Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні матеріали для проведення лекцій з дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Скріль І.В.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів дисциплін гуманітарного циклу
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ірина ГОЛЕЦЬ

Львів 2025

Лекція № 1

Тема: Ресторан та його діяльність. Знайомство. Вимоги до роботи

Мета: формування професійної іншомовної комунікативної компетентності здобувачів освіти у сфері ресторанного обслуговування шляхом опанування академічної та фахової лексики, необхідної для аналізу діяльності ресторану, професійного самопредставлення та визначення вимог до роботи в індустрії гостинності.

Завдання:

1. Ознайомити здобувачів освіти з основними поняттями та термінами, що характеризують діяльність ресторану та його організаційну структуру.
2. Сформувати вміння аналізувати функції ресторану та обов'язки персоналу з використанням академічної англійської мови.
3. Розвинути навички професійного усного мовлення через формалізоване самопредставлення в контексті ресторанної діяльності.
4. Удосконалити вміння описувати та аргументувати ключові вимоги до роботи в ресторані відповідно до міжнародних стандартів обслуговування.
5. Сприяти розвитку критичного мислення та комунікативної культури у професійному середовищі.

Ключовий словник (Vocabulary)

№	English Term	Transcription	Ukrainian Translation
1	Front-of-house (FOH)	/frʌnt əv haʊs/	Зала (зона обслуговування)
2	Back-of-house (BOH)	/bæk əv haʊs/	Кухня (технічна зона)
3	Job requirements	/dʒɒb rɪˈkwaɪəmənts/	Вимоги до роботи
4	Punctuality	/ˌpʌŋktʃuˈæləti/	Пунктуальність
5	Shift supervisor	/ʃɪft ˈsuːpəvaɪzə/	Старший зміни
6	Customer satisfaction	/ˈkʌstəmə ˌsætɪsˈfækʃn/	Задоволеність клієнта
7	Mise en place	/ˌmiːz ɒ̃ ˈplæs/	Попередня підготовка (інгредієнтів та робочого місця)
8	Food safety regulations	/fuːd ˈseɪfti ˌregjuˈleɪʃnz/	Правила техніки безпеки харчування (санітарні норми)
9	Inventory management	/ˈɪnvəntri ˈmænɪdʒmənt/	Управління запасами (складом)
10	Plating techniques	/ˈpleɪtɪŋ tekˈniːks/	Техніки викладки (презентації) страви на тарілці
11	Recipe standardization	/ˈresəpi ˌstændədaɪˈzeɪʃn/	Стандартизація рецептур (технологічні карти)
12	Waste reduction	/weɪst rɪˈdʌkʃn/	Зменшення кількості харчових відходів
13	Kitchen hierarchy	/ˈkɪtʃɪn ˈhaɪərɑːki/	Кухонна ієрархія (бригадна система)

14	Cost control	/kɒst kənˈtrəʊl/	Контроль собівартості (фудкост)
15	Signature dish	/ˈsɪgnətʃə dɪʃ/	Фірмова страва (авторська страва шефа)
16	Expediting	/ˈekspɪdaɪtɪŋ/	Координація видачі страв (контроль чеків)
17	Multitasking	/ˌmʌltiˈtɑːskɪŋ/	Багатозадачність
18	Stock-taking	/ˈstɒk ˌteɪkɪŋ/	Інвентаризація, регулярна перевірка залишків продуктів та напоїв на складі
19	Customer complaint	/ˈkʌstəmə kəmˈpleɪnt/	Скарга клієнта
20	Shift handover	/ʃɪft ˈhændˌəʊvə/	Передача зміни

Очікувані результати навчання

Після завершення лекції здобувачі освіти зможуть:

- використовувати академічну лексику для опису типів ресторанів та їх операційних моделей;
- пояснювати організаційну структуру ресторану та функціональні обов’язки персоналу;
- здійснювати формалізоване професійне самопредставлення англійською мовою;
- аналізувати та обґрунтовувати ключові вимоги до працівників ресторанної сфери.

План лекції

1. Introduction: The role of restaurants within the hospitality industry
2. Restaurant operations: definition, types and core functions
3. Organisational structure and staff responsibilities
4. Academic and professional self-introduction
5. Job requirements, competencies and workplace standards
6. Summary and discussion

Зміст лекції

Introduction

Restaurants represent a vital segment of the hospitality industry, combining food production, customer service, and experience management. In an increasingly globalised labour market, proficiency in English is considered an essential professional competence for restaurant employees at all organisational levels.

Restaurant operations: definition, types and functions

A **restaurant** can be defined as a commercial establishment where meals are prepared and served to customers in exchange for payment.

Major types of restaurants include:

- fine dining establishments
- casual dining restaurants
- quick service restaurants (QSR)
- cafés and bistros
- buffet-style restaurants

Core operational functions:

- food production and quality control
- service delivery and customer interaction
- compliance with hygiene and safety regulations
- atmosphere and experience management

Organisational structure and staff responsibilities

Restaurant operations rely on a clearly defined organisational structure.

Key professional roles:

- restaurant manager
- front-of-house staff (waiters, hosts)
- kitchen staff (chefs, cooks)
- beverage specialists (bartenders, sommeliers)

Each position contributes to the overall efficiency of service delivery. For instance, managers coordinate operations and ensure compliance with service standards, while waiters are responsible for direct guest interaction and service quality.

Academic and professional self-introduction

Professional self-introduction in an academic or workplace context should be structured, formal, and purpose-oriented.

Model phrases:

- *Allow me to introduce myself.*
- *My professional background includes experience in restaurant service.*
- *I am currently responsible for front-of-house operations.*
- *My key competencies include customer communication and teamwork.*

Greeting - Position - Experience/ Goal

- *Приклад:* “Nice to meet you. My name is Alex, and I will be the new commis chef. I have two years of experience in French cuisine.”

Job requirements and workplace standards

Modern restaurants require employees to demonstrate a combination of professional knowledge and transferable skills.

Core job requirements:

- advanced communication skills
- operational knowledge of restaurant procedures
- reliability, punctuality, and accountability
- ability to work effectively under pressure

Workplace standards include:

- strict adherence to hygiene and safety regulations
- professional appearance and conduct
- customer-oriented approach
- compliance with organisational policies

Job Requirements

Communication Skills: Вміння чітко та ввічливо спілкуватися.
Resilience (Stress resistance): Здатність працювати в «години пік» (rush hours).
Hygiene & Appearance: Охайний вигляд та дотримання санітарних норм.
Teamwork: Взаємодопомога між залою та кухнею.

Закріплення матеріалу/ Контрольні запитання

1. Explain the difference between fine dining and casual dining restaurants.
2. Why is punctuality crucial in the restaurant business?
3. What is the difference between FOH and BOH staff?
4. Deliver a one-minute professional self-introduction using academic vocabulary.
5. Discuss three key competencies required for successful restaurant employees.

Практичне завдання (Case Study)

Ситуація: Ви — новий шеф. Сьогодні ваш перший робочий день. Вас знайомлять із командою.

Завдання: Складіть коротку самопрезентацію (4-5 речень), використовуючи наступні фрази:

I am responsible for... (Я відповідаю за...)
I look forward to... (Я з нетерпінням чекаю на...)
I have a background in... (Я маю досвід у...)

Список використаної літератури

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Chris Sunley, Sam Goodman. Co-ordinated Sciences Chemistry. Student's Book. – Harper Collins Publishers, 2023. – 348p.
3. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
4. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси

1. BBC Learning English – English at Work https://www.bbc.co.uk/learningenglish
2. ESL Hospitality Resources https://www.esl-lab.com
3. Hospitality Net https://www.hospitalitynet.org
4. National Restaurant Association (Educational Resources) https://restaurant.org
5. Oxford Online Skills – Professional English https://www.oxfordonlinepractice.com

Лекція № 2

Тема: Асортимент продуктів

Мета: сформувати професійну іншомовну лексичну компетентність здобувачів освіти шляхом опанування англомовної термінології, пов'язаної з асортиментом продуктів харчування, а також розвинути вміння використовувати відповідну лексику для академічного та професійного опису меню, продуктів і сировини у сфері ресторанного господарства.

Завдання:

1. Ознайомити здобувачів освіти з базовими та розширеними англомовними термінами, що позначають основні групи продуктів харчування.
2. Сформувати вміння класифікувати продукти за їх походженням та призначенням з використанням англійської мови.
3. Розвинути навички професійного мовлення під час опису асортименту продуктів ресторану.
4. Удосконалити вміння застосовувати нову лексику у навчально-професійних контекстах (menu description, product presentation).

Ключовий словник (Vocabulary)

№	English Term	Transcription	Ukrainian Translation
1	assortment	/əˈsɔːtmənt/	асортимент
2	ingredients	/ɪnˈgriːdiənts/	інгредієнти
3	raw materials	/rɔː məˈtɪəriəlz/	сировина
4	meat products	/miːt ˈprɒdʌkts/	м'ясні продукти
5	poultry	/ˈpəʊltri/	птиця
6	seafood	/ˈsiːfuːd/	морепродукти
7	dairy products	/ˈdeəri ˈprɒdʌkts/	молочні продукти
8	vegetables	/ˈvedʒtəblz/	овочі
9	fruit	/fruːt/	фрукти
10	grains	/greɪnz/	зернові культури
11	bakery products	/ˈbeɪkəri ˈprɒdʌkts/	хлібобулочні вироби
12	confectionery	/kənˈfekʃənəri/	кондитерські вироби
13	spices	/ˈspaɪsɪz/	спеції
14	herbs	/hɜːbz/	трави, зелень
15	beverages	/ˈbevərɪdʒɪz/	напої
16	fresh produce	/freʃ ˈprɒdjuːs/	свіжі продукти
17	frozen products	/ˈfrəʊzn ˈprɒdʌkts/	заморожені продукти
18	quality standards	/ˈkwɒləti ˈstændədz/	стандарти якості
19	shelf life	/ʃelf laɪf/	термін зберігання
20	food safety	/fuːd ˈseɪfti/	безпека харчових продуктів

Очікувані результати навчання

Після завершення лекції здобувачі освіти зможуть:

- використовувати професійну лексику з теми асортименту продуктів на рівні B2;
- класифікувати продукти харчування за основними групами англійською мовою;
- описувати асортимент продуктів ресторану в академічному та професійному контексті;
- застосовувати терміни, пов’язані з якістю, безпекою та зберіганням продуктів;
- демонструвати комунікативну компетентність під час усних професійних висловлювань.

План лекції

1. The concept of product assortment in the restaurant industry
2. Main food product categories used in restaurants
3. Quality standards and food safety requirements
4. Shelf life and storage conditions
5. Professional use of product-related vocabulary

Зміст лекції

Product assortment plays a central role in restaurant operations, as it directly affects menu design, food quality, and customer satisfaction. In the restaurant industry, the term product assortment refers to a structured selection of raw materials and food products that are used for food preparation and service. A well-balanced product assortment allows a restaurant to meet customer expectations, maintain consistent quality, and operate efficiently within its chosen concept and target market.

Restaurants use a wide range of food product categories, each of which serves a specific functional purpose. The main categories include meat and meat products, poultry, seafood, dairy products, vegetables, fruit, grains, bakery products, and confectionery. These product groups form the basis of menu planning and determine the nutritional value, variety, and visual appeal of dishes. Understanding product classification and related terminology in English is essential for effective professional communication in an international hospitality environment.

An important aspect of managing product assortment is compliance with quality standards and food safety requirements. Restaurants are required to follow strict hygiene regulations and ensure that all raw materials meet established quality criteria.

Food safety is a shared responsibility of all restaurant employees, as improper handling or storage of products may result in health risks for customers and damage to the restaurant's reputation. Therefore, knowledge of food safety principles and related professional vocabulary is a key competence for restaurant staff.

Another critical factor in product management is shelf life and proper storage conditions. Shelf life refers to the period during which a product remains safe and suitable for consumption. It depends on several factors, including temperature, humidity, packaging, and storage methods. Failure to observe appropriate storage conditions may lead to product spoilage, financial losses, and safety issues. For this reason, restaurant professionals must be able to accurately describe storage requirements and shelf life using correct English terminology.

In professional practice, product-related vocabulary is actively used in menu descriptions, supplier communication, quality control procedures, and customer interaction. The ability to clearly and accurately describe product assortment in English enhances professional credibility and supports effective teamwork within the restaurant. Consequently, mastering this vocabulary is an essential component of professional competence in the restaurant and hospitality industry.

Закріплення матеріалу/ Контрольні запитання

1. What is meant by the term "product assortment" in the restaurant industry?
2. Which main product groups are used in restaurants?
3. Why are quality standards important for food products?
4. What does the term "shelf life" mean?
5. How does food safety influence restaurant operations?

Практичне завдання

Prepare a short oral presentation (2–3 minutes) describing the product assortment of a restaurant. Use at least 8–10 terms from the glossary and pay attention to accuracy, coherence, and professional style.

Список використаної літератури

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.

2. Chris Sunley, Sam Goodman. Co-ordinated Sciences Chemistry. Student's Book. – Harper Collins Publishers, 2023. – 348p.

3. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.

4. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси

1. BBC Learning English – English at Work https://www.bbc.co.uk/learningenglish
2. ESL Hospitality Resources https://www.esl-lab.com
3. Hospitality Net https://www.hospitalitynet.org
4. National Restaurant Association (Educational Resources) https://restaurant.org
5. Oxford Online Skills – Professional English https://www.oxfordonlinepractice.com

Лекція № 3

Тема: Асортимент страв

Мета: сформувати професійну іншомовну компетентність у сфері ресторанного обслуговування шляхом опанування академічної та професійної лексики з теми асортименту страв, а також розвинути вміння описувати та класифікувати страви англійською мовою у професійному та академічному контексті.

Завдання:

1. Ознайомити студентів з основними категоріями страв та їх класифікацією.
2. Сформувати вміння описувати склад, презентацію та особливості страв англійською.
3. Розвинути навички професійного усного мовлення при презентації меню.
4. Удосконалити вміння застосовувати академічну лексику для опису асортименту страв.

Ключовий словник (Vocabulary)

№	English Term	Transcription	Ukrainian Translation
1	dish assortment	/dɪʃ əˈsɔːtmənt/	асортимент страв
2	menu composition	/ˈmenjuː ˌkɒmpəˈzɪʃən/	склад меню
3	culinary concept	/ˈkʌlɪnəri ˈkɒnsept/	кулінарна концепція
4	signature dish	/ˈsɪgnətʃə dɪʃ/	фірмова страва
5	course differentiation	/kɔːs ˌdɪfərenʃiˈeɪʃən/	поділ страв за подачами
6	nutritional balance	/njuːˈtrɪʃənl ˈbæləns/	харчова збалансованість
7	dietary requirements	/ˈdaɪətəri rɪˈkwaɪəmənts/	дієтичні вимоги
8	allergen disclosure	/ˈælədʒən dɪsˈkləʊʒə/	зазначення алергенів
9	portion standardisation	/ˈpɔːʃən ˌstændədaɪˈzeɪʃən/	стандартизація порцій
10	flavour profiling	/ˈfleɪvə ˈprəʊfaɪlɪŋ/	формування смакового профілю
11	texture contrast	/ˈtekstʃə ˈkɒntrɑːst/	контраст текстур
12	visual presentation	/ˈvɪʒuəl ˌprezənˈteɪʃən/	візуальна подача
13	menu coherence	/ˈmenjuː kəʊˈhɪərəns/	логічна узгодженість меню
14	seasonal rotation	/ˈsiːzənl rəʊˈteɪʃən/	сезонне оновлення
15	cost-driven pricing	/kɒst ˌdrɪvən ˈpraɪsɪŋ/	ціноутворення на основі собівартості
16	ross-utilisation of ingredients	/krɒs ˌjuːtɪlaɪˈzeɪʃən əv ɪn ˈgriːdiənts/	перехресне використання інгредієнтів
17	menu adaptability	/ˈmenjuː əˌdæptəˈbɪləti/	адаптивність меню
18	gastronomic identity	/ˌgæstrəˈnɒmɪk aɪˈdentɪti/	гастрономічна ідентичність
19	consumer preference	/kənˈsjuːmə ˈprefərəns əˈnæləsɪs/	аналіз споживчих

	analysis		уподобань
20	alue-oriented dish selection	/ˈvælju: ˌɔ:rɪentɪd dɪʃ sɪˈlekʃən/	добір страв, орієнтований на цінність

Очікувані результати навчання

Після лекції студенти зможуть:

- використовувати англомовну лексику для опису страв на рівні B2;
- класифікувати страви за категоріями, стилем приготування та призначенням;
- описувати меню ресторану та презентацію страв англійською;
- застосовувати професійну лексику у розмові з клієнтами та колегами.

План лекції

1. Concept of dish assortment in restaurants
2. Categories of dishes: appetizers, main courses, desserts, sides
3. Special dietary dishes: vegetarian, vegan, gluten-free
4. Presentation and portioning of dishes
5. Professional use of dish-related vocabulary

Зміст лекції

Dish assortment is a fundamental element of restaurant operations. It determines the variety of the menu, the balance of flavors and nutrition, and overall customer satisfaction. Dish assortment represents the structured selection of dishes offered by a restaurant and serves as a direct expression of its culinary concept and gastronomic identity. A well-designed dish assortment ensures menu coherence, operational efficiency, and a consistent dining experience for customers. From a professional perspective, dish assortment is the result of strategic planning rather than spontaneous creativity. A clear understanding of dish categories, presentation, and portioning is essential for effective menu planning and professional communication.

Restaurants typically organize dishes into categories such as appetizers, main courses, desserts, and side dishes. Each category serves a specific purpose and contributes to the dining experience. They contribute to the overall nutritional balance and supports flavour profiling and texture contrast. Standardised portion sizes and visual presentation play a crucial role in maintaining quality consistency and controlling costs.Special dietary dishes, including vegetarian, vegan, and gluten-free options, address customer needs and dietary restrictions, requiring precise terminology in English.

In contemporary restaurant practice, dietary requirements and allergen disclosure have become essential components of menu development. Menu adaptability and seasonal rotation allow restaurants to respond effectively to changing consumer preferences while preserving their core gastronomic identity. These practices also support sustainable operations and efficient resource use.

Presentation and portioning of dishes influence both the visual appeal and perceived value of the meal. Professionals must be able to describe dishes accurately, including ingredients, preparation style, portion size, and any special features.

Pricing strategies and ingredient utilisation significantly influence the success of a dish assortment. Cost-driven pricing and cross-utilisation of ingredients help optimize profitability without compromising perceived value. Therefore, the ability to discuss and describe dish assortment using precise academic English is a key professional competence in the hospitality industry.

Using professional dish-related vocabulary enhances communication with colleagues, clients, and international guests. Mastery of this vocabulary allows restaurant staff to present menus clearly, justify dish choices, and maintain high standards of service.

Закріплення матеріалу/ Контрольні питання

1. Describe three dishes from a restaurant menu using the glossary.
2. Identify dietary or special dishes and explain their features.
3. What is meant by "dish assortment" in a restaurant context?
4. Name main categories of dishes used in restaurants.
5. How are special dietary dishes classified?
6. Why is portion size important?
7. How can professional vocabulary improve menu presentation?

Практичне завдання

Prepare a short oral presentation (2–3 minutes) describing a restaurant menu, including at least 8–10 dishes using professional vocabulary. Highlight dish categories, portion sizes, and any special dietary options.

Список використаної літератури

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Chris Sunley, Sam Goodman. Co-ordinated Sciences Chemistry. Student's Book. – Harper Collins Publishers, 2023. – 348p.
3. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
4. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.

Посилання на вебресурси

1. BBC Learning English – English at Work https://www.bbc.co.uk/learningenglish
2. ESL Hospitality Resources https://www.esl-lab.com
3. Hospitality Net https://www.hospitalitynet.org
4. National Restaurant Association (Educational Resources) https://restaurant.org
5. Oxford Online Skills – Professional English https://www.oxfordonlinepractice.com