

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра української та іноземних мов

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 1 Іноземна мова

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	I курс, I та II семестр
Освітня програма / спеціалізація	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Калимон Юлія Олександрівна
канд. філол., наук, доцент
доцент кафедри української та іноземних мов

Контактний телефон	+380322611935
Електронна адреса	kaf.ukr.ta.inoz.mov.ldufk@gmail.com
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/enrol/index.php?id=445

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою навчальної дисципліни є формування та розвиток іншомовної комунікативної компетенції студентів, що включає знання, навички та вміння, необхідні для ефективного спілкування в професійному, академічному та соціальному середовищах. Вивчення іноземної мови спрямоване на підготовку студентів до професійної діяльності на міжнародному рівні, а також до використання іноземної мови в науково-дослідницькій роботі.
Тривалість	I-II семестри: 3 кредити ЄКТС/180 годин (120 год – практичні, 60 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Практичні заняття, самостійна робота поза розкладом.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – залік (I семестр), іспит (II семестр).
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент							
Грунтовні знання щодо розвитку іноземної мови. Застосування офіційно-ділового, наукового, розмовного стилів іноземної мови. Вміло опрацьовувати іншомовні джерела для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.							
Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент							
ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.							
ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.							
ЗК 12 Здатність спілкуватися іноземною мовою							
ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.							
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент							
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.							
ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.							
ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.							
ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.							
Програмні результати навчання							
РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.							
РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.							
РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.							
РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.							

Тематичний план навчальної дисципліни

Назви змістових тем	Розподіл годин						Результати навчання.
	разом	л	пр	лаб	інд	с.р.	
Тема 1. Готельний бізнес. Професії	12		8			4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 2. Прийом гостей	12		8			4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 3. Інфраструктура готелю	12		8			4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;

Тема 4. Сімейний відпочинок	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 5. Паркування	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 6. Готельні номери	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 7. Реєстрування	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 9. Бронювання	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 10. Сніданок у готелі	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 11. Бар	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 12. Кухня ресторану	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 13. Кухонне начиння	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 14. Кухонна техніка	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Тема 15. Приготування їжі	12		8		4	лексичні одиниці з теми; граматичні конструкції; діалогічне і монологічне мовлення;
Усього годин	180		120		60	

Інформаційні джерела

Основні

1. Evans Virginia, Dooley Jenny, Garza Veronica Hotels and Catering. Book 1., Express Publishing, 2011.
2. Murphy Raymond English Grammar in Use. Cambridge University Press, 2015.
3. Stott Trish, Revell Rod Highly Recommended English for the Hotel and Catering Industry. Oxford. 2009.

4. Wood Neil. Tourism and Catering. Workshop. Oxford University Press. 2003. 39p.

Додаткові

5. Англійська мова: контрольні роботи з дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням» для студентів I-III курсів заочної форми навчання за напрямом підготовки «туризм» / О. Романчук, О. Коваль, У. Проценко, І. Стифанишин. Львів: Компанія «Манускрипт» 2013. 100 с.
6. Evans Virginia New Round-up. Pearson Education Limited, 2018.
7. O'Hara Francis Be My Guest Student's Book: English for the Hotel Industry. Cambridge, 2004.
8. Redman Stuard English Vocabulary in Use. Pre-Intermediate and Intermediate. 2017. 264p.
9. Sunday Mirror. Homes&Holidays (newspaper). 24p.
10. Swick E. Practice Makes Perfect. English Grammar for ESL Learners. 2018. 205p.

Інформаційні ресурси

11. <http://www.loyalbooks.com/>
12. <https://www.eslpod.com/index.html>
13. English club <https://www.englishclub.com/english-for-work/hotel.php>
14. <https://www.reallyenglish.com/en-gb/esp/english-for-hospitality>
15. English Listening Lesson Library Online: <https://www.elllo.org/>
16. English Across the Curriculum: <https://topics.english-online.at/>

Рекомендовано, для удосконалення мовних компетенцій проходити онлайн-курси на освітніх платформах як елемент неформальної освіти: Prometheus – https://prometheus.org.ua/course/course-v1:Prometheus+ENG_A2+2020_T2; https://prometheus.org.ua/course/course-v1:AH+Eng_CD101+2020_T1; https://prometheus.org.ua/course/course-v1:AH+ENG_B101+2020_T1; https://prometheus.org.ua/course/course-v1:Prometheus+ENG103+2016_T1; British Council Україна: <https://www.britishcouncil.org.ua/english/learn-online/websites>, <https://www.britishcouncil.org.ua/english/learn-online/apps>, <https://learnenglish.britishcouncil.org/skills>.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання.

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до:

Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <http://surl.li/eorime>

Порядку оцінювання – <http://surl.li/zgtlwl>

І семестр

Залік

Максимальна кількість балів - 100

Залік виставляється за результатами успішності поточного навчання студента/ки:

1. Поточна перевірка лексичного матеріалу, монологічного і діалогічного усного мовлення, читання з тем програми, письмове виконання вправ на практичне володіння граматичним матеріалом (90 балів).
2. Підсумковий модульна контрольна робота - тест (10 балів).

II семестр

1. Результат поточної успішності

Максимальна кількість балів - 50

Перевірка лексичного матеріалу, монологічного та діалогічного усного мовлення, читання з тем програми, письмове виконання вправ на практичне володіння лексико-граматичним матеріалом впродовж семестру. Максимальна кількість балів – 50 балів.

2. Іспит.

Максимальна кількість балів – 50.

Структура іспиту:

1. Прочитати та зробити письмовий переклад (українською мовою) незнайомого оригінального професійноорієнтованого тексту. Обсяг тексту – 1500-1800 друкованих знаків. Час на підготовку – 45 хвилин. (Примітка. Дозволяється використання лише паперових перекладних словників). Максимальна кількість балів – 15.

2. Виконати лексико-граматичний тест. Час виконання 45 хв. Максимальна кількість балів – 10.

3. Усне висловлювання з теми, опрацьованої згідно з програмою курсу. Максимальна кількість балів – 25.

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Іноземна мова»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно
0-34	F	незадовільно