

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
КАФЕДРА УКРАЇНСЬКОЇ ТА ІНОЗЕМНИХ МОВ

Іноземна мова професійного спрямування

(назва навчальної дисципліни)

ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

підготовки бакалаврів

(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

спеціальності 242 готельно-ресторанна справа

(шифр і назва напрямку)

факультет туризму; післядипломної та заочної освіти

2018 рік

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Матвіяс О.В.

Навчальна програма затверджена
на засіданні кафедри української та іноземних мов
2 липня 2018 року
Протокол № 20

Завідувач кафедри української та іноземних мов

_____ доц. Романчук О. В.

Обговорено та рекомендовано Вченою радою
факультету післядипломної та заочної освіти
14 вересня 2018 року, протокол № 1

Голова ради _____ проф. Сидорко О.Ю.

ВСТУП

Навчальна програма вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова професійного спрямування» складена відповідно до освітньо-професійної програми за спеціальністю «готельно-ресторанна справа».

Предметом вивчення навчальної дисципліни є іноземна мова за спеціальністю «готельно-ресторанна справа».

Міждисциплінарні зв'язки: економіка та фінанси підприємства, регіональна економіка, основи дизайну, правознавство, організація готельного господарства.

Програма навчальної дисципліни складається з *13 змістових модулів; 27 кредитів*.

1. Готельний бізнес. Професії
2. Прийом гостей
3. Інфраструктура готелю
4. Сімейний відпочинок
5. Паркування
6. Готельні номери
7. Реєстрування
8. Персонал ресторану
9. Бронювання
10. Сніданок у готелі
11. Бар
12. Кухня ресторану
13. Кухонне начиння
14. Кухонна техніка
15. Приготування їжі
16. Бронювання номера у готелі
17. Програми сприяння
18. Підтвердження замовлення
19. Прибирання номера
20. Обов'язки консьєржа
21. Громадський транспорт
22. Аварійна ситуація
23. Процедура виписування
24. Прийом гостей
25. Меню
26. Замовлення у ресторані
27. Обслуговування номера
28. Банкет
29. Зберігання продуктів
30. Замовлення продуктів
31. Спецзамовлення
32. Відрядження
33. Відповіді на запити
34. Проблеми при бронюванні
35. Проблеми під час перебуванні у готелі
36. Реагування на скарги
37. Безпека у готелі
38. Грошові операції
39. Спеціальні пропозиції

40. Приготування страв
41. Способи оплати
42. Кухарі
43. Безпека на кухні
44. Резюме
45. Співбесіди

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета:

Практичне оволодіння усним (монологічним та діалогічним) мовленням, граматичним та лексичним матеріалом; розвиток навичок читання та аудіювання.

Завдання :

1. Ознайомитись із основними особливостями англійської фонетики;
2. Оволодіти базовими навичками читання навчальних текстів;
3. Засвоїти граматичні явища, навчитися вживати їх в усному мовленні та на письмі;
4. Вивчити лексичний матеріал та навчитися його застосовувати у діалогічному монологічному мовленні;
5. Оволодіти базовими навичками аудіювання навчальних текстів;
6. Актуалізувати знання з тем усного мовлення;
7. Оволодіти практичними навичками читання та письма.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- фонетичні особливості англійської мови
- лексичні одиниці з вивчених тем;
- граматичні форми та конструкції.

вміти:

- володіти усним мовленням: продуктивне спілкування з використанням нових лексичних одиниць та граматичних структур;
- володіти навиками з основних видів читання (оглядове, ознайомлююче, пошукове);
- володіти навиками письма з теми;
- володіти навиками аудіювання.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться **800** години **27** кредитів *ECTS*.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Рік підготовки 1-й

Денна форма навчання

Модуль 1

Змістовий модуль 1.

Тема 1. Готельний бізнес. Професії

Тема 2. Прийом гостей

Тема 3. Інфраструктура готелю

Тема 4. Сімейний відпочинок

Змістовий модуль 2.

Тема 5. Паркування

Тема 6. Готельні номери

Тема 7. Реєстрування

Модуль 2

Змістовий модуль 3.

Тема 8. Персонал ресторану

Тема 9. Бронювання

Тема 10. Сніданок у готелі

Тема 11. Бар

Змістовий модуль 4.

- Тема 12. Кухня ресторану
- Тема 13. Кухонне начиння
- Тема 14. Кухонна техніка
- Тема 15. Приготування їжі

Рік підготовки 2-й

Модуль 3

Змістовий модуль 5.

- Тема 16. Бронювання номера у готелі
- Тема 17. Програми сприяння
- Тема 18. Підтвердження замовлення
- Тема 19. Прибирання номера

Змістовий модуль 6.

- Тема 20. Обов'язки консьєржа
- Тема 21. Громадський транспорт
- Тема 22. Аварійна ситуація

Модуль 4

Змістовий модуль 7.

- Тема 23. Процедура виселення
- Тема 24. Прийом гостей
- Тема 25. Меню
- Тема 26. Замовлення у ресторані

Змістовий модуль 8.

- Тема 27. Обслуговування номера
- Тема 28. Банкет
- Тема 29. Зберігання продуктів
- Тема 30. Замовлення продуктів

Рік підготовки 3-й

Модуль 5

Змістовий модуль 9.

- Тема 31. Спецзамовлення
- Тема 32. Відрядження
- Тема 33. Відповіді на запити

Модуль 6

Змістовий модуль 10.

- Тема 34. Проблеми при бронюванні
- Тема 35. Проблеми під час перебуванні у готелі
- Тема 36. Реагування на скарги
- Тема 37. Безпека у готелі

Рік підготовки 4-й

Модуль 7

Змістовий модуль 11.

- Тема 38. Грошові операції
- Тема 39. Спеціальні пропозиції

Модуль 8

Змістовий модуль 12.

- Тема 40. Приготування страв
- Тема 41. Способи оплати
- Тема 42. Кухарі

Змістовий модуль 13.

Тема 43. Безпека на кухні

Тема 44. Резюме

Тема 45. Співбесіди

Рекомендована література

Базова

1. Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza Hotels and Catering. Book 1., Express Publishing, 2011
2. Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza Hotels and Catering. Book 2., Express Publishing, 2011
3. Wood Neil. Tourism and Catering. Oxford University Press. 2003. – 39p.
4. Raymond Murphy English Grammar in Use. Cambridge University Press, 1988.

Допоміжна

1. Eastwood John. Oxford Practice Grammar with answers. 2002 – 438 p.
2. Sunday Mirror. Homes & Holidays (newspaper). – 24p.
3. Walker Eline, Erthwors Steve. Grammar Practice for Upper Intermediate Students. 2002. – 202 p.
4. Virginia Evans Round-up. Pearson Education Limited, 2003.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.bbc.co.uk/learningenglish>
2. <http://www.loyalbooks.com/>
3. <https://www.eslpod.com/index.html>
4. <http://learnenglish.britishcouncil.org/en>

Форма підсумкового контролю успішності навчання:

- *Залік*
- *Диференційований залік*

5. Засоби діагностики успішності навчання:

Увесь програмний матеріал опрацьовується на практичних заняттях, під час самостійної роботи чи самостійно в позааудиторний час.

Контроль роботи студента, оцінка його знань проводиться у вигляді тестів, виконання письмових перекладів, виконання завдань для самостійної роботи.

Методи оцінювання:

Складання заліку:

Залік виставляється за результатами успішності поточного навчання студента

1. Поточна перевірка лексичного матеріалу, монологічного і діалогічного мовлення, читання з тем програми (90 балів).
2. Підсумковий тест (10 балів).

Відповідно до кредитно-модульної системи навчання знання студента оцінюються:

Модуль 1 Змістовий модуль 1
--

Поточне тестування та самостійна робота			
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4
15	15	15	15
Змістовий модуль 2			
Поточне тестування та самостійна робота			
Тема 5	Тема 6	Тема 7	
10	15	15	
Усього		100	
Модуль 2			
Змістовий модуль 3			
Поточне тестування та самостійна робота			
Тема 8	Тема 9	Тема 10	Тема 11
12	13	12	13
Змістовий модуль 4			
Тема 12	Тема 13	Тема 14	Тема 15
12	13	12	13
Усього		100 (залік)	
Модуль 3			
Змістовий модуль 5			
Поточне тестування та самостійна робота			
Тема 16	Тема 17	Тема 18	Тема 19
15	10	15	15
Змістовий модуль 6			
Тема 20	Тема 21	Тема 22	
15	15	15	
Усього		100	
Модуль 4			
Змістовий модуль 7			
Поточне тестування та самостійна робота			
Тема 23	Тема 24	Тема 25	Тема 26
12	13	12	13
Змістовий модуль 8			
Тема 27	Тема 28	Тема 29	Тема 30
12	13	12	13
Усього		100 (залік)	
Модуль 5			
Змістовий модуль 9			
Поточне тестування та самостійна робота			
Тема 31	Тема 32	Тема 33	
33	33	34	
Усього		100	
Модуль 6			
Змістовий модуль 10			
Поточне тестування та самостійна робота			
Тема 34	Тема 35	Тема 36	Тема 37
25	25	25	25
Усього		100 (диф. залік)	
Модуль 7			
Змістовий модуль 11			
Поточне тестування та самостійна робота			
Тема 38		Тема 39	
50		50	
Усього		100	
Модуль 8			
Змістовий модуль 12			

Поточне тестування та самостійна робота		
Тема 40	Тема 41	Тема 42
16	16	16
Тема 43	Тема 44	Тема 45
17	17	18
Усього		100 (залік)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни