

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Іноземна мова (за професійним спрямуванням)

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання – англійська, українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою іноземних мов Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Зінченко О.С кандидат філологічних наук,
завідувач кафедри іноземних мов,
Карпінська Л.Л., викладач
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри іноземних мов
Протокол від «25» травня 2021 р. № 10

Завідувач кафедри */ПІДПИСАНО/* Олена ЗІНЧЕНКО
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
(код та найменування спеціальності)

Голова ради */ПІДПИСАНО/* Вікторія ТКАЧ.
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми */ПІДПИСАНО/* Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «31» серпня 2021 р. № 1

Секретар Методичної ради
академії */ПІДПИСАНО/* Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	5
2	Зміст навчальної дисципліни	5
2.1	Програма змістовного модуля	5
2.2	Перелік завдань до самостійної роботи	6
3	Критерії оцінювання результатів навчання	6
4	Інформаційні ресурси	8

1. Пояснювальна записка

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Формувати у здобувачів вищої освіти професійні іншомовні компетенції, що сприятимуть їхньому ефективному функціонуванню в полікультурному навчальному і професійному середовищі та стануть запорукою конкурентоспроможності на сучасному ринку праці.

Метою вивчення курсу є також формування у здобувачів загальних і професійно орієнтованих інтегрованих мовленнєвих компетенцій (лінгвістичної, соціолінгвістичної прагматичної) для забезпечення їхньої міжмовної і міжкультурної комунікації.

В результаті вивчення курсу іноземної мови студенти повинні **знати:**

- граматичні структури, що є необхідними для гнучкого вираження відповідних функцій та понять, а також для розуміння широкого кола текстів в академічній та професійній сферах;
- правила англійського синтаксису,
- володіти широким діапазоном словникового запасу (у тому числі термінології), що є необхідним в академічній та професійній сферах;

вміти:

- реагувати на основні ідеї і розпізнавати суттєво важливу інформацію під час детальних обговорень, дискусій, офіційних перемовин, лекцій, бесід, що пов'язані з навчанням та професією;
- виступати з підготовленими індивідуальними презентаціями щодо широкого кола тем академічного та професійного спрямування;
- розуміти автентичні тексти, пов'язані з навчанням та спеціальністю, з підручників, газет, популярних і спеціалізованих журналів та інтернет джерел;
- писати деталізовані завдання та звіти, пов'язані з навчанням та спеціальністю.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки бакалаврів.](#)

Загальні компетентності:

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

Програмні результати навчання:

ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Послідовні – Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Організації ресторанного господарства, Організації готельного господарства.

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 1 курсі у 1 і 2 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS- 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	Всього	лекції	практичні
денна	60	-	60
заочна	24	-	24
Самостійна робота, годин	Денна -120		Заочна – 156

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1 Програма змістовного модуля.

№ теми	Зміст теми	Години	
1	Hotel classification. Types of accommodation. Present Simple. Present Continuous.	2	1
2	Hotel description. Advertising in hospitality industry. Future Simple.	2	1
3	Hotel and motel chains. Providing information on the availability free rooms, cost of living, and additional services. Past Simple.	2	1
4	Hospitality and staff. Hotel management, Hotel room reservation. Modal verbs.	2	1
5	Working in Hospitality. Customer information. Present Perfect.	2	1
6	The Front desk. Giving advice about local transport and tickets. Comparisons.	2	1
7	Food and bevarage service. The Passive.	2	1
8	Special service and facilities. Indirect questions.	2	1
9	Money matters. Dealing with bills. Revision of numbers.	2	1
10	Giving information on visitor attractions.	2	
11	Meeting customer needs. Number of rooms and their equipment . Conditional sentences.	2	1
12	Talking about different cultural norms. Infinitive forms.	2	1
13	Mistakes and problem in hotel. Ing-forms. Exercises for the correct use of gerund forms	2	1
14	Dealing with complaints. Rules for resolving conflict situations.	2	
15	Dealing with incoming calls	2	1

16	Dealing with check-in problems	2	1
17	Dealing with booking enquiries	2	1
18	Correspondence.	2	1
19	Explaining travel options	2	1
20	Giving direction. Past Simple or Present Perfect?	2	1
21	Conference and meeting enquiries	2	1
22	Working in housekeeping	2	1
23	Countries and cultures	2	1
24	Exploring different cultures	2	1
25	Job applications	2	1
26	Job interviews	2	1
27	Explaining how things work in the hotel room	2	-
28	Telephone communication problems	2	-
29	Telephone communication problems	2	-
30	Final lesson	2	-

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Обсяг у год.	Units and ex.
1	Dealing with check-in problems	6	Unit 7, ex 1-4
2	Explaining how things work in the hotel room	6	Unit 8, ex 1-6
3	Serving drinks	6	Unit 9 ex 1-6
4	Food service	6	Unit 10, ex 1-6
5	Meeting customer needs	6	Unit 14, ex 1-6
6	Giving advice and assistance	6	Unit17, ex 1-6
7	Handling payments	6	Unit20, ex 1-6
8	Working in housekeeping	6	Unit22, ex 1-6
9	Countries and cultures	6	Unit24, ex 1-6
10	Exploring different cultures	6	Unit25, ex 1-6

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			Денна			Заочна		
	<i>min</i>	<i>max</i>	Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
				<i>min</i>	<i>Max</i>		<i>Min</i>	<i>Max</i>
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Англійська мова у готельно-ресторанній справі								
Робота на практичних заняттях	1	1,5	15	15	22,5	12	12	18
Підготовка до практичних занять	1	1,5	15	15	22,5	12	12	18

Самостійна робота				10	15		16	24
Проміжна сума				40	60		40	60
Модульний контроль (тестовий) у поточному семестрі	20	40		20	40		20	40
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100
Змістовий модуль 2. Ділове англomовне спілкування в індустрії гостинності								
Робота на практичних заняттях	1	1,5	15	15	22,5	12	12	18
Підготовка до практичних занять	1	1,5	15	15	22,5	12	12	18
Самостійна робота				10	15		16	24
Проміжна сума				40	60		40	60
Модульний контроль (тестовий) у поточному семестрі	20	40		20	40		20	20
Оцінка за змістовий Модуль 2				60	100		60	100
Можливість отримання додаткових балів								
Рейтинг за творчі здобутки студентів (у тому числі результатів неформальної освіти)	0	10	-	0	10	-	0	10

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену
 Модульні контрольні роботи складаються з розв'язання 20 тестових завдань.

Таблиця 1

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
2	Розв'язання тестів	40	За кожний правильний тест – 2 бали
	Разом	40	

Екзаменаційний білет складається з виконання завдання з розуміння письмового документу з фаху, усного повідомлення з теми. Пов'язаної з фахом, та розв'язання 10 тестових завдань.

Таблиця 3

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	Розуміння письмового документу з фаху	20	За повне та правильно виконане завдання)
2	Усне повідомлення з теми, пов'язаної з фахом	20	За грамотне повідомлення відповідно теми.
3	Розв'язання тестових завдань	20	За кожний правильний тест – 2 бали.
	Разом	60	

4. Інформаційні ресурси Базові (основні)

1. Англійська мова [Електронний ресурс]: навч. посіб.: для студентів спец.181 «Харчові технології»/ Л.Б.Зукіна, Л.Л.Карпінська, Є.В.Корнелаєва та ін.; за ред.. Л.Б. Зукіної. Одес. Нац.. акад. харч. технологій. – Одеса, 2018. – Електрон. текст. дані: 280 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166212>
2. Англійська мова [Текст]: навч. посіб./ С.Ю.Кондратюк, О.Д. Муляр, Т.М. Рибак та ін.: Держ. вищ. навч. закл. «Державний агроекологічний університет». – Київ: ЦУЛ, 2018. – 136 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.165131>
3. Смірнова.Є.С. Англійська мова для студентів технологічних спеціальностей та сфери обслуговування харчової промисловості [Текст] : навч. посіб. / Є. С. Смірнова, Л. В. Юрчук ; Нац. ун-т харч. технологій. — Вид. 2-ге. — Київ : Ліра-К, 2015. — 232 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.149047>
4. Your professional portfolio. Part 2. Tourism Infrastructure [Електронний ресурс] : навч. посіб. / І. А. Вереїтіна, О. В. Попель. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — 128 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1692835>
5. Your professional portfolio. Tourism Management and Infrastructure. Part 1. Tourism Management [Електронний ресурс] : навч. посіб. / І. А. Вереїтіна, О. В. Попель, Н. Л. Добровольська. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 82 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1692807>

Додаткові

- 1 Stott T., Pohl A. Highly Recommended. Students book Intermediate. Oxford University Press, 2010.
2. Stott T., Pohl A. Highly Recommended. Workbook Intermediate. Oxford University Press, 2010.