МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«28» серпня 2025 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Друга іноземна мова»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 28.08.2025 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2025

Загальна інформація	
Назва дисципліни	Друга іноземна мова
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Пулюя 36. Кабінет – 11 https://lpcollege.com.ua/
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Фаховий молодший бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Викладачі дисципліни:	Ковальчук Богдан Дмитрович, викладач вищої категорії
Контактна інформація викладача	kowalchuk1984@gmail.com
Консультації по курсу	Консультації відбуваються в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю) в аудиторії 11 (вул. Пулюя 36). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача.
Тривалість дисципліни	90 год.
Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ 64 годин семінарських занять, ➢ 26 години самостійної роботи
Мова викладання	Українська, німецька
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/
Очікувані результати навчання	➢ знати основи граматики, лексики та фонетики другої іноземної мови, необхідні для професійного спілкування у сфері гостинності; ➢ володіти фаховою термінологією, пов'язаною з готельно-ресторанним бізнесом; ➢ розуміти усне професійне мовлення іноземною мовою (діалоги, інструкції, запити гостей тощо); ➢ вміти спілкуватися з гостями, колегами та партнерами іноземною мовою в типових професійних ситуаціях; ➢ застосовувати мовні навички під час телефонних розмов, листування, бронювання номерів та прийому замовлень; ➢ складати ділові листи, повідомлення, комерційні пропозиції іноземною мовою відповідно до норм етикету; ➢ розуміти культурні та мовні особливості країн, мова яких вивчається, для забезпечення якісного сервісу; ➢ використовувати іноземну мову для пошуку, аналізу та передачі професійної інформації; ➢ презентувати заклад розміщення або ресторан, його послуги та переваги іноземною мовою; ➢ розвивати навички міжкультурної комунікації та формувати позитивний імідж підприємства сфери гостинності.
Форма навчання	денна

Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: Дисципліна спрямована на формування у студентів мовних, комунікативних та професійних навичок для ефективного спілкування у сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема в закладах розміщення різних категорій і типів.

Завдання дисципліни:

• розвиток мовленнєвих навичок у професійній сфері;
• формування умінь вести ділове спілкування з гостями та колегами;
• набуття компетенцій щодо професійної лексики, письмових та усних комунікацій;
• ознайомлення з міжнародними стандартами обслуговування та культурою спілкування в готельному сервісі.

2. Зміст навчальної дисципліни

• Класифікація та типологія готельних підприємств;
• Технологія прийому, розміщення та обслуговування гостей;
• Організація клінінгових операцій щодо номерного фонду;
• Надання додаткових і спеціалізованих послуг (бізнес-центр, конференц-сервіс, рекреація, дозвілля);
• Система стандартів і правил безпеки в готелях;
• Сучасні тенденції та інновації у сфері готельного сервісу;
• Професійна термінологія та комунікаційні стратегії іноземною мовою.

Мета курсу: Мета вивчення навчальної дисципліни – досягнення належного рівня знань, навичок і вмінь, який забезпечує необхідну для студентів комунікативну самостійність у сферах професійного, академічного й ситуативно-побутового спілкування в усній та письмовій формах. Крім того, приділяється увага формування у студентів сучасної іншомовної комунікативної культури, системи соціальних знань у галузі спілкування з використанням іноземної мови, засвоєння основних теоретичних положень та 2 опанування необхідними практичними навичками, що мають забезпечувати її ефективність.

Цілі курсу: При вивченні дисципліни здобувач має опанувати: теоретичну підготовку, яка полягає в розширенні словникового запасу студентів, закріпленні знань з граматики; оволодінні правильною вимовою фахових термінів; навчанні студентів будувати речення з усіма існуючими в іноземній мові граматичними структурами, розуміти зміст і оригінальність професійно-орієнтованого аутентичного тексту; вивченні мовленнєвих зразків, які є характерними для діалогічного й монологічного мовлення; практичну підготовку, що передбачає формування вміння студентів будувати самостійні висловлювання іноземною мовою в правильному граматичному й інтонаційному оформленні, вести бесіду на будьяку з пройдених тем, висловлювати своє враження, думку, робити повідомлення, готувати доповіді, презентації (згідно з тематикою занять). У результаті вивчення курсу здобувачі вищої освіти повинні вміти самостійно виявляти: толерантність, відповідальність, високий рівень культури на основі здатності розуміти інших, гнучкості мовних і немовних засобів, некатегоріальних суджень, уміння позитивно взаємодіяти з представниками інших культур у контексті діалогу культур. Завданнями дисципліни, що забезпечують досягнення поставленої мети, є набуття та розвиток відповідних знань і вмінь.

Інтегральна компетентність (ІК:)

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у

професійній діяльності.

Програмні результати навчання:

РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності

Література для вивчення дисципліни

Нормативно-законодавча база

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 р. №2145-VIII.
2. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. №1556-VII.
3. Загальноєвропейські рекомендації з мовної освіти: вивчення, викладання, оцінювання (Common European Framework of Reference for Languages – CEFR).
4. Концепція розвитку іншомовної освіти в Україні. – МОН України, 2019.
5. Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Базова література

1. Борецька Г. Е., Гнатюк О. В. Німецька мова для готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. – К. : КНЕУ, 2020. – 232 с.
2. Гнатюк О. В. Deutsch im Tourismus: навчальний посібник з німецької мови для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». – Львів : Видавництво ЛНУ ім. І. Франка, 2018. – 240 с.
3. Häusler, M., & Schlüter, A. Deutsch im Hotel: Sprachkurs für Hotelfachleute. – München: Hueber Verlag, 2016. – 128 S.
4. Lehnert, D. Deutsch für Tourismus und Gastronomie: Kommunikationstraining für Hotelfachleute. – Berlin: Cornelsen Verlag, 2017. – 152 S.
5. Müller, B. Deutsch im Beruf – Tourismus: Kursbuch. – Stuttgart: Klett Verlag, 2019. – 160 S.
6. O. Kolesnyk, I. Chaban. Німецька мова для студентів сфери туризму та гостинності. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2021. – 180 с.
7. Sander, H. Im Hotel: Deutsch für die Gastronomie und Hotellerie. – Berlin: Langenscheidt, 2015. – 112 S.

Додаткова література

1. Дунаєва Л. В. Друга іноземна мова (німецька) для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : навч.-метод. посіб. – Харків : ХДУХТ, 2022. – 136 с.
2. Kostina, S. Deutsch für Hotellerie und Tourismus. Wortschatztraining. – Wien: ÖSD Verlag, 2018. – 140 S.
3. Андрусів І. В. Методика формування іншомовної комунікативної компетентності у сфері туризму. – Тернопіль : THEU, 2019. – 98 с.
4. Langenscheidt Redaktion. Wörterbuch Hotellerie und Gastronomie Deutsch–Englisch–Deutsch. – Berlin: Langenscheidt, 2020. – 220 S.
5. Романова Т. В. Іноземна мова професійного спрямування (німецька мова) : навч. посіб. – Київ : Центр навчальної літератури, 2020. – 184 с.

Структура курсу			
№	**Тема**	**Результати навчання**	**Завдання**
1.	Роль іноземних мов у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанної справи	Розуміє значення знання німецької мови для ефективного професійного спілкування у сфері гостинності. Знайомиться з навчальною програмою, тематикою курсу, критеріями оцінювання.	Ознайомлення, бесіда, тестування вхідного рівня, робота з лексикою.
2.	Основи німецької граматики та професійна лексика	Опанування базових граматичних конструкцій; засвоєння лексики, пов'язаної з готелем, рестораном, туристичними послугами.	Питання, тести, самостійна робота
3.	Готель як підприємство сфери гостинності (Das Hotel und seine Dienstleistungen)	Вміє описувати структуру готелю, його служби, послуги та категорії номерів німецькою мовою.	Рольові ігри, опис готелю, тестові завдання.
4.	Реєстрація гостей. Робота на рецепції (An der Rezeption)	Уміє вести діалог із гостем під час бронювання, заселення, виселення. Використовує мовні формули ввічливості.	Рольові ігри, аудіювання, складання діалогів.
5.	Бронювання номерів і послуг (Zimmerreservierung)	Використовує лексику, пов'язану з бронюванням, датами, оплатою, видами номерів. Розуміє стандартні фрази у письмових і телефонних запитах.	Практикум із заповнення форм, рольові ігри, листування.
6.	Харчування в готелі. Ресторанний сервіс (Restaurantservice)	Застосовує лексику, пов'язану з харчуванням, меню, замовленням і видами обслуговування.	Складання меню німецькою мовою, діалоги «Офіціант–гість».
7.	Додаткові послуги готелю (Zusatzleistungen im Hotel)	Знає види додаткових послуг, уміє їх запропонувати клієнту німецькою.	Мовні вправи, рольові ігри, тести.
8.	Ситуації конфлікту і вирішення проблем (Probleme und Reklamationen)	Володіє мовними засобами для врегулювання скарг і конфліктів.	Рольові ігри, аудіювання, складання діалогів.
9.	Телефонні розмови, електронне листування (Telefonieren und E-Mails)	Вміє вести телефонні розмови, залишати повідомлення, писати електронні листи німецькою.	Письмові завдання, моделювання ситуацій.

10.	Інформаційне обслуговування туристів (Information und Tourismusservice)	Уміє надавати довідкову інформацію про місто, транспорт, визначні місця.	Усні презентації, складання путівників.
11.	Організація ділових заходів у готелі (Konferenzservice und Events)	Засвоює лексику, пов'язану з організацією конференцій, семінарів, подій.	Діалоги, проектна робота «Event im Hotel».
12.	Маркетинг і реклама готельних послуг (Marketing und Werbung im Hotel)	Уміє описати переваги готелю, створити короткий рекламний текст німецькою.	Створення презентації або рекламного буклету.
13.	Культура спілкування та етикет у сфері гостинності (Kultur und Etikette)	Розуміє культурні норми німецькомовних країн, застосовує правила етикету в професійних ситуаціях.	Інтерактивна гра, обговорення культурних відмінностей.
14.	Працевлаштування у сфері гостинності (Bewerbung und Vorstellungsgespräch)	Засвоює лексику, пов'язану з пошуком роботи; уміє скласти резюме та пройти співбесіду німецькою.	Написання резюме, рольова гра «Job interview».
15.	Підсумкове заняття. Узагальнення та оцінювання знань	Демонструє здатність ефективно спілкуватися німецькою мовою в типових професійних ситуаціях.	Підсумковий тест, усна презентація, рольова

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	**Максимальна кількість балів**
Лекція	0/0
Практичні заняття	80/50
Проміжний тестовий контроль	20/20
Екзамен	0/30
Максимальна кількість балів	**100**

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Залік

Поточне тестування та самостійна робота		
Поточний контроль *Практичні завдання*	*Тестовий контроль*	

Пр 1	Пр 2	Пр 3	Пр 4	Пр 5	Пр 6	Пр 7	Пр 8		ТК-1	ТК-2	ТК-3	ТК-4	**Сума**
10	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**		**5**	**5**	**5**	**5**	
Max= 80									**Max= 20**				**100**

Екзамен

Поточне тестування та самостійна робота											**Підсумковий тестовий контроль (екзамен)**	**Сума**
Поточний контроль *Практичні завдання*							*Тестовий контроль*			*Курсова робота*		
Пр 9	Пр 10	Пр 11	Пр 12	Пр 13	Пр 14		ТК-1	ТК-2				
5	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**		**5**	**5**		**30**	**30**	**100**
Max= 30							**Max= 10**			**30**	**30**	**100**

Система оцінювання у співвідношенні 100 балів до 12 балів

Відмінно	**12**	**100**
	11	**92**
	10	**83**
Добре	**9**	**75**
	8	**67**
	7	**58**
Задовільно	**6**	**50**
	5	**42**
	4	**33**
Незадовільно	**3**	**25**
	2	**17**
	1	**10**

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни	Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами: *лекція* (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів; *семінарське заняття* (доповідь, розширене обговорення, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та „мозкового штурму”; *самостіна робота* студентів з джерелами та літературою, розв’язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням.
Необхідне обладнання	Комп’ютерне та мультимедійне устаткування
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням: • семінарські заняття: 25% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 25;

	• письмові роботи/есе: 25% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 25; • іспит: 50% семестрової оцінки. Максимальна кількість балів 50. Підсумкова максимальна кількість балів 100.
Теми курсової роботи	1. Розвиток комунікативних навичок у сфері гостинності засобами німецької мови. 2. Особливості професійного спілкування німецькою мовою у готельному бізнесі. 3. Використання німецької термінології у сфері готельно-ресторанного обслуговування. 4. Формування німецькомовної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. 5. Роль іноземної мови у забезпеченні якості обслуговування клієнтів готелю. 6. Німецька мова як інструмент міжкультурної комунікації в індустрії гостинності. 7. Лексика і фразеологія німецької мови, пов'язана з готельним сервісом. 8. Специфіка німецькомовного ділового листування у сфері туризму та гостинності. 9. Особливості перекладу професійних термінів у галузі готельно-ресторанного бізнесу. 10. Професійно орієнтоване навчання німецької мови у закладах вищої освіти. 11. Етикет ділового спілкування німецькою мовою у сфері готельно-ресторанного обслуговування. 12. Особливості спілкування з іноземними гостями в готелі німецькою мовою. 13. Роль німецької мови у роботі служби прийому та розміщення гостей. 14. Використання німецької мови в організації харчування у готелях та ресторанах. 15. Особливості усного та письмового професійного мовлення у сфері гостинності. 16. Комунікативні ситуації в готелі: німецька мова як засіб ефективної взаємодії з клієнтом. 17. Використання аудіо- та відеоматеріалів для формування мовної компетентності студентів. 18. Моделювання професійних ситуацій обслуговування гостей німецькою мовою. 19. Формування лінгвокультурної компетентності майбутніх працівників готельно-ресторанної справи. 20. Використання інформаційних технологій у процесі навчання німецької мови для сфери гостинності. 21. Особливості вивчення професійної лексики німецькою мовою у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 22. Комунікативна стратегія обслуговування німецькомовних туристів у готелі.
Теми для самостійної роботи	1. Аналіз основних понять професійної комунікації німецькою мовою у сфері гостинності. 2. Вивчення етапів розвитку іноземної мови у професійному контексті готельного бізнесу. 3. Дослідження особливостей ділового спілкування німецькою

	мовою у готелі. 4. Аналіз граматичних і лексичних засобів німецької мови, необхідних для роботи з гостями. 5. Вивчення професійної термінології німецькою мовою у готельно-ресторанному обслуговуванні. 6. Дослідження письмової комунікації німецькою мовою: листування, запити, пропозиції. 7. Аналіз усного спілкування з клієнтами готелю німецькою мовою. 8. Дослідження культурних аспектів німецькомовного спілкування у сфері гостинності. 9. Використання німецької мови при бронюванні номерів та наданні додаткових послуг. 10. Дослідження лексики та фразеології для роботи служби прийому та розміщення гостей. 11. Вивчення німецької мови для організації харчування та обслуговування гостей у ресторанах готелю. 12. Аналіз засобів професійного мовлення у комунікації з іноземними гостями. 13. Дослідження технології вирішення конфліктних ситуацій з гостями німецькою мовою. 14. Використання аудіо- та відеоматеріалів для формування мовної компетентності у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 15. Дослідження мовних стратегій обслуговування німецькомовних туристів. 16. Вивчення комунікативних ситуацій у готелі: діалоги німецькою мовою. 17. Аналіз організації дозвілля та культурних заходів у готелі з використанням німецької мови. 18. Дослідження професійного етикету у спілкуванні з гостями німецькою мовою. 19. Вивчення специфіки перекладу професійних термінів німецькою мовою. 20. Аналіз роботи служб готелю (служба бронювання, харчування, сервіс) з точки зору мовної компетентності. 21. Дослідження методів розвитку лінгвокультурної компетентності студентів готельно-ресторанної справи. 22. Використання сучасних IT та CRM-систем для комунікації німецькою мовою з гостями. 23. Вивчення стандартів обслуговування німецькомовних клієнтів у готелях.
Питання до екзамену	1. Назвіть основні терміни готельного сервісу німецькою мовою та поясніть їх значення. 2. Як німецькою мовою класифікуються готелі за міжнародними стандартами? 3. Опишіть структуру та функції служб готельного підприємства німецькою мовою. 4. Які фрази та вирази використовуються для обслуговування гостей у готелі? 5. Які стандарти обслуговування (Service-Standards) застосовуються в німецькомовних країнах? 6. Як німецькою пояснити права та обов’язки адміністратора готелю? 7. Назвіть основні діалоги при роботі Front Office (служба прийому та обслуговування).

	8. Як німецькою повідомити гостя про прибирання номера або інші послуги покоївки? 9. Які вислови використовуються при обслуговуванні індивідуальних і групових туристів? 10. Як німецькою мовою запропонувати додаткові послуги готелю гостю? 11. Назвіть ключові слова та документи, які використовуються при бронюванні номера (Zimmerreservierung). 12. Які типові фрази застосовуються при check-in німецькою мовою? 13. Які вислови використовуються при check-out гостя? 14. Як німецькою вирішувати конфліктні ситуації з гостем? 15. Які особливості обслуговування VIP-гостей німецькою мовою? 16. Назвіть терміни та фрази для організації прибирання номерів різних категорій. 17. Як німецькою оформлюється карта реєстрації гостя (Gästekarte)? 18. Опишіть німецькою мовою взаємодію служби прийому з іншими службами готелю. 19. Які основні функції та завдання готельного підприємства можна описати німецькою? 20. Як класифікувати номерний фонд та вимоги до номерів німецькою мовою? 21. Назвіть професійну лексику для роботи служби покоївок (Housekeeping). 22. Як німецькою описати допоміжні та інженерні служби готелю? 23. Які правила етики та культури спілкування персоналу з гостями існують у німецькомовних країнах? 24. Як німецькою описати систему безпеки та охорони в готелі? 25. Які фрази використовуються для організації харчування гостей (Room Service, ресторан)? 26. Як німецькою пояснити надання додаткових послуг (сауна, пральня, трансфер)? 27. Назвіть міжнародні стандарти якості обслуговування (ISO, HACCP) німецькою мовою. 28. Яка професійна лексика використовується при документообігу в готелі? 29. Як німецькою описати роль менеджера у забезпеченні якості обслуговування гостей? 30. Назвіть сучасні інформаційні системи управління готелем німецькою мовою. 31. Як німецькою пояснити види розрахунків за готельні послуги? 32. Які фрази використовуються для етичного обслуговування іноземних туристів з урахуванням культурних відмінностей? 33. Які тенденції розвитку готельної індустрії в Україні та світі можна описати німецькою мовою?
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

Політика навчальної дисципліни	
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: 1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 5. Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 6. Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Укладач:

Викладач Богдан КОВАЛЬЧУК