

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

Т.А. Ільчук

30.08.2019р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ІНОЗЕМНА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ)

назва навчальної дисципліни

НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 14 Загальна кількість годин – 420 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Обов'язкова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 \ 6 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		1-й \ 2-й
		Лекції:
		-
		Практичні, семінарські:
		312
Самостійна робота:		
108		
		Вид контролю: залік \ екзамен

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ІНОЗЕМНА МОВА(ЗА ПРОФ.СПРЯМУВАННЯМ)

На сьогоднішній день для фахівців з різних галузей нагальною потребою є володіння однією або кількома іноземними мовами. Знання іноземних мов сприяє якнайефективнішому здійсненню фахової діяльності, оскільки дає змогу удержувати великий обсяг інформації і збагачує знаннями з різних галузей науки та культури.

З огляду на викладене, підготовка висококваліфікованих спеціалістів у вищих закладах освіти України передбачає обов'язкове вивчення однієї або кількох іноземних мов, оволодіння якими є необхідною умовою постійного обміну інформацією та розвитку наукових, економічних, культурних та інших зв'язків між країнами й народами.

Науковою основою вивчення англійської мови за пропонованою програмою є методична концепція переходу в процесі навчального спілкування з рідної мови на іноземну. Такий підхід відображає закономірний взаємозв'язок двох мовних систем, що функціонують як засоби спілкування.

Програма поєднує найкращі традиційні методи із сучасними підходами до навчання іноземної мови.

Мета дисципліни: формування необхідної комунікативної спроможності в сферах професійного, ділового та ситуативного спілкування в усній та письмовій формах, навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, що обумовлена професійними потребами; оволодіння новітньою фаховою інформацією через іноземні джерела.

Предмет: фонетика, лексика і граматики іноземної мови.

Досягнення мети дисципліни забезпечується формуванням і розвитком у студентів міжкультурної компетенції, яка включає в себе наступні компоненти:

– **мовна компетенція:** засвоєння фонетичного, граматичного, лексичного матеріалу в межах передбаченої програмою тематики, необхідного для реалізації комунікативного наміру у відповідних сферах і ситуаціях спілкування; розвитку уміння та навичок читання адаптованих та оригінальних текстів, здатності точно й адекватно розуміти текст;

– **мовленнєва компетенція**: розвиток умінь і навичок монологічного, діалогічного та писемного мовлення; формування у студентів релевантної комунікативної ситуації мовленнєвої поведінки; формування вміння сприймати та розуміти монологічні та діалогічні висловлювання носіїв мови в межах соціально-побутової, сімейної, соціально-культурної тематики в середньому темпі мовлення;

- **лінгвосоціокультурна компетенція**: оволодіння лінгвокраїнознавчими, соціокультурними і соціально-психологічними навичками, знаннями та вміннями, які забезпечують здатність та готовність особистості до міжкультурного діалогу; формування толерантності;

- **комунікативно-професійна компетенція**: формування елементарних навичок комунікативної поведінки у сфері професійного спілкування (відповідно до сфери спілкування).

При вивченні тем курсу багато уваги приділяється образності англійської мови, окремо вирізняються фразеологізми, синоніми, антоніми, поглиблюється лексичний аналіз, удосконалюється техніка літературного перекладу. Після вивчення кожної теми організовується круглий стіл, у якому беруть участь усі студенти групи. Так закріплюються знання після вивчення певної теми.

Завдання дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

а) загальні компетентності (ЗК):

- здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя;
- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції;
- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

б) фахові компетентності спеціальності (ФК):

- здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати;
- здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **програмні результати навчання (ПРН):**

- освоювати нові області, використовуючи здобуті знання (3);
- уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності (4);
- уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді) (16);
- володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Впродовж всіх етапів навчання іноземної мови велика увага приділяється оволодінню студентами методикою самоосвіти (9);
- розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними (10).

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Спеціальність, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS– 14	Спеціальність: 241Готельно-ресторанна справа	денна форма навчання
Кількість змістових модулів- 15		Обов'язкова (нормативна) Мова викладання: англійська
Загальна кількість годин – 420год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
Тижневих годин:		1-й ,2-й
1курс 1 семестраудиторних -4год.		Лекції:
1курс 2 семестр аудиторних-4год.		
2курс 3 семестраудиторних -4год.		Практичні, семінарські:
2курс 4 семестр- аудиторних-6год.		312(1курс-136),(2курс-176)
	Самостійна робота:	
	108(1курс-52),(2курс-56)	
	Вид контролю: 1 курс-залік, 2 курс-екзамен	

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	всього	Денна форма навчання			
		у тому числі			с.р.
1	2	л	п	с	
Змістовий модуль І. Готельно-ресторанна індустрія. Класифікація готелів та типи закладів харчування.					
Тема 1. Основні поняття готельно-ресторанної індустрії.	4			2	2
Тема 2. Класифікація готелів.	7			6	1
Тема 3. Основні типи закладів харчування та види обслуговування.	5			4	1
Тема 4. Теперішні часи дієслова активного стану	8			6	2
Тема 5. Мовні штампи: привітання, представлення.	2			2	
Разом за змістовим модулем 1.	26			20	6
Змістовий модуль 2. Професії готельно-ресторанної індустрії.					
Тема 6. Штат працівників ресторану.	2			2	
Тема 7. Відділ їжі та напоїв готелю та штат працівників.	6			4	2
Тема 8. Обслуговування номерів.	2			2	
Тема 9. Штат працівників кухні ресторану. Шеф-кухар ресторану, його обов'язки.	4			2	2
Тема 10. Менеджер ресторану, офіціанти, робота залу ресторану.	6			4	2
Тема 11. Менеджер готелю, обов'язки менеджера готелю.	2			2	
Тема 12. Минулі часи дієслова активного стану.	8			4	4
Тема 13. Мовні штампи: прощання, побажання, призначення зустрічі.	2			2	
Разом за змістовим модулем 2.	32			22	10
Змістовий модуль 3. Робота кухні ресторану.					
Тема 14. Спецодяг працівників кухні. Дотримання правил гігієни працівниками кухні.	6			4	2
Тема 15. Особливості та правила роботи кухні ресторану в готелі.	4			4	
Тема 16. Дизайн та обладнання кухні ресторану. Порівняння механі-	6			4	2

змів кухні та принципи їхньої роботи.					
Тема 17. Організація роботи кухні ресторану.	4			2	2
Тема 18. Майбутні часи дієслова активного стану.	1			6	4
Тема 19. Мовні штампи: порівняння та протиставлення.				2	
Разом за змістовим модулем 3.	32			22	10
Разом за 1 семестр:	90			64	26

Змістовий модуль IV. Способи приготування страв, характеристики продуктів.					
Тема 20. Продукти, поживна цінність продуктів.	4			2	2
Тема 21. Класифікація і загальна характеристика різних продуктів, звички харчування.	6			4	2
Тема 22. Способи обробки продуктів та послідовність приготування страв, рецепти страв.	6			4	2
Тема 23. Часи дієслова пасивного стану.	8			6	2
Тема 24. Мовні штампи: з'ясування міри та якості.	2			2	
Разом за змістовим модулем 4.	26			18	8
Змістовий модуль V. Складові частини меню. Вимоги до складання меню.					
Тема 25. Страви, послідовність прийому страв.	4			2	2
Тема 26. Що робить меню привабливим. Складові частини меню.	4			4	
Тема 27. Різні типи меню. З'ясування компонентів страв в меню.	4			2	2
Тема 28. Замовлення страв, прийом замовлень. Порівняння меню різних видів.	6			4	2
Тема 29. Умовні речення.	6			6	
Тема 30. Мовні штампи: поради та сумніви.	2			2	
Разом за змістовим модулем 5.	24			18	6
Змістовий модуль VI. Прийоми обслуговування та послуги ресторану.					
Тема 31. Переваги та недоліки різних прийомів обслуговування. Правила обслуговування, ознайомлення клієнтів з рахунками.	6			6	
Тема 32. Відділ обслуговування ресторану, бенкетний сервіс.	6			4	2

Тема 33. Види посуду та приборів, порційні тарілки.	4			2	2
Тема 34. Узгодження часів.	6			4	2
Тема 35. Мовні штампи: вибір, вподобання, перевага.	2			2	
Разом за змістовим модулем 6.	24			18	6
Змістовий модуль VII. Організаційна система готелю.					
Тема 36. Організаційна система готелю. Засоби обслуговування готелю.	4			2	2
Тема 37. Відділи готелю.	7			6	1
Тема 38. Особливості управління готелем.	5			4	1
Тема 39. Перехід прямої мови в непряму.	6			4	2
Тема 40. Мовні штампи: прохання та накази.	2			2	
Разом за змістовим модулем 7.	24			18	6
Разом за 2 семестр:	98			72	26
Разом за 1 курс:	188			136	52
Змістовий модуль VIII. Кухні країн світу.					
Тема 41. Кухні країн світу (європейська, американська, східна кухні).	2			2	
Тема 42. Інгредієнти різних кухонь світу.	6			4	2
Тема 43. Особливості приготування страв та рецепти різних кухонь світу.	2			2	
Тема 44. Новітні технології та приготування страв, сучасні підходи до приготування страв у світі. Вплив телебачення на формування смаків суспільства (кулінарні шоу та передачі про їжу)	4			2	2
Тема 45. Фастфуд. За і проти. Здорове харчування-мода чи необхідність сьогодні.	6			4	2
Тема 46. Звичі та традиції різних народів світу у приготуванні та споживанні страв.	2			2	
Тема 47. Неособові форми дієслова. Інфінітив.	6			4	2
Тема 48. Мовні штампи: запрошення, відгуки, пропозиції.	2			2	
Разом за змістовим модулем 8.	30			22	8
Змістовий модуль IX. У барі.					
Тема 49. Види барів.	6			4	2
Тема 50. Дизайн бару, необхідне обладнання у барі.	4			4	

Тема 51. Види напоїв та наповнювачів.	6			4	2
Тема 52. Барний інвентар.	4			2	2
Тема 53. Неособові форми дієслова. Герундій.	10			6	4
Тема 54. Мовні штампи: прийняття пропозицій, відмова.	2			2	
Разом за змістовим модулем 9.	32			22	10

Змістовий модуль X. Послуги та зручності готелю.					
Тема 55. Роль адміністратора готелю, його обов'язки і відповідальності, манери хорошого адміністратора. Робота відділу реєстрації.	12			10	2
Тема 56. Послуги готелю. Робота відділу обслуговування, обов'язки посильного, портьє, консьєржа, відділу охорони, відділу зв'язку.	10			6	4
Тема 57. Неособові форми дієслова. Дієприкметник.	8			6	2
Тема 58. Мовні штампи: вираження стурбованості, піклування.	4			2	2
Разом за змістовим модулем 10.	34			24	10
Разом за 3 семестр:	96			68	28
Змістовий модуль XI. Процедура заселення та виселення у готелі.					
Тема 59. Процедура заселення та виселення у готелі.	6			4	2
Тема 60. Види номерів.	4			4	
Тема 61. Резервування засобів розміщення. Різні способи бронювання.	6			4	2
Тема 62. Модальні дієслова.	8			6	2
Тема 63. Мовні штампи: спілкування телефоном.	2			2	
Разом за змістовим модулем 11.	26			20	6
Змістовий модуль XII. Проблеми і скарги.					
Тема 64. Якісне обслуговування клієнтів. Правила вирішення скарг.	6			6	
Тема 65. Робота з усними та письмовими скаргами клієнтів.	10			4	2
Тема 66. Як скласти скаргу. Пояснення проблеми. Вибачення та вирішення проблеми.	8			6	2
Тема 67. Речення. Члени речення. Головні члени речення.	6			4	2
Тема 68. Мовні штампи: вибачення.	2			2	
Разом за змістовим модулем 12.	28			22	6

Змістовий модуль XIII. Пошук на роботі.					
Тема 69. Вибір професії в готельно-ресторанній індустрії.	10			8	2
Тема 70. Написання резюме та CV.	8			6	2
Тема 71. Речення. Способи вираження підмета і присудка.	8			6	2
Тема 72. Мовні штампи: як дати характеристику людини.	2			2	
Разом за змістовим модулем 13.	28			22	6
Змістовий модуль XIV. Способи і види оплати.					
Тема 73. Види валюти.	8			6	2
Тема 74. Способи оплати (готівка, чеки, кредитні картки).	10			8	2
Тема 75. Речення. Другорядні члени речення.	8			6	2
Тема 76. Мовні штампи: як пройти до...	2			2	
Разом за змістовим модулем 14.	28			22	6
Змістовий модуль XV. Маркетинг та просування продукту в готельно-ресторанній індустрії.					
Тема 77. Вивчення ринку послуг.	6			6	
Тема 78. Способи реклами в готельно-ресторанній індустрії.	6			4	2
Тема 79. Незвичні готелі та ресторани світу.	8			6	2
Тема 80. Речення. Розбір за членами речення.	4			4	
Тема 81. Мовні штампи: здивування, подив, захоплення.	2			2	
Разом за змістовим модулем 15.	26			22	4
Разом за 4 семестр:	136			108	28
Разом за 2 курс:	232			176	56
Всього за 1 і 2 курси:	420			312	108

ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ІНОЗЕМНА МОВА(ЗА ПРОФ.СПРЯМУВАННЯМ)»

Змістовий модуль I. Готельно-ресторанна індустрія. Класифікація готелів та типи закладів харчування.

Тема 1. Основні поняття готельно-ресторанної індустрії.

Знати основні визначення готельно-ресторанної індустрії, вміти пояснювати функції готельно-ресторанної сфери послуг, аналізувати позитивні та негативні фактори впливу на розвиток готельно-ресторанної індустрії.

Тема 2. Класифікація готелів.

Знати типи готелів за основними класифікаційними ознаками, розповідати про переваги і недоліки кожного типу.

Тема 3. Основні типи закладів харчування та види обслуговування.

Знати та ідентифікувати основні типи закладів харчування та види обслуговування в них.

Тема 4. Теперішні часи дієслова активного стану.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила вживання та утворення форм теперішніх часів активного стану.

Тема 5. Мовні штампи: привітання, знайомство.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 2. Професії готельно-ресторанної індустрії.

Тема 6. Штат працівників ресторану.

Знати лексичні одиниці та вміти розповідати про штат працівників ресторану.

Тема 7. Відділ їжі та напоїв готелю та штат працівників відділу.

Знати лексичні одиниці та вміти розповідати про роботу відділу їжі та напоїв готелю та вести бесіду про обов'язки працівників відділу їжі та напоїв.

Тема 8. Обслуговування номерів.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про послугу обслуговування номерів.

Тема 9. Штат працівників кухні ресторану. Шеф-кухар ресторану, його обов'язки.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про штат працівників кухні та їхні обов'язки та роботу шеф-кухара ресторану.

Тема 10. Менеджер ресторану, офіціанти, робота залу ресторану.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про роботу залу ресторану, роботу та обов'язки офіціантів та менеджера ресторану.

Тема 11. Менеджер готелю, обов'язки менеджера готелю.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про роботу менеджера готелю.

Тема 12. Минулі часи дієслова активного стану.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила вживання та утворення форм минулих часів дієслова активного стану.

Тема 13. Мовні штампи: прощання, побажання, призначення зустрічі.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 3. Робота кухні ресторану.

Тема 14. Спецодяг працівників кухні. Дотримання правил гігієни працівниками кухні.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про спецодяг працівників кухні та дотримання ними правил гігієни.

Тема 15. Особливості та правила роботи кухні ресторану в готелі.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про правила та особливості роботи кухні ресторану.

Тема 16. Дизайн та обладнання кухні ресторану. Порівняння механізмів кухні та принципи їхньої роботи.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про обладнання кухні ресторану.

Тема 17. Організація роботи кухні ресторану.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про організацію роботи кухні ресторану.

Тема 18. Майбутні часи дієслова активного стану.

Знати трактування понять банкрутство та знати та вміти застосовувати на практиці правила вживання та утворення форм майбутніх часів дієслова активного стану.

Тема 19. Мовні штампи: порівняння та протиставлення

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи. Знати та ідентифікувати основні типи закладів харчування та види обслуговування в них.

Змістовий модуль 4. Способи приготування страв, характеристики продуктів.

Тема 20. Продукти, поживна цінність продуктів.

Знати лексичні одиниці та вміти розповідати про продукти та їхню поживну цінність.

Тема 21. Класифікація і загальна характеристика різних продуктів, звички харчування.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про класифікацію і загальну характеристику різних продуктів, звички харчування.

Тема 22. Способи обробки продуктів та послідовність приготування страв, рецепти страв.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про способи обробки продуктів та послідовність приготування страв, рецепти.

Тема 23. Часи дієслова пасивного стану.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила вживання та утворення форм пасивного стану дієслова.

Тема 24. Мовні штампи: зясування міри та якості.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 5. Складові частини меню. Вимоги до складання меню.

Тема 25. Страви, послідовність прийому страв.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про страви, послідовність прийому страв.

Тема 26. Що робить меню привабливим. Складові частини меню.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про складові частини меню.

Тема 27. Різні типи меню. Зясування компонентів страв в меню.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про різні типи меню, вміти зясувати компоненти страв в меню.

Тема 28. Замоклення страв, прийом замовлень. Порівняння меню різних видів.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про замовлення страв, прийом замовлень, порівнювати меню різних видів.

Тема 29. Умовні речення.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила вживання та утворення умовних речень.

Тема 30. Мовні штампи: поради та сумніви.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 6. Прийоми обслуговування та послуги ресторану.

Тема 31. Переваги та недоліки різних прийомів обслуговування. Правила обслуговування, ознайомлення клієнтів з рахунками.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про переваги та недоліки різних прийомів обслуговування, правила обслуговування, ознайомлення клієнтів з рахунками.

Тема 32. Відділ обслуговування ресторану, бенкетний сервіс.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про відділ обслуговування ресторану, бенкетний сервіс

Тема 33. Види посуду та приборів, порційні тарілки.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про види посуду та приборів, порційні тарілки.

Тема 34. Узгодження часів.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила вживання та утворення узгодження часів.

Тема 35. Мовні штампи: вибір, вподобання, перевага.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила вживання та утворення форм теперішніх часів активного стану.

Змістовий модуль 7. Організаційна система готелю. Професії готельно-ресторанної індустрії.

Тема 36. Організаційна система готелю. Засоби обслуговування готелю.

Знати лексичні одиниці та вміти розповідати про організаційну систему готелю та засоби обслуговування готелю.

Тема 37. Відділи готелю.

Знати лексичні одиниці та вміти розповідати про відділи готелю.

Тема 38. Особливості управління готелем.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про особливості управління готелем.

Тема 39. Перехід прямої мови в непряму.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила переходу прямої мови в непряму.

Тема 40. Мовні штампи: прохання та накази.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Тема 41. Кухні країн світу(європейська, американська, східна кухні.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про інгредієнти різних кухонь світу.

Тема 42. Інгредієнти різних кухонь світу.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про роботу менеджера готелю.

Тема 43. Особливості приготування страв та рецепти різних кухонь світу .

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про особливості приготування страв та рецепти різних кухонь світу.

Тема 44. Новітні технології та приготування страв, сучасні підходи до приготування страв у світі. Вплив телебачення на формування смаків суспільства(кулінарні шоу та передачі про їжу).

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про новітні технології та приготування страв, сучасні підходи до приготування страв у світі. Вплив телебачення на формування смаків суспільства(кулінарні шоу та передачі про їжу).

Тема 45. Фастфуд. За і проти. Здорове харчування-мода чи необхідність сьогодення.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про фастфуд. За і проти. Здорове харчування-мода чи необхідність сьогодення.

Тема 46. Звичі та традиції різних народів світу у приготуванні та споживанні страв.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про звичі та традиції різних народів світу у приготуванні та споживанні страв.

Тема 47. Неособові форми дієслова. Інфінітив.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила утворення та вживання форм інфінітива.

Тема 48. Мовні штампи: запрошення, відгуки, пропозиції.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 9. У барі.

Тема 49. Види барів.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про види барів.

Тема 50. Дизайн бару, необхідне обладнання у барі.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про дизайн бару, необхідне обладнання у барі.

Тема 51. Види напоїв та наповнювачів.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про види напоїв та наповнювачів.

Тема 52. Барний інвентар.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про барний інвентар.

Тема 53. Неособові форми дієслова. Герундій.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила вживання та утворення герундія.

Тема 54. Мовні штампи: прийняття пропозицій, відмова.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 10. Послуги та зручності готелю.

Тема 55. Роль адміністратора готелю, його обов'язки і відповідальності, манери хорошого адміністратора. Робота відділу реєстрації.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про роль адміністратора готелю, його обов'язки і відповідальності, манери хорошого адміністратора, роботу відділу реєстрації.

Тема 56. Послуги готелю. Робота відділу обслуговування, обов'язки посильного, портьє, консьєржа, відділу охорони, відділу зв'язку.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про послуги готелю; роботу відділу обслуговування, обов'язки посильного, портьє, консьєржа, відділу охорони, відділу зв'язку.

Тема 57. Неособові форми дієслова. Дієприкметник.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила вживання та утворення дієприкметника.

Тема 58. Мовні штампи: вираження стурбованості, піклування.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 11. Процедура заселення та виселення у готелі.

Тема 59. Процедура заселення та виселення у готелі.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про процедуру заселення та виселення у готелі.

Тема 60. Види номерів.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про види номерів.

Тема 61. Резервування засобів розміщення. Різні способи бронювання Види посуду та приборів, порційні тарілки.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про резервування засобів розміщення та про різні способи бронювання.

Тема 62. Модальні дієслова.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила вживання та утворення модальних дієслів.

Тема 63. Мовні штампи: спілкування телефоном.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 12. Проблеми і скарги.

Тема 64. Якісне обслуговування клієнтів. Правила вирішення скарг.

Знати лексичні одиниці, вміти вести бесіду та розповідати про якісне обслуговування клієнтів та правила вирішення скарг.

Тема 65. Робота з усними та письмовими скаргами клієнтів.

Знати лексичні одиниці та вміти розповідати про роботу з усними та письмовими скаргами клієнтів.

Тема 66. Як скласти скаргу. Пояснення проблеми. Вибачення та вирішення проблеми.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про те, як скласти скаргу, пояснити проблему, вибачитись та вирішити проблему.

Тема 67. Речення. Члени речення. Головні члени речення.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила побудови речення. Знати про члени речення, головні члени речення.

Тема 68. Мовні штампи: вибачення.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 13. Пошук на роботі.

Тема 69. Вибір професії в готельно-ресторанній індустрії.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про вибір професії в готельно-ресторанній індустрії.

Тема 70. Написання резюме та CV.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, вміти написати резюме та CV.

Тема 71 . Речення. Способи вираження підмета і присудка.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила про утворення речення та способи вираження головних членів речення.

Тема 72. Мовні штампи: як дати характеристику людини.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 14. Способи і види оплати.

Тема 73. Види валюти.

Знати лексичні одиниці та вміти розповідати про види валюти.

Тема 74.Способи оплати(готівка, чеки, кредитні картки).

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про способи оплати(готівка, чеки, кредитні картки).

Тема 75. Речення. Другорядні члени речення.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила утворення речень та знати про другорядні члени речення.

Тема 76. Мовні штампи: як пройти до...

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Змістовий модуль 15. Маркетинг та просування продукту в готельно-ресторанній індустрії.

Тема 77. Вивчення ринку послуг.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про вивчення ринку послуг.

Тема 78. Способи реклами в готельно-ресторанній індустрії.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про способи реклами в готельно-ресторанній індустрії.

Тема 79. Незвичні готелі та ресторани світу.

Знати лексичні одиниці з теми, вести бесіду за темою, розповідати про незвичні готелі та ресторани світу.

Тема 80. Речення. Розбір за членами речення.

Знати та вміти застосовувати на практиці правила розбору речень.

Тема 81. Мовні штампи: здивування, подив, захоплення.

Знати та вміти використовувати на практиці мовні штампи.

Тематика практичних, семінарських занять та самостійної роботи студентів визначені у тематичному плані дисципліни.

Питання та завдання практичної та самостійної роботи студентів деталізовані у відповідних методичних вказівках.

4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах - спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з усіх поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, такі розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремих заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – це форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно і звичайно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу курсу, його систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної

програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

Підсумковий контроль зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань:

- високий,
- добрий,
- посередній,
- недостатній.

Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів.

Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем, вірно розв'язує практичні задачі...

Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів.

Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими правовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати, застосовувати їх в конкретній господарській ситуації, розв'язує практичні задачі з деякими неточностями у розрахунках.

Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів.

Студент в основному знає матеріал теми, рекомендовану літературу, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом, розв'язує практичні задачі без відповідного пояснення та аналізу, опускає одиниці вимірювань.

Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів.

Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє логічне та наукове мислення, Практичними навичками не володіє (не розв'язує практичні задачі).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коле- джу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю по- вторного складання)
0 – 34		F (незадовільнозо- бов'язковимповторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

1 семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

2 семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

3 семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

4 семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,4 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси, розв'язок практичних задач, розгляд господарських ситуацій.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

Склад методичного забезпечення дисципліни:

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення екзаменаційного контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу.

**Список рекомендованих джерел:
ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ**

Основна література

1. Morris Catrin E. Flash on English for Cooking, Catering and Reception, ELI, 2017.-48p.
2. Wood Neil Workshop Tourism and Catering, Oxford University Press, 2016,-39p.
3. Хистова Л.М. English for Tourism and Catering – Київ : НУХТ, 2015.
4. English in Tourism Industry : підручник / Л. М. Хистова, В. О. Кравченко ; Київ. нац. торг.-економ. ун-т. – Київ : КНТЕУ, 2015.
5. O'Hara Francis. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Student's Book. Part 2 Cambridge University Press, English, ISBN: 0521776899, September 30, 2017.

Додаткова література

6. Harding K., Henderson P. High Season: English for Hotel and Tourist Industry Oxford University Press, 2015. — 176 p.
7. Jones Leo. Welcome! English for the Travel and Tourism Industry Cambridge Professional English, 2017. — 126 p.
8. O'Hara Francis. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Student's Book. Part 1. Cambridge University Press, 2016. — 110 p.
9. O'Hara Francis. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Student's Book Cambridge University Press, English, ISBN: 0521776899, September 30, 2016.
10. O'Hara Francis. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Student's Book. Part 2. Cambridge University Press, English, ISBN: 0521776899, September 30, 2017.

Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
Веб-сайти наукових установ	
Бібліотека КНУБА	http://library.knuba.edu.ua/
Наукова бібліотека Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара	http://library.dsu.dp.ua/eticet.html
Міністерство освіти і науки України	http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/
Бібліотека навчальної та наукової літератури НАДПСУ	http://lib.nadpsu.edu.ua/?page=/BooksShow/BooksShow7/BooksShow7
Офіційний сайт наукової діяльності Національної академії ім. Я. Мудрого	http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	http://www.nbuv.gov.ua/
Харківська державна наукова бібліотека	http://korolenko.kharkov.com/
Національна парламентська бібліотека України	http://www.nplu.kiev.ua/
Наукова бібліотека ім. М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	http://lib-gw.univ.kiev.ua/
Державна бібліотека України для юнацтва	http://www.4uth.gov.ua/exhibitions_books/netiquette.htm