



Силабус курсу

Іноземна мова

Галузь знань - 24 Сфера обслуговування
Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: II, Семестр: III-IV

Кількість кредитів: 2 Мова викладання: англійська

Керівник курсу

ППП

канд.філ.наук., доц. Рибіна Наталя Вікторівна

Контактна інформація

nataliarybina@ukr.net

Опис дисципліни

Дисципліни “Іноземна мова” спрямована на формування у студентів необхідної комунікативної компетенції в сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах, навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, що обумовлена професійними потребами; оволодіння новітньою фаховою інформацією з іноземних джерел.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
- / 4	1. Туристична поїздка за кордон	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	Завдання Тести Опитування
- / 4	2. Готелі та їх персонал.	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	Лексико-граматичні справи
- / 4	3. Туристичні довідкові служби	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	

- / 4	4. Посада представника туристичної фірми, особливості організації його праці в готелі.	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	Завдання Тести Опитування Лексико-граматичні справи
- / 4	5. Кулінарний туризм.	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	
- / 4	6. Зелений туризм	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	
- / 4	7. Доповіді та інша документація	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	
- / 4	8. Туристичні атракції	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	Завдання Тести Опитування Лексико-граматичні справи
- / 4	9. Шлях від гіда до менеджера з туризму	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	
- / 4	10. У готелі.	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	
- / 4	11. Особливий туризм	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	
- / 4	12. Ділова поїздка	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	
- / 4	13. Залишаючи готель	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	

Літературні джерела

1. Arduser L., Brown D. The Professional Caterer's Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Catering Business. - 2019. – 480 p.
2. Bovee Courtland L., Thill John V., Business Communication Today. - Prentice Hall, 2020.
3. Business communication for success. Adapted edition produced by the University of Minnesota Libraries Publishing through the eLearning Support Initiative. Minnesota, 2019.
4. Business Etiquette. Participant Guide. Columbus Technical College. Economic Development, Corporate Training Materials// [https://www.columbustech.edu/skins/userfiles/files/Training%20Manual%20-%20Business%20Etiquette%20\(1\).pdf](https://www.columbustech.edu/skins/userfiles/files/Training%20Manual%20-%20Business%20Etiquette%20(1).pdf)
5. Ceserani V., Foskett D. The Theory of Catering. – Hodder Education Publishers; 11th Edition. - 2007. – 565 p.
6. Clegg S. Management and Organization Paradoxes. – John Benjamins Publishing Company, – 2002.
7. Dubicka Ivonna. English for International Tourism. – Pearson. 2021. – 198 p.
8. Goeldner Charles R. Tourism: Principles, Practices, Philosophies. Oxford. 2020. – 167 p.
9. Lee Matt, Lee Ted. Hotbox: Inside Catering, the Food World's Riskiest Business: Henry Holt and Co., 2019. – 272 p.
10. Vivaldo D. How to Start a Home-based Catering Business. – 2019. – 690 p.
11. Walker Robin, Harding Keith. Tourism -1. Oxford university Press. Oxford, 2022. – 143 p.
12. Weinberg J. The Everything Guide to Starting and Running a Catering Business: Insider's advice on turning your talent into a Career., 2019. – 304 p.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

ДЛЯ ЗАЛІКУ:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Заліковий модуль №1	30
1. Усне опитування під час заняття (3 теми по 10 балів = 30 балів)	
2. Письмова робота = 70 балів	

Заліковий модуль №2 1. Усне опитування під час заняття (4 теми по 10 балів = 40 балів) 2. Письмова робота = 60 балів	40
Заліковий модуль №3 1. Написання та захист КППЗ = 60 балів. 2. Виконання завдань під час тренінгу = 20 балів 3. Виконання завдань під час самостійної роботи = 20 балів	30
ДЛЯ ЕКЗАМЕНУ:	
Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Заліковий модуль №1 1. Усне опитування під час заняття (3 теми по 10 балів = 30 балів) 2. Письмова робота = 70 балів	20
Заліковий модуль №2 1. Усне опитування під час заняття (3 теми по 10 балів = 30 балів) 2. Письмова робота = 70 балів	20
Заліковий модуль №3 1. Написання та захист КППЗ = 60 балів. 2. Виконання завдань під час тренінгу = 20 балів 3. Виконання завдань під час самостійної роботи = 20 балів	20
Заліковий модуль №4 1. Письмова відповідь/тест=50 балів 2. Усна відповідь/презентація=50 балів	40

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо

FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом