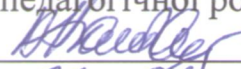


Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра права, психології та сучасних європейських мов

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з науково-педагогічної роботи ХТЕІ КНТЕУ

 А. В. Катаєв
« 31 » 12 2018 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ

(ПОВНА НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

(бакалавр чи магістр)

року набору

2017

Галузі знань

24 «Сфера обслуговування»

(шифр і назва галузі знань)

Спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і найменування спеціальності)

Напряму підготовки

(шифр і найменування напряму підготовки)

Спеціалізації

Готельно-ресторанна справа

(найменування спеціалізації)

Харків, 2018 рік

Розробник

Ускова Тамара Олександрівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Старший викладач

(посада повністю)

(науковий ступінь, вчене звання повністю)

програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
права, психології та сучасних європейських мов

(назва кафедри)

протокол № 1 від 30.08.2018 р.

Зав. кафедри



(підпис)

М. М. Топоркова

(ініціали та прізвище)

програму розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії факультету
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

(назва факультету)

протокол № 1 від 31.08.2018

Голова методичної комісії



(підпис)

М. М. Паньків

(ініціали та прізвище)

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Метою викладання навчальної дисципліни є формування необхідної комунікативної спроможності у сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах, розвиток навчальної, соціокультурної та професійної компетенцій, які сприяють формуванню міжкультурної свідомості й розширенню професійних знань та навичок у фаховій сфері.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є фонетика, лексика і граматики іноземної мови (англійської) в обсязі, що дає можливість здійснювати професійне спілкування, працювати з фаховою літературою та одержувати необхідну професійну інформацію з іноземних видань.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальної дисципліни «Іноземна мова», отриманих на основі повної загальної середньої освіти, та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Професійні комунікації іноземною мовою», «Іноземна мова спеціальності», «Друга іноземна мова».

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 4. Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування.

ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

фахових компетентностей:

ФК 3. Здатність визначати та описувати характеристики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

програмних результатів навчання:

ПРН 7. Здатність використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.

ПРН 16. Уміння вести усну та письмову комунікацію.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. THE ACCOMMODATIONS INDUSTRY

Hotel definition. Hotel classification. Size. Level of service. World-class service. Economy service. Mid-range service. Equipment, furnishings. Employees of hotels. Four broad categories of hotels. The standard features of hotels.

Граматичний матеріал: Артиклі. Іменник. Множина іменника. Дієслово to be. Заперечна та питальна форма речень. Займенник. Види займенників.

Тема 2. HOTEL FACILITIES AND OTHER SERVICES

Special services. Facilities in large hotels. "Self-contained resort complex". A resort development with many kinds of accommodations. Catering services in different kinds of hotels. Business facilities. Night clubs in the hotels. Promotional opportunities of nightclubs in the hotels. Personal services in the hotels. The greatest range of special services.

Граматичний матеріал: Yes/No questions. Wh-questions. Subject/object questions. Prepositions in wh-questions. Negative statements. Negative questions. Question tags. Alternative Questions. Disjunctive Questions.

Тема 3. CONFERENCE FACILITIES

Typical conventions. Activities of conventions. Usual attendance figures for conventions. The growth of the airline industry and convention business. The reasons for the shift of conventions to resort areas. The arrangements for a convention. Banquets.

Граматичний матеріал: Засоби вираження наслідків минулого в теперішньому: загальний огляд. Порівняння ситуацій вживання часів Present Perfect Simple та Present Perfect Continuous. Засоби вираження наслідків минулого в теперішньому. Present Perfect, Present Simple та Present Continuous.

Тема 4. THE RECEPTION AREA

The front desk. The lobby of the hotel. Front desk functions in a large and a small hotel. The duties of the room clerk. Duties of the clerks at the key and information desks. The customary duties of the front desk cashiers. Primary job of the front desk personnel.

Граматичний матеріал: Засоби вираження минулого. Конструкції used to, would to для вираження дій, що повторюються в минулому. Вживання Past Perfect для нереальних ситуацій в минулому (If I'd seen him I would have told you).

Тема 5. CAREERS IN THE HOTEL INDUSTRY

Hotel staff. A single kind of career in hotel work. The top people in the hotel industry. A broad range of experience in the various departments in a hotel. The executive staff in the hotel. Chefs and Cooks of a hotel. Background of chefs. Language ability is a definite help in hotel work. The economic benefits for the top people in hotel work.

Граматичний матеріал: Мовні засоби вираження майбутнього часу: загальний огляд. Конструкції *will* та *to be going to*, *to be about*, *to be on the point of*, Present Simple та Present Continuous для майбутніх дій. Умовні речення з підрядним часу.

Тема 6. HOTEL AND MOTEL CHAINS

The growth of the airline industry and the growth of chain- operated hotels. The chains grow through joint ventures. The chains expand by means of franchising and refferalsystem. The design of the hotel and its profitability.

Граматичний матеріал: Мовні засоби вираження майбутнього часу. Вживання часів Future Continuous та Future Perfect.

Тема 7. Food and beverage Department

Restaurants. The restaurants in the hotels. Restrant staff. Chefs in the restaurants. Their responsibilities. The food and beverage manager. Other employees in the kitchen. The duties of the waiters and waitresses. The cashiers in the restaurants. Their duties. Decor in the restaurants. Bars, snack-bars, cocktail- lounges and room services. Jobs in the bars. The difference between food service in a hotel bar and food service in a restaurant.

Граматичний матеріал: Узагальнення знань про систему граматичних часів в англійській мові. Умовні речення (Present and future conditionals. Unlikely/ unreal conditions. Past conditionals. Mixed conditionals. *I wish, if only, it's time.*)

Тема 8. MENU TYPES

Menu definition. Nenu types. A la carte menu. Du juor menu. Limited menu. Cyclical menu. Children's menu. Menu variety. Menu planning and Estimating. Menu engineering.

Граматичний матеріал: Безособові форми дієслова (The Present Participle. The Past Participle. The Perfect Participle. The Objective Participle complex. The Subjective Participle complex. The Absolute Participle complex.)

Тема 9. TYPES OF SERVICE

Service.Seated service.American service.English service.French service.Russian service.Benquet service. Counter service. Tray service. Self-service. Buffet service. Cafeteria service.Drive-in-or take out service.Vending service.Convenience service.

Граматичний матеріал: Пряма та непряма мова. Узгодження часів. (Reported statements. Reported questions. Reported speech: the tense change. Reported requests, orders, and advice. Introductory Verbs.)

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 1. THE ACCOMMODATIONS INDUSTRY	62			20		42							60			4		56						
Тема 2. HOTEL FACILITIES AND OTHER SERVICES	60			18		42							62			6		56						
Тема 3. CONFERENCE FACILITIES	58			18		40							58			2		56						
Тема 4. THE RECEPTION AREA	32			20		12							90			2		88						
Тема 5. CAREERS IN THE HOTEL INDUSTRY	30			18		12							32			6		26						
Тема 6. HOTEL AND MOTEL CHAINS	28			18		10							28			2		26						
Тема 7. FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT	62			20		42							30			4		26						
Тема 8. MENU TYPES	60			18		42							46			4		42						
Тема 9. TYPES OF SERVICE	58			18		40							44			2		42						
Усього годин / кредитів ECTS	450/15			168		282							450/15			32		418						

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

ФОРМА НАВЧАННЯ	ВИД НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	НАВЧАЛЬНІ РОКИ							
		2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021	
		ОСІНЬ	ВЕСНА	ОСІНЬ	ВЕСНА	ОСІНЬ	ВЕСНА	ОСІНЬ	ВЕСНА
ДЕННА ПОВНА	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття	56	56	56					
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	124	34	124					
	Усього годин	180	90	180					
ДЕННА СКОРОЧЕНА	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
ЗАОЧНА ПОВНА	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття	12	2	12	6				
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	168	88	78	84				
	Усього годин	180	90	90	90				
ЗАОЧНА СКОРОЧЕНА	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Усього					

Лекційні заняття не передбачені навчальним планом.

5.2. Теми семінарських занять

Тема дисципліни	Тема семінарського заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Усього					

Семінарські заняття не передбачені навчальним планом.

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
ТЕМА 1. THE ACCOMMODATIONS INDUSTRY	Types of accommodation	4		2	
	Lodging Industry	4			
	Hotel Types and Hotel Activities	4			
	Categories of hotels	4		2	
	Unusual Hotels	4			
ТЕМА 2. HOTEL FACILITIES AND OTHER SERVICES	Classification of the Hotels and their Facilities	4		2	
	General and special services in the hotels	4			
	Economy service	2		2	
	Catering services in the hotels	2			
	Personal services in the hotels	2		2	
	Business facilities	2			
	Night clubs in the hotels	2			
ТЕМА 3. CONFERENCE FACILITIES	Facilities for a convention	4		2	
	Typical conventions	4			
	Activities of conventions	4			
	The arrangements for a convention	4			
	Banquets	2			

Тема 4. THE RECEPTION AREA	Making hotel reservation	4		2	
	Room Check-in (Arrival)	4			
	Check-out (Departure)	4			
	Social Skills. The Role of the Receptionist in the Hotel	4			
	Social Skills. Telephone Manner	2			
	Social Skills. Tact and Diplomacy	2			
Тема 5. CAREERS IN THE HOTEL INDUSTRY	Hotel staff	4		2	
	A single kind of career in hotel work	4			
	The top people in the hotel industry	2		2	
	A broad range of experience in the various departments in a hotel	2			
	The executive staff in the hotel	2		2	
	Chefs and Cooks of a hotel	2			
	Background of chefs	2			
ТЕМА 6. HOTEL AND MOTEL CHAINS	Chain’s standarts	4		2	
	The airline industry	4			
	The chain-operated hotels	4			
	The design of the hotel and its profitability	4			
	Hotel standartization	2			
ТЕМА 7. FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT	Types of Restaurants	6		2	
	Bars, snack-bars	4			
	Cocktail- lounges	4		2	
	Odering meal	6			
Тема 8. MENU TYPES	Nenu types	4		2	
	A la carte menu	2			
	Du juor menu	2			
	Limited menu	2			
	Cyclical menu	2		2	
	Children's menu	2			
	Menu planning	2			
	Menu engineering	2			
Тема 9. TYPES OF SERVICE	Seated service	2		2	
	American service	4			
	English service	4			
	Ukrainian service	2			
	Tray service	2			
	Self-service	2			
	Drive-in-or take out service	2			
Усього		168		32	

5.4. Теми лабораторних занять

Тема дисципліни	Тема лабораторного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Усього					

Лабораторні заняття не передбачені навчальним планом.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

Основні види самостійної роботи, які запропоновані студентам:

1. Вивчення теоретичного матеріалу.
2. Робота з текстами..
3. Вивчення основних термінів та понять.
4. Підготовка до практичних занять, дискусій, роботи в малих групах, тестування

Питання навчальної дисципліни, які пропонуються для самостійного вивчення:

Тренування здатності орієнтуватись у ситуаціях професійного спілкування, застосовувати комунікативні вміння та навички при обговоренні питань:

- | | |
|---------|--|
| Тема 1. | <ol style="list-style-type: none"> 1. The standard features of hotels. 2. Old-fashioned inns. 3. Problems and opportunities in all hotels. |
| Тема 2. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Business facilities. 2. Night clubs in hotels. 3. Facilities in old-fashioned inns. |
| Тема 3 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Typical conventions. 2. Commercial hotels. 3. Conference centres. |
| Тема 4 | <ol style="list-style-type: none"> 1. The front office. 2. The duties of receptionists. 3. Confirmation letters. |
| Тема 5 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Chefs and cooks of a hotel. 2. Background of chefs. 3. Curriculum vitae. |
| Тема 6. | <ol style="list-style-type: none"> 1. The design of the hotel and its profitability. 2. Writing a letter of reference and recommendation. 3. Writing a description of your perfect hotel. |

- Тема 7. 1.The emhloyees in the kitchen.
 2. Jobs in the bars.
 3. Make up a menu for a bar/restaurant.
- Тема 8. 1. Continental plan.
 2. Demi-pension.
 3. Full pension.
- Тема 9. 1. Banquet service.
 2. Your best cuisine.
 3. Services for ideal hotel.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Індивідуальні завдання не передбачені навчальним планом.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)	Тема 1.	20							
	Тема 2.	20							
	Тема 3.	20							
	Тема 4.		20						
	Тема 5.		20						
	Тема 6.		20						
	Тема 7.			20					
	Тема 8.			20					
	Тема 9.			20					
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен / залік	40	40	40					
Разом		100	100	100					

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)	Тема 1.	20							
	Тема 2.	20							
	Тема 3.	20							
	Тема 4.		60						
	Тема 5.			20					
	Тема 6.			20					
	Тема 7.			20					
	Тема 8.				30				
	Тема 9.				30				
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен / залік	40	40	40	40				
Разом		100	100	100	100				

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять, виконання аудиторної контрольної роботи.

Умовою допуску до підсумкового контролю є виконання програми дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» (відпрацювання всіх практичних занять) і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше 34 балів

Підсумковий контроль: екзамен письмовий.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)

10.1. Основна література

1. K. Harding, P. Henderson. English for Hotel and Tourism Industry: Oxford University Press, 2010. – 175p.
2. Murphy R. English Grammar in Use / R. Murphy. – second edition. – Cambridge : University press, 2003. – 350 c.

10.2. Допоміжна література

3. Англо-український, українсько-англійський словник = English-Ukrainian, Ukrainian-English Dictionary. – К., 2008. – 752 с.
4. Верба Г. В. Граматика сучасної англійської мови = Modern English Grammar (reference book) : довідник / Г. В. Верба, Л. Г. Верба. – К. : ВП Логос-М, 2011. – 352 с.
5. Гусак Т. М. Modern English Grammar in Practice. Cuide Book and Workbook : навч. посібник. кн.1 / Т. М. Гусак. – 3-ге вид., допов. – К. : Інкос, 2015. – 321 с.