairy products for people with lactose intolerance. Answer them. Use the given key words.

Key words. Lactose-free milk, added protein, no additives, no preservatives, fortified with vitamins A and D, low\reduced fat, customer requests, fortified with minerals, vitamins of the highest quality.
(<https://www.dsm.com/markets/food-specialties/en/insights/articles/dairy/lactose-free-dairy-appeal.html>)

Activity 3. You are a technologist of the company DSM. Your foreign partner is a technologist of a dairy production company. He/She is phoning to your company and is interested in new product – a new culture for yoghurt production. Tell them about advantages of your products. Use the given key words.

Key words. Fast fermentation time, limited post-acidification, maintain, a mild taste, during its entire shelf-life, suitable for all types of yougurts, added indulgent flavour, high production standards, an attractive cost-in-use.
(<https://www.dsm.com/markets/food-specialties/en/insights/articles/dairy/Delvo-Fresh-YS140-creamy-yogurt.html>).

Продуктвний під етап

Activity. The demand on craft cheeses and other dairy products is growing every day. Food technological engineers are creating new craft dairy products. You are preparing to the international milk and dairy exhibition where you are going to present an innovative product. Prepare a speech and record it.

TEMA: MEAT PROCESSING

Рецептивно-репродуктивний під етап

Activity 1. You are a technologist at the poultry processing plant. You are preparing to the international food exhibition. Your task is to prepare an introduction. Watch the video “Meyn Food Processing Technology” (<https://www.youtube.com/watch?v=c76rD5EIItw>). Fill in this table:

Greeting	
Introduction yourself	
Introducing of a company	

Prepare the introduction of your enterprise according to this example and record it.

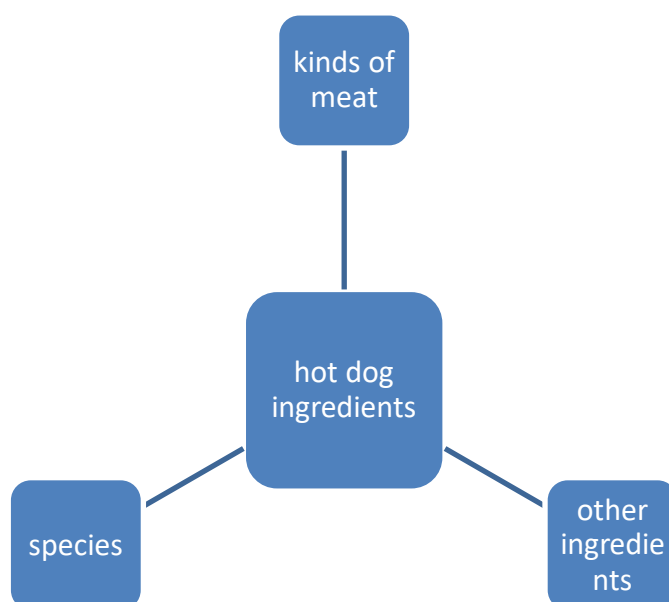
Activity 2. You are preparing to the international meat processing exhibition. Your task is to inform your colleges about your enterprise. Watch the video “Meyn Food Processing Technology” (<https://www.youtube.com/watch?v=c76rD5EIItw>). Notice how the speaker talks about his company. Pay you attention at her gesture and face expression of the speaker. Use these questions as cues:

1. What is the specialization of the company?
2. What country is it situated in?
3. What is the concept of the company?

4. How many plant operations are supplied by the company?
5. What plants does the company supply?

Prepare a speech about the enterprise and record it.

Activity 3. You are a student in food technology. You are on practice in the USA. You visited meat processing plant and you should to prepare a about hot dog production. Watch the video “How hot dog is made” (<https://www.youtube.com/watch?v=2NzUm7UEEIY&t=1s>). Use this mind map:



Рецептивно-продуктвний під етап

Activity 1. You are a technologist. You are making a poster presentation at the international meat processing exhibition. You are presenting traditional Ukrainian sausages. The oversea visitors are interested in the ingredients of your production.

Use the given key words.

Key words: the most traditional, kinds, blood sausage, pig blood, buckwheat, lever sausage, pig liver, fat, spices.

Activity 2. You are a technologist. You are making a poster presentation at the international food exhibition. The oversea visitors are interested in your new line of sausages. Tell them about advantages of your products. Use the given key words.

Key words: natural ingredients, high quality, certified, environmental friendly region, no synthetic additives, no preservatives and antibiotics.

Activity 3. You are a technologist at the meat processing plant. Your foreign partner is phoning. He\She is asking about your production. Tell them about quality standards of your enterprise. Use the given key words.

Key words: Quality standards, at every stage of production, priority, hygiene, safety, quality certificate, certified, quality management system.

Продуктвний під етап

Activity. There are a lot of meat products on the market made from low quality raw material with the adding of synthetic colourness and flavourings. You are a food technological engineer. You are going to introduce a meat product made from high quality raw material with natural additives. Prepare a speech and record it.

ДОДАТОК Є

Завдання післяекспериментального зрізу

1. There are a lot of foodstuffs with synthetic additives in the market. But customers' demands on the healthy natural foodstuffs are rising. You are a technologist of the Alfa –Bread Company. You are preparing to the international food exhibition where you are going to present innovative products – a new line of bakery/ confectionary products of natural components.
2. There are a lot of meat products on the market made from low quality raw material with the adding of synthetic colourness and flavourings. You are a food technological engineer. You are going to introduce a meat product made from high quality raw material with natural additives.

ДОДАТОК Ж

Результати експериментального навчання

Коефіцієнти рівня сформованості вмінь монологічного мовлення
передекспериментального зрізу в експериментальній групі (ЕГ 1)

Таблиця Ж. 1

№	Прізвище, ім'я	Показники за критеріями оцінювання в балах							Сума балів	Коефіцієнт навченості
		адекватність висловлювання комунікативному наміру	відносна правильність мовлення	достатність і коректність вживання фахової лексики	зв'язність	дотримання логіко- композиційного оформлення висловлювання	темп мовлення	обсяг висловлювання		
1.	Арг-т О.	6	4	4	3	3	4	6	30	0,42
2.	Арх-й І.	8	7	7	6	6	8	8	50	0,71
3.	Бор-й М.	6	5	6	5	7	7	6	42	0,6
4.	Бур-й Є.	7	6	7	5	5	6	7	43	0,61
5.	Гол-ва А.	7	3	4	4	3	5	6	32	0,45
6.	Дід-й Б.	8	5	7	6	5	6	6	43	0,61
7.	Дми-к Т.	7	7	6	5	5	6	8	44	0,62
8.	Дяд-ва О.	8	7	7	8	6	8	8	52	0,74
9.	Іва-к О.	7	6	6	5	4	7	7	42	0,6
10.	Кал-ч А.	8	6	6	6	5	7	7	45	0,64
11.	Кар-а К.	7	5	6	5	5	6	7	41	0,58

**Коефіцієнти рівня сформованості вмінь монологічного мовлення
передекспериментального зрізу в експериментальній групі (ЕГ 2)**

№	Прізвище, ім'я	Показники за критеріями оцінювання в балах							Сума балів	Коефіцієнт навченості
		адекватність висловлювання комунікативному наміру	відносна правильність мовлення	достатність і коректність вживання фахової лексики	зв'язність	дотримання логіко- композиційного оформлення висловлювання	темп мовлення	обсяг висловлювання		
1.	Боя-в Д.	7	6	7	6	5	6	7	44	0,62
2.	Боб-н М.	7	6	6	5	5	6	7	42	0,6
3.	Буга О.	7	6	5	5	5	5	7	40	0,57
4.	Виш-а Л.	6	5	6	5	5	6	7	40	0,57
5.	Вод-а А.	7	6	6	5	5	7	8	44	0,62
6.	Во-а Ю.	8	6	7	6	6	7	7	47	0,67
7.	Гіл-к І.	8	7	7	7	7	7	8	51	0,72
8.	Дег-а В.	6	5	5	4	4	5	7	36	0,51
9.	Дзя-к Д.	6	4	5	4	4	5	6	34	0,48
10.	Зав-а В.	6	5	5	5	5	6	6	38	0,54
11.	Зем-к А.	3	4	3	4	3	5	3	25	0,35
12.	Зла-а К.	8	7	6	7	7	7	8	50	0,71
13.	Кан-в І.	7	6	6	5	6	7	7	44	0,62
14.	Кра-ць Т.	7	7	6	4	4	6	7	41	0,58

15.	Кра-к Е.	6	6	5	4	5	6	7	39	0,55
16.	Кри-к М.	7	6	6	5	5	6	7	42	0,6
17.	Сол-а В.	7	7	7	6	6	7	8	48	0,68
18.	Хом-ко І.	5	4	5	4	4	3	5	30	0,42
19.	Шв-ць Д.	7	6	6	5	5	5	6	40	0,57
	Середні показники	6,26	6,05	5,73	5,05	5,05	5,89	6,73	40,8	0,58
	Максимальні показники	10	10	10	0	10	10	10	70	1

Таблиця Ж. 3

**Коефіцієнти рівня сформованості вмінь монологічного мовлення
післяекспериментального зрізу в експериментальній групі (ЕГ 1)**

№	Прізвище, ім'я	Показники за критеріями оцінювання в балах							Сума балів	Коефіцієнт навченості
		адекватність висловлювання комунікативному наміру	відносна правильність мовлення	достатність і коректність вживання фахової лексики	зв'язність	дотримання логіко- композиційного оформлення висловлювання	темп мовлення	обсяг висловлювання		
1.	Арг-т О.	8	5	4	5	6	7	8	43	0,61
2.	Арх-й І.	10	9	8	9	10	9	8	63	0,9
3.	Бор-й М.	9	9	8	8	9	10	9	62	0,88
4.	Бур-й Є.	9	9	8	8	9	7	8	58	0,82
5.	Гол-ва А.	8	5	5	6	7	6	7	44	0,62
6.	Дід-й Б.	9	8	7	8	8	7	8	55	0,78
7.	Дми-к Т.	8	7	7	6	7	6	7	48	0,68
8.	Дяд-ва О.	10	9	8	9	10	10	9	65	0,93
9.	Іва-к О.	7	7	7	6	6	7	7	47	0,67
10.	Кал-ч А.	10	8	8	9	8	10	7	60	0,85
11.	Кар-а К.	9	8	8	9	8	8	7	57	0,81
12.	Кис-ва А.	10	8	7	8	9	8	8	58	0,82
13.	Ком-к А.	7	7	7	6	6	7	7	47	0,67

Таблиця Ж. 4

**Коефіцієнти рівня сформованості вмінь монологічного мовлення
післяекспериментального зрізу в експериментальній групі (ЕГ 2)**

№	Прізвище, ім'я	Показники за критеріями оцінювання в балах							Сума балів	Коефіцієнт навченості
		адекватність висловлювання комунікативному наміру	відносна правильність мовлення	достатність і коректність вживання фахової лексики	зв'язність	дотримання логіко- композиційного оформлення висловлювання	темп мовлення	обсяг висловлювання		
1.	Боя-в Д.	10	8	7	8	9	9	8	59	0,84
2.	Боб-н М.	9	8	8	7	8	9	8	57	0,81
3.	Буга О.	9	8	8	9	9	9	8	60	0,85
4.	Виш-а Л.	10	8	7	7	9	8	7	56	0,8
5.	Вод-а А.	10	8	8	9	9	9	8	61	0,87
6.	Во-а Ю.	9	10	9	10	10	9	9	66	0,94
7.	Гіл-к І.	10	9	9	9	10	10	10	67	0,95
8.	Дег-а В.	10	7	7	8	8	8	10	58	0,82
9.	Дзя-к Д.	9	7	8	8	8	8	9	57	0,81
10.	Зав-а В.	8	8	7	7	8	7	8	53	0,75
11.	Зем-к А.	7	6	6	7	7	7	6	46	0,65
12.	Зла-а К.	10	9	8	9	9	10	10	65	0,92
13.	Кан-в І.	9	8	7	9	9	8	9	59	0,84
14.	Кра-ць Т.	9	8	8	7	8	8	7	55	0,78

ДОДАТОК 3

Акти про впровадження



Міністерство освіти і науки України

**ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

« 04 » 03 2020 р.

№ 01-26/234

АКТ

про впровадження результатів дисертаційного дослідження

Бойко Ганни Анатоліївни на тему

**«Формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в
монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій у
процесі самостійної роботи»,**

**поданого на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю
011 Науки про освіту (спеціалізація: 13.00.02 – теорія і методика навчання:
германські мови)**

Науково-дослідна робота, виконана аспіранткою кафедри методики викладання іноземних мов й інформаційно-комунікаційних технологій Київського національного лінгвістичного університету Бойко Ганною Анатоліївною, була впроваджена у навчальний процес Харківського державного університету харчування та торгівлі у 2019 – 2020 навчальному році для визначення ефективності розробленої аспіранткою методики формування англомовної компетентності в професійно орієнтованому монологічному мовленні студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Використання запропонованої методики із застосуванням **розробленої підсистеми вправ** та автентичних фахових відеоматеріалів під час навчання сприяє розвитку мовленнєвих вмінь студентів – майбутніх фахівців з харчових технологій та забезпечить програмний рівень підготовки студентів до подальшої самостійної пізнавальної діяльності та вдосконалення рівня володіння іноземною мовою професійного спрямування.

За експериментальною методикою навчалися 53 (п'ятдесят три) студенти першого курсу Навчально-наукового інституту харчових технологій та бізнесу.

Матеріали дослідження мають теоретичну та практичну значущість і можуть бути рекомендовані для використання у процесі підготовки майбутніх фахівців з харчових технологій.

Проректор з наукової роботи,
доктор технічних наук, професор

В.М. Михайлов





УКРАЇНА
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
 09117, пл. Соборна 8/1, м. Біла Церква, Київська обл., Україна, тел./факс (04563) 5-12-88
 e-mail: bnau-rectorat@btsau.edu.ua

29.12.2019 № 01-12/1041

АКТ

про впровадження результатів дисертаційного дослідження
 Бойко Ганни Анатоліївни на тему
**«Формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в
 монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі
 самостійної роботи»,**
 поданого на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 011
 Науки про освіту (спеціалізація: 13.00.02 – теорія і методика навчання: германські
 мови)

У навчальний процес студентів Біолого-технологічного факультету Білоцерківського національного аграрного університету у 2019-2020 навчальному році було впроваджено методику формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самостійної роботи, розроблену аспіранткою кафедри методики викладання іноземних мов й інформаційно-комунікаційних технологій Київського національного лінгвістичного університету Бойко Ганною Анатоліївною. За експериментальною методикою навчалися 40 студентів I курсу.

Розроблена підсистема вправ характеризується достатньою кількістю та науково обгрунтованою послідовністю вправ для формування у студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології», вмінь професійно орієнтованого монологічного мовлення в рамках тем, визначених чинною програмою. Більшість вправ є комунікативними, рецептивно-продуктивними і спрямовані на розвиток мовленнєвих навичок і вмінь професійно орієнтованого монологічного мовлення. Вправи містять достатню кількість опор для забезпечення ефективності їх виконання в умовах самостійної роботи студентів. У методичних рекомендаціях подано чіткі інструкції щодо особливостей використання запропонованої методики.

Результати навчання за розробленою методикою довели її ефективність і доцільність впровадження у навчальний процес.

Проректор з наукової та інноваційної діяльності,
 професор, доктор економічних наук



О. М. Варченко



УКРАЇНА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 Тел. (048) 712-41-09 Факс: (048) 722-80-42 e-mail: postmaster@onaft.edu.ua
код ЄДРПОУ 0207106204.03.2020 № 16. а/рз
на № _____ від _____

АКТ

про впровадження результатів дисертаційного дослідження

Бойко Ганни Анатоліївни на тему

**«Формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в
монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі
самостійної роботи»**,поданого на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 011 Науки
про освіту (спеціалізація: 13.00.02 – теорія і методика навчання: германські мови)

Упродовж 2019-2020 навчального року на базі Одеської національної академії харчових технологій здійснювалось впровадження результатів дисертаційного дослідження на тему «Формування професійно орієнтованої англомовної компетентності в монологічному мовленні у майбутніх фахівців з харчових технологій у процесі самостійної роботи», виконаного аспіранткою кафедри методики викладання іноземних мов й інформаційно-комунікаційних технологій Київського національного лінгвістичного університету Бойко Ганною Анатоліївною. Результати дослідження використовувались в процесі викладання дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для 400 студентів 1 та 2 курсу факультетів Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу, Технології вина та туристичного бізнесу. Технології зерна і зернового бізнесу, які навчаються за освітньою програмою 181 «Харчові технології».

Підтверджено раціональність використання розробленої підсистеми вправ. Методичні рекомендації, запропоновані автором для викладачів вищих закладів освіти, дозволили вдосконалити англомовну компетентність в професійно орієнтованому монологічному мовленні студентів. Використання автентичних фахових відеоматеріалів під час навчання сприяло підвищенню мотивації студентів до навчання та розвитку вмінь монологічного мовлення в процесі самостійної роботи.

Матеріали дослідження мають теоретичну та практичну значущість і можуть бути рекомендовані для використання у процесі підготовки майбутніх фахівців з харчових технологій.

Проректор з наукової роботи,
кандидат технічних наук, доцент

Н. М. Поварова

MEIZU M8
DUAL CAMERA