Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

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

Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи 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

Самостійна робота №1

Тема: Фахові тексти: аналіз і опрацювання.

Мета: Розвиток навичок пошукового та аналітичного читання; формування вмінь виділяти головну ідею, ключову інформацію та професійну лексику у текстах про ресторанний бізнес.

Завдання:

1. Прочитати статтю про типи ресторанів (fine dining, casual dining, fast food, buffet, food truck, café тощо).
2. Скласти анотацію тексту (5-7 речень).
3. Виписати 15-20 нових фахових термінів із перекладом.
4. Визначити головну думку тексту та 3-4 ключові аргументи автора.
5. Скласти план тексту (5-7 пунктів).
6. Порівняти два типи ресторанів за критеріями: цільова аудиторія, стиль обслуговування, ціноутворення, атмосфера.
7. Підготувати коротке усне повідомлення (2 хвилини) про найбільш перспективний формат ресторану.
8. Знайти додаткову статтю на подібну тему та визначити спільні й відмінні риси подачі матеріалу.

Питання для самоконтролю:

- Яка основна ідея тексту?
- Які типи ресторанів описуються у статті?
- Які основні стилі обслуговування згадуються у тексті?
- У чому полягає різниця між fine dining та casual dining?
- Які фактори впливають на вибір формату ресторану?
- Яка роль атмосфери у формуванні іміджу закладу?
- Які сучасні тенденції ресторанного бізнесу згадуються?
- Яка цільова аудиторія кожного типу ресторану?
- Які переваги та недоліки швидкого обслуговування?
- Які мовні засоби використовуються для опису ресторанного сервісу?
- Які економічні чинники впливають на розвиток ресторанного бізнесу?
- Які висновки можна зробити щодо перспектив розвитку галузі?

Література та ресурси:

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
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.

- BBC Good Food – https://www.bbcgoodfood.com
- National Restaurant Association – https://restaurant.org
- Hospitality Net – https://www.hospitalitynet.org
- Restaurant Business Online – https://www.restaurantbusinessonline.com
- Cambridge Dictionary (Business English) – https://dictionary.cambridge.org

Самостійна робота №2

Тема: Принципи укладання термінологічного словника.

Мета:
Оволодіння методикою систематизації професійної лексики; формування навичок укладання словникових статей, роботи з транскрипцією, визначенням і перекладом термінів.

Завдання

1. Виписати 20 професійних термінів (з ресторанного бізнесу / гостинності /технології) за алфавітом.
2. Додати до кожного терміна: транскрипцію, переклад українською мовою, коротке визначення англійською (1 речення).
3. Визначити частину мови кожного терміна.
4. Для 5 термінів навести приклад уживання у професійному контексті (речення).
5. Порівняти визначення одного терміна у двох різних словниках (наприклад, Cambridge та Oxford).
6. Скласти власний міні-глосарій (таблична форма).

Питання для самоконтролю

1. Що таке термін і чим він відрізняється від загальновживаного слова?
2. Які основні принципи систематизації термінів?
3. Чому важливо розміщувати терміни за алфавітом?
4. Які структурні елементи має словникова стаття?
5. Що таке дефініція і які вимоги до її формулювання?
6. Які джерела є найбільш авторитетними для укладання словника?
7. У чому різниця між тлумачним і перекладним словником?
8. Які труднощі можуть виникати під час перекладу термінів?
9. Як уникнути калькування при перекладі професійної лексики?
10. Які критерії якості термінологічного словника?

Література та ресурси

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
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.

- Oxford English Dictionary (OED)
- Cambridge Dictionary (Business English section)
- Merriam-Webster Online Dictionary
- IATE (InterActive Terminology for Europe) – https://iate.europa.eu
- IPA Chart (International Phonetic Alphabet) – офіційна таблиця символів

Самостійна робота №3

Тема: Професійні тести, комунікативні ситуації.

Мета:
Формування комунікативної компетентності у сфері ресторанного обслуговування; підготовка до типових професійних діалогів; розвиток навичок вирішення конфліктних ситуацій англійською мовою.

Завдання

1. Скласти та записати діалог (12–15 реплік) з розв'язання конфліктної ситуації в ресторані (скарга на якість страви / алергени /заміна інградієнтів).
2. Використати щонайменше 10 професійних термінів із ресторанної сфери.
3. Включити ввічливі формули вибачення, пропозиції рішення проблеми та завершення розмови.
4. Розробити альтернативний варіант діалогу з іншим способом вирішення конфлікту.
5. Скласти короткий діалог «шеф-постачальник» щодо затримки поставки продуктів (8–10 реплік).
6. Визначити тип конфлікту (організаційний, сервісний, комунікативний) та запропонувати стратегію його попередження.
7. Підготувати перелік стандартних фраз для роботи зі скаргами (Complaint Handling Phrases).
8. Записати аудіоверсію діалогу та проаналізувати вимову й інтонацію.

Питання для самоконтролю

1. Які ввічливі конструкції використовуються для вибачення перед клієнтом?
2. Які фрази доречно використовувати для уточнення проблеми?
3. Як запропонувати альтернативне рішення клієнту?
4. Які мовні засоби допомагають знизити рівень конфлікту?
5. У чому різниця між формальним і неформальним стилем спілкування?
6. Які етапи має процес розгляду скарги?
7. Як правильно завершити розмову після вирішення конфлікту?
8. Які помилки в комунікації можуть погіршити ситуацію?
9. Які професійні терміни найчастіше використовуються у сфері обслуговування?
10. Як невербальна комунікація впливає на сприйняття сервісу?

Література та ресурси

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
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.

- **BBC Learning English (Work & Business section)**
- **Hospitality Net** – професійні статті та кейси
- **YouTube-канали з Hospitality English (діалоги для сервісу)**
- **Cambridge Dictionary (Business & Hospitality terms)**

Professional Test: Methods of Cooking

1. Which cooking method involves submerging food in hot oil?
A) Roasting
B) Steaming
C) Deep-frying
D) Grilling

2. What is the main characteristic of steaming?
A) Cooking food in dry heat
B) Cooking food using steam without direct contact with water
C) Cooking food in oil
D) Cooking food over charcoal

3. Which method is best described as cooking food slowly in liquid at a low temperature?
A) Boiling
B) Frying
C) Braising
D) Baking

4. Grilling is typically done:
A) In a closed pot with water
B) Over direct heat
C) In a microwave oven
D) In a water bath

5. Sautéing requires:
A) A large amount of oil and low heat
B) No fat at all
C) A small amount of oil and relatively high heat
D) Cooking in steam

6. Which method combines dry and moist heat?
A) Steaming
B) Braising
C) Grilling
D) Toasting

7. Baking is most commonly used for:
A) Meat only
B) Vegetables only
C) Pastry, bread, and desserts
D) Fish only

8. Simmering differs from boiling because it:
A) Uses oil instead of water
B) Occurs at a lower temperature
C) Requires dry heat
D) Is faster than boiling

9. Which cooking method is most suitable for tender cuts of meat?
A) Slow stewing
B) Braising
C) Grilling
D) Boiling for a long time

10. Poaching means:
A) Cooking food in hot fat
B) Cooking food in a small amount of liquid at a gentle temperature
C) Cooking food over an open flame
D) Cooking food in an oven at high temperature

Самостійна робота №4

Тема: Практичні завдання з використанням відеоматеріалів.

Мета:
Удосконалення навичок аудіювання професійної лексики; розвиток умінь виокремлювати ключову інформацію з автентичних відеоматеріалів; формування компетентності з питань техніки безпеки на кухні.

Завдання

1. Переглянути відео *"Kitchen Safety"*.
2. Виписати 10 правил безпеки англійською мовою.
3. Визначити 15 ключових термінів (наприклад: cross-contamination, protective gloves, fire hazard, food handling, sanitation, first aid kit тощо).
4. Скласти короткий конспект відео (8–10 речень).
5. Пояснити англійською мовою, чому дотримання правил безпеки є критично важливим у ресторанному бізнесі.
6. Скласти 5 рекомендацій для нових працівників кухні.
7. Підготувати усний звіт (2–3 хвилини) про основні ризики на професійній кухні.
8. Проаналізувати одну потенційну небезпечну ситуацію та запропонувати алгоритм дій.

Питання для самоконтролю

1. Які засоби захисту є обов'язковими на кухні згідно з відео?
2. Які основні види небезпеки існують на кухні?
3. Як запобігти перехресному забрудненню (cross-contamination)?
4. Які правила роботи з гарячим обладнанням?
5. Як правильно зберігати продукти?
6. Які вимоги до особистої гігієни персоналу?
7. Які дії необхідно виконати у разі пожежі?
8. Чому важливо дотримуватися температурного режиму?
9. Які наслідки недотримання правил безпеки?
10. Яка роль менеджера у забезпеченні безпечних умов праці?

Література та ресурси

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
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.

- YouTube Channel: **Gordon Ramsay's Kitchen Nightmares**
- YouTube: **Kitchen Safety Training Videos (Hospitality Industry)**
- Food Standards Agency (UK**)** – guidelines on food safety
- OSHA (Occupational Safety and Health Administration) – workplace safety standards
- BBC Learning English – Workplace English

Самостійна робота №5

Тема: Практикум з аналізу та перекладу кулінарних рецептів.

Мета:
Вивчення специфіки наказового способу в англійській мові; опанування кулінарних дієслів і професійної термінології; розвиток навичок адекватного перекладу фахових текстів.

Завдання

1. Обрати рецепт складної страви (основна страва або десерт).
2. Перекласти рецепт українською мовою, зберігаючи професійну термінологію та структуру тексту.
3. Визначити всі дієслова в наказовому способі (imperative mood).
4. Виписати 15-20 кулінарних дієслів (chop, whisk, simmer, sauté, roast, knead тощо) з перекладом.
5. Пояснити різницю між методами приготування, згаданими в рецепті.
6. Проаналізувати структуру рецепта: ingredients, preparation, cooking time, serving suggestions.
7. Знайти 5 прикладів професійної термінології та пояснити її значення.
8. Перекласти рецепт у зворотному напрямку (з української на англійську) із дотриманням кулінарного стилю.

Питання для самоконтролю

1. Які особливості має наказовий спосіб в англійських рецептах?
2. Чим відрізняються дієслова *simmer*, *boil* та *stew*?
3. У чому різниця між *bake* та *roast*?
4. Які мовні скорочення характерні для рецептів?
5. Чому важливо зберігати точність одиниць вимірювання?
6. Які труднощі виникають під час перекладу кулінарних термінів?
7. Як правильно передавати назви інгредієнтів, які не мають прямого відповідника?
8. Яка роль послідовності дій у рецепті?
9. Чим відрізняється побутовий рецепт від професійного?
10. Які стилістичні особливості має кулінарний текст?

Література та ресурси

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
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.

- AllRecipes – https://www.allrecipes.com
- BBC Good Food – https://www.bbcgoodfood.com
- Food Network – https://www.foodnetwork.com
- Cambridge Dictionary (Culinary terms)
- Oxford Learner's Dictionaries (Pronunciation & Usage)

Самостійна робота №6

Тема: Пошук та опрацювання інформації для презентації.

Мета: Розвиток навичок пошуку, аналізу та структурування професійної інформації; формування компетентності з підготовки публічного виступу англійською мовою; удосконалення презентаційних навичок.

Завдання

1. Зібрати інформацію з не менше ніж 3 авторитетних джерел щодо теми *"Modern Kitchen Trends"*.
2. Скласти структурований план презентації (8-10 пунктів).
3. Підготувати 8–12 слайдів (PowerPoint / Google Slides). Використати професійну лексику (не менше 20 термінів).
4. У вступі представити тему, мету та актуальність дослідження.
5. Включити приклади сучасних тенденцій: *open kitchen concept, sustainable cooking, zero waste policy, plant-based cuisine, smart kitchen technologies, automation and robotics*
6. Додати статистичні дані або приклади з реальних ресторанів.
7. Підготувати усний супровід (5-7 хвилин).
8. Завершити презентацію висновками та рекомендаціями.

Рекомендована структура презентації

1. Title slide
2. Introduction (hook + relevance + purpose)
3. Overview of modern culinary industry changes
4. Sustainable and eco-friendly trends
5. Digitalization and smart technologies
6. Changing consumer preferences
7. Case studies / Examples
8. Benefits and challenges
9. Future outlook
10. Conclusion

Питання для самоконтролю

1. Яка структура вступу до презентації є найбільш ефективною? Як зацікавити аудиторію на початку виступу?
2. Якою має бути оптимальна кількість тексту на слайді? Які візуальні матеріали підсилюють сприйняття інформації?
3. Як логічно поєднати слайди між собою? Які мовні кліше використовуються для переходів (linking phrases)?
4. Як правильно сформулювати висновки?
5. Які типові помилки трапляються під час презентації?
6. Як працювати з аудиторією під час виступу? Які невербальні засоби комунікації є важливими?

Література та ресурси

1. Reynolds, G. *Presentation Zen*. New Riders.
2. Comfort, J., Duhl, K. *The Language of Meetings*. Cambridge.

- TED Talks: Food
- Hospitality Net – сучасні тренди індустрії
- BBC Food Industry News

Самостійна робота №7

Тема: Правила виголошення усного виступу. Пошукова робота «Автентичні страви».

Мета: Відпрацювання мовленнєвого етикету під час публічного виступу; розвиток навичок ораторського мистецтва англійською мовою; розширення знань про світову кулінарну спадщину.

Завдання

1. Обрати одну автентичну страву (наприклад: Paella, Sushi, Borscht, Tacos, Risotto, Kimchi тощо).
2. Провести пошукову роботу (мінімум 3 джерела).
3. Підготувати 2-хвилинну промову англійською мовою про:
   історію виникнення страви;
   країну або регіон походження;
   основні інгредієнти;
   культурне значення;
   сучасну інтерпретацію.

4. Використати щонайменше 10 професійних кулінарних термінів.
5. Дотримуватися структури усного виступу (introduction – body – conclusion).
6. Використати мовленнєві кліше для презентацій.
7. Продемонструвати правильну вимову та інтонацію.
8. Підготувати короткий список використаних джерел.

Рекомендована структура промови

1. Greeting and introduction
2. Hook (цікавий факт або питання)
3. Historical background
4. Ingredients and preparation method
5. Cultural significance
6. Modern popularity
7. Conclusion

Питання для самоконтролю

1. Як утримувати увагу аудиторії за допомогою голосу? Яку роль відіграє інтонація у публічному виступі?
2. Як правильно структурувати коротку промову?
3. Які мовні кліше використовуються для вступу та завершення виступу?
4. Як використовувати паузи ефективно? Яка швидкість мовлення є оптимальною? Як працювати з емоційним забарвленням голосу?
5. Які невербальні засоби (жести, зоровий контакт) підсилюють виступ?
6. Які типові помилки під час коротких презентацій?

Література та ресурси

1. Albala, K. (Ed.). *Food Cultures of the World Encyclopedia*. Greenwood.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
3. Montanari, M. *Food Is Culture*. Columbia University Press.

- BBC Food
- National Geographic – Food History Articles
- TED Talks (Food & Culture section)
- Oxford Learner’s Dictionaries (Pronunciation guide)

Самостійна робота №8

Тема: Розуміння загального змісту фахових текстів та виділення важливої фактичної інформації.

Мета:
Формування навичок аналітичного читання; розвиток умінь виділяти ключові факти та відокремлювати їх від думок автора; розвиток критичного мислення при роботі з професійними текстами.

Завдання

1. Прочитати статтю про технологію приготування страв (наприклад: molecular gastronomy, sous-vide, fermentation, baking or roasting techniques).
2. Виписати основні терміни та їх визначення (10-15 термінів).
3. Виділити 5 ключових фактів, що є важливими для розуміння технології приготування.
4. Позначити приклади думок або оцінок автора, що не є фактичними даними.
5. Скласти короткий конспект статті (5-7 речень) з акцентом на факти.
6. Підготувати 3 запитання до тексту для обговорення в групі.
7. Використати професійну лексику у відповідях на питання.

Питання для самоконтролю

1. Яка різниця між фактом та думкою автора в тексті?
2. Як відокремити головну інформацію від допоміжної?
3. Що робити, якщо автор наводить статистичні дані або дослідження?
4. Які ключові сигнали допомагають визначити думку автора?
5. Як правильно виписувати терміни та визначення для подальшого використання?
6. Чому важливо зберігати точність при цитуванні фактів?
7. Які стратегії допомагають швидко знаходити основну інформацію?
8. Як аналізувати логіку викладу та структуру тексту?
9. Які типові помилки допускають при виділенні фактів?
10. Як перевірити достовірність фактів у фаховій статті?

Література та ресурси

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
3. Gisslen, W. *Professional Cooking*. Wiley.
4. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.
5. McGee, H. *On Food and Cooking*. Scribner.

- BC Good Food – статті про сучасні технології приготування
- Serious Eats – https://www.seriouseats.com
- Food & Wine – розділ culinary techniques
- National Restaurant Association – технічні поради для кухарів
- YouTube channels – Culinary Institute, Gordon Ramsay, Jamie Oliver (для відео демонстрацій технологій)

Самостійна робота №9

Тема: Укладання словника професійних термінів (поглиблено).

Мета:
Розширення словникового запасу спеціальними термінами з хімії їжі, технологій обробки та збереження продуктів; формування навичок точного перекладу та систематизації фахових термінів.

Завдання

1. Додати до вашого професійного словника 20-25 термінів із теми *"Food Processing and Preservation"*.
2. Для кожного терміна надати:
   транскрипцію (IPA),
   переклад українською,
   коротке визначення англійською (1-2 речення),
   приклад використання у реченні.

3. Визначити "false friends" серед термінів і пояснити, чому переклад може вводити в оману.
4. Порівняти визначення одного терміна у двох джерелах (наприклад, Cambridge vs. Oxford).
5. Підготувати таблицю глосарію (термін – транскрипція – переклад – визначення – приклад).
6. Використати терміни у короткому абзаці (5-7 речень) про технології збереження продуктів.

Питання для самоконтролю

1. Що таке "false friends" у перекладі кулінарних термінів?
2. Як визначити, чи термін багатозначний?
3. Які способи обробки та збереження продуктів є найпоширенішими?
4. Чим відрізняються хімічні та фізичні методи збереження їжі?
5. Як правильно формулювати визначення терміна англійською?
6. Які джерела є найбільш авторитетними для термінології у сфері харчових технологій?
7. Як уникнути калькування при перекладі термінів?
8. Як використовувати терміни у професійній мові?
9. Чому важливо зберігати точність у перекладі науково-технічних термінів?
10. Які помилки найчастіше виникають при укладанні термінологічного словника?

Література та ресурси

1. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
2. Jordan, R. *Cambridge Academic English: Science and Technology*. Cambridge University Press.
3. Fellows, P. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Woodhead Publishing.

- Cambridge Dictionary – Science & Technology terms
- Oxford Learner's Dictionaries – Food Science section
- Institute of Food Technologists (IFT) – https://www.ift.org
- Food Processing Magazine – нові технології та методи збереження
- YouTube – Food Science Channels (наприклад, *SciShow Food*)

Самостійна робота №10

Тема: Опрацювання технологічних карт страв.

Мета:
Навчитися читати та створювати Standardized Recipe Cards; формування навичок точного перерахунку інгредієнтів та оформлення професійної кулінарної документації англійською мовою.

Завдання

1. Обрати десерт (наприклад: Chocolate Mousse, Cheesecake, Tiramisu, Pavlova).
2. Оформити англомовну технологічну карту страви (Standardized Recipe Card) за професійним зразком.
3. Вказати обов'язкові елементи:
   назва страви;
   розділ *Ingredients* з точними кількостями;
   розділ *Method / Preparation Steps* у наказовому способі;
   час приготування (*Prep Time, Cook Time*);
   кількість порцій (*Yield / Servings*);
   обладнання (*Equipment*);
   особливі примітки (*Notes / Tips*).
4. Провести перерахунок інгредієнтів на іншу кількість порцій (наприклад, з 4 порцій на 10).
5. Використати кулінарні терміни англійською (наприклад: fold, whip, sift, beat, melt, temper).
6. Додати короткий опис презентації страви (plating / serving suggestion).
7. Підготувати друкований та електронний варіант картки.

Питання для самоконтролю

1. Які обов'язкові елементи має містити професійна техкарта?
2. Як правильно перерахувати кількість інгредієнтів на іншу кількість порцій?
3. Яка структура методичного опису приготування страви?
4. Чому важливо дотримуватися точних пропорцій інгредієнтів?
5. Які помилки найчастіше трапляються при оформленні техкарт?
6. Як правильно використовувати кулінарні терміни у наказовому способі?
7. Які додаткові дані можуть бути корисними для кухаря (наприклад, алергени, калорійність)?
8. Як забезпечити зрозумілість техкарти для різних членів кухарської команди?
9. Чим відрізняється Standardized Recipe Card від домашнього рецепта?
10. Як перевірити правильність оформлення та точність технологічних карт?

Література та ресурси

1. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
2. Gisslen, W. *Professional Baking*. Wiley.
3. *The Professional Chef* (CIA - Culinary Institute of America).

CIA Recipes & Culinary Guides - https://www.ciachef.edu
BBC Good Food - Professional Techniques
Serious Eats -Techniques and Recipe Cards
YouTube - Culinary Institute of America channel
Food Network - Professional Baking & Pastry Techniques

Самостійна робота №11

Тема: Переклад рецептів.

Мета: Сформувати системне розуміння принципів професійного перекладу кулінарних рецептів з урахуванням:

- стандартизації термінології,
- адаптації одиниць вимірювання,
- збереження технологічної послідовності,
- використання наказового способу,
- дотримання професійного стилю (culinary professional register).

Теоретичний блок

1. Принципи перекладу кулінарних рецептів

1. **Термінологічна точність (Terminological Accuracy)**
   Використання усталених професійних термінів замість побутових відповідників.
   sauté → пасерувати, а не просто «смажити».
2. **Функціональна еквівалентність (Functional Equivalence)**
   Передача кулінарної функції, а не буквального значення.
   fold in → обережно ввести, зберігаючи структуру.
3. **Стандартизація одиниць вимірювання (Standardization)**
   Перехід від Imperial до Metric системи з точним перерахунком.
4. **Збереження технологічної логіки (Process Integrity)**
   Послідовність дій не змінюється.
5. **Стилістична відповідність (Professional Register)**
   Наказовий спосіб без особових займенників:
   ✓ Mix the ingredients.
   ✗ You should mix the ingredients.

2. Структура професійного рецепта

Після перекладу рецепт має містити:

Title Назва страви (без калькування).
Yield Вихід продукції (кількість порцій / маса).
Ingredients
- перелік у порядку використання
- точні вимірювання
- технологічна підготовка в дужках

Method
- наказовий спосіб
- короткі, чіткі кроки
- температурні режими
- часові параметри

Notes (за потреби) Технологічні пояснення.

Завдання

1. Перекласти 3 рецепти.
2. Адаптувати всі одиниці вимірювання.
3. Дотриматися професійної структури.

4. Виділити 5 прикладів спеціалізованих дієслів (e.g., whisk, simmer, blanch, caramelize, proof).
5. Пояснити обрані перекладацькі рішення.

Типові помилки студентів

- буквальний переклад (literal translation)
- ігнорування кулінарної функції дієслова
- неправильна конверсія об'єму та ваги
- відсутність стандартизованої структури
- калькування англійського синтаксису

Основні конверсії для кухарів

- 1 lb = 453.6 g
- 1 oz = 28.35 g
- 1 fl oz = 29.57 ml
- 1 cup (рідина) ≈ 240 ml
- 1 tbsp = 15 ml
- 1 tsp = 5 ml

Питання для самоконтролю

1. У чому різниця між буквальним перекладом та функціональною еквівалентністю?
2. Чому “cup” не завжди перекладається однаково?
3. Які дієслова в кулінарії мають вузьке професійне значення?
4. Яка роль наказового способу у рецептах?
5. Чим відрізняється домашній рецепт від професійної технологічної карти?

Література та ресурси

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
3. Gisslen, W. *Professional Cooking*. Wiley.
4. McCarthy M., O’Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.
5. McGee, H. *On Food and Cooking*. Scribner.

- The Professional Chef
- On Food and Cooking
- Conversion Tables for Chefs (Professional Online Resources)

Самостійна робота №12

Тема: Виконання лексико-граматичних завдань за фахом.

Мета: Автоматизація використання граматичних конструкцій (Passive Voice) у професійному кулінарному дискурсі під час опису технологічних процесів.

Теоретичний блок

У професійних рецептах пасивний стан використовується коли:

- виконавець дії неважливий
- акцент робиться на процесі або результаті
- описуються технологічні етапи
- йдеться про стандартизовані процедури

Example:
The sauce is simmered for 20 minutes.
The dough is proofed at 28°C.

Завдання

Task 1. Transform into Passive

1. Chefs prepare the sauce in advance.
2. The baker kneads the dough for 10 minutes.
3. They garnish the dish with herbs.
4. The cook grills the steak at high temperature.
5. The pastry chef decorates the cake.

Task 2. Choose the Correct Option

1. The vegetables ___ chopped finely.
   a) is
   b) are
   c) be
2. The soup ___ simmered for 30 minutes yesterday.
   a) is
   b) was
   c) has
3. The dessert ___ being prepared now.
   a) is
   b) are
   c) was
4. The ingredients ___ mixed before baking.
   a) are
   b) is
   c) was
5. The cake ___ baked at 180°C.
   a) is
   b) are
   c) were

Task 3. Identify the Tense of Passive

1. The sauce has been reduced.
2. The fish is being grilled.
3. The bread was baked yesterday.
4. The cream will be whipped.
5. The vegetables are steamed.

Task 4. Error Correction

1. The dough is knead for 5 minutes.
2. The meat are grilled properly.
3. The sauce was reduce.
4. The vegetables is chopped.
5. The cake been decorated.

Task 5. Fill in the Blanks

1. The sauce _____ (reduce) until thick.
2. The dough _____ (leave) to rest.
3. The steak _____ (season) before grilling.
4. The vegetables _____ (blanch) in boiling water.
5. The cake _____ (serve) warm.

Task 6. Rewrite in Professional Style

1. We mix the ingredients.
2. We fry the onions.
3. We boil the pasta.

Task 7. Translate into English (Passive)

1. Соус готується повільно.
2. Тісто залишають на 40 хвилин.
3. М’ясо обсмажується на грилі.

Task 8. Advanced Transformation

Change to Passive (different tenses):

1. They have caramelized the sugar.
2. They will bake the tart.
3. They are plating the dish.

Task 9. Multiple Choice (Professional Context)

1. The broth ___ clarified before serving.
   a) is
   b) was
   c) has been

2. The sauce ___ been reduced properly.
   a) has

b) is
c) are

3. The ingredients ___ being measured carefully.
   a) is
   b) are
   c) was

Task 10. Mini Test (5 Questions)

1. The fish ___ (steam) for 12 minutes.
2. The vegetables ___ (cut) into julienne.
3. The cream ___ (whip) until stiff peaks form.
4. The sauce ___ (store) in a cool place.
5. The cake ___ (decorate) yesterday.

Питання для самоконтролю

1. Коли у рецептах використовується пасивний стан?
2. Чому виконавець дії часто не зазначається?
3. Які часові форми найчастіше використовуються у кулінарних інструкціях?
4. Чим відрізняється Passive у технологічному описі від академічного тексту?

Література та ресурси

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
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.

- English Grammar in Use
- Practical English Usage
- The Professional Chef

Самостійна робота №13

Тема: Аналіз технологічних процесів.

Мета: Навчити студентів професійно описувати етапи виробництва харчових продуктів англійською мовою, використовуючи спеціалізовану термінологію, логічні зв'язки та елементи технічного стилю.

Теоретичний блок

Опис технологічного процесу повинен містити:

1. Назву процесу
2. Вхідні ресурси (Raw Materials)
3. Основні етапи (Processing Stages)
4. Контроль якості (Quality Control Points)
5. Кінцевий продукт (Final Output)

Слова-зв'язки для опису послідовності

- First
- Initially
- At the first stage
- Then
- Subsequently
- After that
- Meanwhile
- Once
- Finally
- As a result

Завдання

Скласти **flowchart** процесу виробництва хліба англійською мовою з використанням професійної термінології.

Приклад структури:

Raw materials → Mixing → Kneading → Fermentation → Shaping → Proofing → Baking → Cooling → Packaging

Додаткові завдання

Task 1. Vocabulary Matching

Match the terms with definitions:

1. Fermentation
2. Proofing
3. Hydration
4. Gluten development
5. Thermal processing

Task 2. Fill in Sequencing Words

Complete the paragraph:

_____ the ingredients are weighed.
_____ they are mixed thoroughly.
_____ the dough is kneaded.
_____ fermentation takes place.
_____ the bread is baked.

Task 3. Passive Voice in Process Description

Rewrite using Passive:

1. Workers mix flour and water.
2. Bakers bake the loaves at 200°C.
3. Technicians monitor temperature.

Task 4. Identify Process Stages

Define which stage belongs to:

- Dough resting
- Crust formation
- CO_2 production
- Moisture evaporation

Task 5. Short Analytical Writing

Write 120–150 words describing Industrial bread production. Use at least 5 sequencing linkers.

Task 6. Flowchart Expansion

Add Quality Control Points (QCP):

- Temperature monitoring
- Humidity control
- Baking time regulation

Task 7. Error Analysis

Correct the sentence:The flour mix and baked before fermentation.

Task 8. Terminology Translation

Translate professionally:

1. Технологічний цикл
2. Контроль якості
3. Теплова обробка
4. Сировина
5. Вихід продукції

Питання для самоконтролю

1. Чим відрізняється fermentation від proofing?
2. Яка роль температурного режиму у виробництві хліба?
3. Чому опис процесу часто подається у Passive Voice?
4. Які етапи є критичними контрольними точками?
5. Чим відрізняється artisan production від industrial production?
6. Які терміни належать до food engineering discourse?
7. Які слова-зв'язки використовуються в академічному стилі замість Then?
8. Чому важливо дотримуватись логічної послідовності?

Література та ресурси

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
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.

- Journal of Food Engineering
- Food Engineering Reviews
- Food Processing Technology
- Institute of Food Technologists
- ScienceDirect - Food Engineering section

Самостійна робота №14

Тема: Тестування та моделювання професійних ситуацій.

Мета: Розвинути навички швидкого професійного реагування на виробничі виклики в умовах кухні; сформувати мовні моделі комунікації між кухарями, шефом та персоналом у стресових ситуаціях.

Теоретичний блок

Рівні професійної комунікації на кухні

Command Style (під час service rush)

- Fire two steaks medium rare!
- Behind!
- Hot plate!

Professional Instruction (планування / prep)

- Please prepare the mise en place.
- The sauce needs to be reduced.
- The vegetables must be blanched.

Corrective Communication

- The temperature is too high.
- This needs to be seasoned properly.
- The plating should be more precise.

Завдання

1. Пройти тест на знання професійної кухонної лексики.
2. Написати скрипт реагування на виробничу проблему.
3. Визначити рівень формальності та тип комунікації.

Додаткові завдання

Task 1. Multiple Choice (Kitchen Etiquette)

1. When carrying a hot pan, you say:
   a) Watch out
   b) Hot behind
   c) Careful

2. If an order must be prepared immediately:
   a) Cook it later
   b) Fire it
   c) Maybe prepare

3. If food is undercooked, you say:
   a) It’s fine
   b) It needs more cooking
   c) Leave it

Task 2. Rewrite in Professional Kitchen Style

1. Hurry up.
2. This is bad.
3. Do it again.

Task 3. Script Writing (Production Problem)

Situation: The oven stops working during service.

Task 4. Crisis Simulation

Write professional responses to:

1. A sauce has split.
2. The meat is overcooked.
3. Mise en place is incomplete before service.
4. A colleague cuts himself.
5. A delivery is delayed.

Task 5. Passive Voice in Kitchen Reports

Rewrite:

1. We overcooked the fish.
2. Someone burned the sauce.
3. The cook forgot the garnish.

Task 6. Command vs Instruction

Identify which are commands and which are instructions:

- Plate the dessert.
- The dessert should be plated carefully.
- Reduce the sauce now.
- The sauce needs to be reduced.

Task 7. Professional Vocabulary

Match:

1. Mise en place
2. Cross-contamination
3. Food safety protocol
4. Batch cooking
5. Quality control

Task 8. Mini Test

1. “Behind!” means:
   a) Move forward
   b) Someone is passing behind you
   c) Stop

2. “86 salmon” means:
   a) Cook salmon
   b) Salmon is unavailable
   c) Add salmon

3. “All day” refers to:
   a) Working hours
   b) Total quantity of orders
   c) Breakfast

4. If a dish does not meet standards, it should be:
   a) Served anyway
   b) Remade
   c) Ignored

5. HACCP refers to:
   a) Cooking method
   b) Safety system
   c) Equipment

Питання для самоконтролю

1. Які типи комунікації використовуються під час service rush?
2. Чим відрізняється командний стиль від інструктивного?
3. Як професійно повідомити про помилку?
4. Чому важлива чіткість коротких команд?
5. Які стандарти безпеки діють на кухні?
6. Коли доцільно використовувати пасивний стан у звіті?
7. Які типові причини виробничих збоїв?
8. Як уникати конфліктів у бригаді кухарів?

Література та ресурси

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
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.

- The Professional Chef
- Culinary Institute of America
- World Association of Chefs Societies
- HACCP Guidelines (International Food Safety Standards)
- Professional Kitchen Communication Manuals

Самостійна робота №15

Тема: Робота з професійними відео та подкастами.

Мета: Формування професійної іншомовної компетентності майбутніх фахівців кулінарної галузі через аналіз автентичного аудіовізуального контенту; розвиток навичок критичного мислення, уміння інтерпретувати сучасні гастрономічні тренди, технології приготування та інновації у сфері харчування.

Завдання:

1. Прослухати подкаст “The Future of Food” (BBC World Service).
2. Визначити ключові професійні терміни, пов’язані з:

   сучасними технологіями приготування їжі;
   сталим розвитком у гастрономії;
   інноваційними продуктами (plant-based, alternative proteins тощо).

3. Скласти глосарій (10-15 термінів із перекладом та коротким поясненням).
4. Написати есе-відгук (150-180 слів), у якому:

   коротко передати основну ідею подкасту;
   охарактеризувати сучасні тренди у сфері кулінарії;
   висловити власну професійну позицію щодо майбутнього харчової індустрії.

Питання для самоконтролю:

1. Які глобальні тренди розвитку харчової індустрії згадуються в подкасті?
2. Які технологічні інновації впливають на роботу сучасної кухні?
3. Як концепція sustainability реалізується у ресторанному бізнесі?
4. Яку роль відіграють альтернативні білки у майбутньому харчування?
5. Які виклики стоять перед шеф-кухарями в умовах змін клімату та ресурсних обмежень?

Література та ресурси:

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
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.

- Podcast: *“The Food Chain”* - BBC World Service
- Додатково: професійні кулінарні відео з міжнародних гастрономічних платформ (Chef’s Table, MasterClass, BBC Food)

Самостійна робота №16

Тема: Творче дослідження «Гастрономічна карта світу: національні кухні».

Мета: Формування міжкультурної компетентності майбутніх фахівців кулінарної галузі через дослідження національних кухонь світу; розвиток аналітичних навичок, уміння встановлювати зв'язок між природно-кліматичними умовами, історичними чинниками та гастрономічними традиціями; удосконалення навичок професійної презентації матеріалу.

Завдання:

1. Обрати країну або регіон (наприклад, Середземномор'я, Південно-Східна Азія, Скандинавія тощо).
2. Дослідити такі аспекти:
   географічні та кліматичні умови;
   основні продукти та сировина;
   традиційні методи теплової обробки;
   знакові національні страви;
   сучасні гастрономічні тренди регіону.
3. Створити:
   інтерактивну мапу (з позначенням страв і продуктів)
   мультимедійну презентацію (10–12 слайдів).
4. У презентації обов'язково відобразити:
   фото 3–5 традиційних страв;
   короткий опис технології приготування однієї страви;
   вплив клімату на асортимент продуктів;
   цікавий культурний факт.

5. Підготувати короткий усний виступ (3–5 хвилин).

Питання для самоконтролю:

1. Як клімат впливає на формування національної кухні?
2. Які природні ресурси визначають асортимент основних інгредієнтів?
3. Як історичні події вплинули на кулінарні традиції регіону?
4. Які методи обробки продуктів є домінуючими та чому?
5. Як традиційна кухня трансформується під впливом глобалізації?

Критерії оцінювання:

- Повнота та достовірність інформації – 30%
- Логічність структури матеріалу – 20%
- Візуальне оформлення – 20%
- Глибина аналізу (зв'язок клімату, культури та гастрономії) – 20%
- Якість усної презентації – 10%

Література та ресурси:

1. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
2. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
3. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.
- National Geographic Food

Самостійна робота №17

Тема: Комунікативні стратегії під час співбесіди.

Мета: Розвиток професійної іншомовної комунікативної компетентності майбутніх фахівців кулінарної галузі; формування навичок самопрезентації, аргументованого представлення професійного досвіду та використання ефективних стратегій відповідей під час працевлаштування в іноземні ресторанні компанії.

Завдання:

1. Ознайомитися з рекомендаціями щодо проходження співбесіди (ресурс: Indeed Career Advice).
2. Підготувати письмові відповіді (англійською мовою) на 10 типових запитань інтерв'юера для посади шеф-кухаря.
3. У відповідях використати професійну лексику (culinary techniques, kitchen management, food safety, sustainability, cost control, menu engineering тощо).
4. Мінімальний обсяг кожної відповіді – 80-100 слів.
5. Використати метод STAR у щонайменше трьох відповідях.
6. Підготувати коротку усну репетицію (імітація співбесіди 5-7 хвилин).

Типові запитання для підготовки:

1. Tell us about your professional culinary background.
2. How do you manage a kitchen team under pressure?
3. Describe a situation when you had to resolve a conflict in the kitchen.
4. How do you ensure food safety and hygiene standards?
5. How do you approach menu development and innovation?
6. How do you control food costs and minimize waste?
7. Describe your leadership style.
8. How do you handle customer complaints regarding food quality?
9. Tell us about a successful culinary project you led.
10. Why do you want to work in our restaurant/company?

Питання для самоконтролю:

1. Що таке метод STAR (Situation, Task, Action, Result)?
2. Чому структурована відповідь є ефективною під час співбесіди?
3. Які soft skills є ключовими для шеф-кухаря?
4. Які професійні досягнення варто підкреслювати?
5. Як продемонструвати лідерські якості під час відповіді?

Критерії оцінювання:

- Професійність лексики – 25%
- Логічність та структура відповідей – 25%
- Використання методу STAR – 20%
- Переконливість та аргументованість – 20%
- Мовна грамотність – 10%

Література та ресурси:

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

Самостійна робота №18

Тема: Інформація про відомих шеф-кухарів. Аналіз професійних блогів.

Мета: Формування аналітичних навичок у сфері гастрономії через вивчення успішних професійних кейсів; розвиток уміння визначати особливості авторського стилю, кулінарної філософії та впливу особистого бренду шеф-кухаря на позиціонування ресторану.

Завдання:

1. Обрати професійний блог або офіційний сайт одного з відомих шеф-кухарів: Jamie Oliver
2. Проаналізувати:
   кулінарну концепцію автора;
   стиль подачі матеріалу;
   професійну термінологію;
   маркетингові стратегії та елементи особистого бренду.

3. Виписати 10-15 авторських або характерних термінів (наприклад: comfort food, seasonal ingredients, farm-to-table, rustic cuisine, healthy eating тощо) із перекладом та коротким поясненням.
4. Підготувати аналітичний звіт (200–250 слів), у якому:
   визначити ключові риси професійного стилю шефа;
   описати вплив його бренду на популярність ресторану або кулінарного проєкту;
   висловити власну оцінку його професійної стратегії.

Питання для самоконтролю:

1. Як особистий бренд шефа впливає на успіх ресторану?
2. Які елементи формують професійну репутацію у гастрономії?
3. Як блог сприяє просуванню кулінарного продукту?
4. Чим відрізняється авторський стиль від традиційної кухні?
5. Яку роль відіграють соціальні медіа у формуванні гастрономічного іміджу?

Критерії оцінювання:

- Глибина аналізу – 30%
- Володіння професійною лексикою – 25%
- Логічність та структура звіту – 20%
- Самостійність висновків – 15%
- Мовна грамотність – 10%

Література та ресурси:

1. Івасів Н., Рубель Н. English for students of tourism: навч. посібник / Н. Івасів , Н. Рубель. – 2-ге вид., доповн. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2022. – 150 с.
2. Скріль І. В., Котловський А. М. Hotel and Catering: Vocabulary and Speaking: навч. посібник. Тернопіль: Вектор, 2022. - 105 с.
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.

- Офіційний блог Jamie Oliver

Самостійна робота №19

Тема: Професійна письмова комунікація: офіційні листи та резюме.

Мета: Розвиток навичок ділового письма для професійної комунікації в міжнародній сфері гостинності; оволодіння структурою резюме та мотиваційного листа, формулюванням чітких, переконливих і грамотно оформлених документів для працевлаштування за кордоном.

Завдання:

1. Ознайомитися з прикладами міжнародного ділового листування та стандартами складання резюме (Oxford Handbook of Commercial Correspondence).
2. Скласти Resume (CV) англійською мовою для стажування в закордонному готелі на посаду шеф-кухаря, включаючи:
   Контактні дані
   Мету працевлаштування / Career Objective
   Освіту та професійний досвід
   Ключові компетенції та навички
   Додаткові сертифікати, мови, курси
3. Написати Cover Letter або мотиваційний лист англійською, дотримуючись офіційної структури:
   Вітання
   Вступ (коротка самопрезентація та посилання на вакансію)
   Основна частина (професійні досягнення, релевантні навички)
   Заключна частина (мотивація та заклик до співпраці)
   Офіційне завершення та підпис
4. Використати професійну лексику у сфері гостинності: front desk, food & beverage, guest service, team management, culinary skills тощо.
5. Перевірити правильність оформлення, граматику та стилістику.

Питання для самоконтролю:

1. Які фрази використовуються для офіційного завершення листа?
   Yours sincerely / Best regards / Kind regards
2. Як структуровано резюме для міжнародної практики?
3. Які ключові компетенції варто підкреслювати для стажування в готелі?
4. Як виділити релевантний досвід і досягнення у Cover Letter?
5. Чому важлива чітка та лаконічна мова у ділових документах?

Критерії оцінювання:

- Повнота та відповідність структури Resume і Cover Letter – 30%
- Використання професійної лексики та стилю – 25%
- Граматична та орфографічна правильність – 20%
- Логічність та послідовність викладу – 15%
- Власна мотивація та переконливість – 10%

Література та ресурси:

1. Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan. Cooking. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
2. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.