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

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«29» серпня 2024 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»

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 29.08.2024 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2024

Загальна інформація	
Назва дисципліни	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Пулюя 36. Кабінет – Г10 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:	Скріль Ірина Валентиніна, кандидат педагогічних наук, викладач вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії іноземних мов
Контактна інформація викладача	lpc.eduhub@gmail.com
Консультації по курсу	Консультації відбуваються в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю) в аудиторії 10 (вул. Пулюя 36). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача.
Тривалість дисципліни	120 год.
Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ 84 годин практичних занять, ➢ 36 години самостійної роботи
Мова викладання	Англійська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com
Очікувані результати навчання	➢ вільно спілкуватися іноземною мовою у професійному середовищі готельно-ресторанної справи, забезпечуючи ефективну міжособистісну та ділову комунікацію з клієнтами й партнераминати; ➢ вести професійну дискусію іноземною мовою, аргументовано висловлювати власну позицію, брати участь у переговорах, презентаціях та обговоренні професійних кейсів у міжнародному контексті; ➢ готувати аналітичні, інформаційні та дослідницькі матеріали іноземною мовою, пов'язані з діяльністю підприємств готельно-ресторанної сфери; ➢ здійснювати професійний усний та письмовий переклад з/на іноземну мову у сфері обслуговування, туризму та гостинності з урахуванням галузевої термінології; ➢ застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних і ресторанно-готельних послуг, зважаючи на культурні, соціальні та індивідуальні особливості клієнтів; ➢ використовувати сучасні цифрові технології, спеціалізоване програмне забезпечення, бази даних та інформаційні системи для оптимізації вивчення іноземної мови та підвищення ефективності професійної діяльності.
Форма навчання	денна

Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: дисципліна «Іноземна мова за професійним спрямуванням» є обов'язковою компонентою навчального плану, яка забезпечує формування іншомовної комунікативної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи згідно з Загальноєвропейськими рекомендаціями з мовної освіти.

Під час вивчення дисципліни студенти набувають знань із професійно орієнтованої лексики та граматики іноземної мови, засвоюють термінологію, що використовується у сфері готельно-ресторанної справи, організації обслуговування, туристичних послуг, сервісної діяльності та міжкультурної комунікації. Практичні заняття спрямовані на формування й розвиток умінь усного і писемного професійного спілкування, читання й аналізу автентичних фахових текстів, ведення ділового листування, а також підготовки презентацій іноземною мовою.

Вивчення дисципліни сприяє підготовці конкурентоспроможних фахівців, здатних до ефективної комунікації у міжнародному професійному середовищі.

Зміст навчальної дисципліни охоплює:

- ✓ функціонування готельних піприємств;
- ✓ технологію прийому, розміщення та обслуговування гостей;
- ✓ туристичний ринок та організація турів;
- ✓ ресторанний сервіс та професійна кухня;
- ✓ організація дозвілля та екскурсійна діяльність;
- ✓ сучасні тенденції та інновації у сфері готельного сервісу.

Мета курсу: формування у студентів професійно орієнтованої іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для ефективного спілкування у готельно-ресторанній справі, зокрема у навчальній, науковій, виробничій та міжкультурній сферах діяльності.

Цілі курсу: забезпечити теоретичні знання та практичні навички з дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням»; ознайомити з професійно орієнтованою лексикою, граматикою та термінологією в готельно-ресторанній справі; сформувати вміння ефективно спілкуватися іноземною мовою в типових професійних ситуаціях; розвинути навички роботи з автентичними текстами професійного спрямування (читання, переклад, аналіз, підготовка анотацій і резюме); удосконалити вміння ведення ділового листування, підготовки презентацій та звітів іноземною мовою; сформувати здатність до міжкультурного спілкування у професійному середовищі; розвинути уміння самостійного вдосконалення іншомовних компетентностей для подальшої освіти, наукової діяльності та міжнародної співпраці.

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:

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

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.

РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

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 туризм» від 15.09.1995 р. №325/95-ВР.
2. Національний Стандарт України «ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів».
3. Національний Стандарт України «ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».
4. HACCP (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).
5. Council of Europe. (2001). Common European Framework of Reference for Languages: Learning, teaching, assessment. Cambridge University Press.

Базова література

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, Garza Veronica. Hotels and Catering. Career Paths. - Express Publishing, 2013. – 120p.
4. McCarthy M., O'Dell F. Academic vocabulary in use. 2nd ed. – Cambridge: Cambridge University Press, 2016. – 174p.
5. Practice Tests Plus PTE General B2 Paper-Based. App & PEP Pack/ Karen Kovacs,ed. – Longman, Pearson Education, 2020. – 192p.
6. Steve Baxter, Bridget Bloom. Pearson Test of English. General. Skills Boosters. Level 3. Students' Book. – Pearson Education Limited, 2010. – 163p.

Додаткова література

1. Спілкування в соціальному, академічному та професійному середовищах = English for Study and Work: Coursebook in 4 books. Book 1 Socialising in Academic and Professional Environment / С. І. Кострицька, І. І. Зуєнок, О. Д. Швець, Н. В. Поперечна; М-во освіти і науки України, Нац. гірн. ун-т. – Дніпропетровськ : НГУ, 2015. – 62 с.
2. Мальська М. П., Микитенко Н. О., Котловський А. М. Англоукраїнський словник термінів сфери туризму. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, «Вектор», 2014. – 444 с.
3. Longman Dictionary of Contemporary English, 6th edition. – Pearson Education Ltd.,

2014. – 2224 p.
4. Dictionary of Leisure Travel and Tourism. / [Heather Bateman, Emma Harris, Katy McAdam]. – Third edition. – London: A & C Black, 2006.
5. Redman, S. English Vocabulary in Use. /Pre-intermediate – Intermediate/. Cambridge University Press. - 2003.
6. Strutt P. English for International Tourism. /Intermediate/. – Pearson Education Limited, 2003.
7. Watcyn-Jones P., Johnston O. (2012). Test Your Vocabulary 2 /Pre-intermediate – Intermediate/. Penguin English Guides.

Інформаційні ресурси

1. Advice on Academic Writing. University of Toronto. [Electronic resource]. – Access mode: http://www.writing.utoronto.ca/advice/
2. Awesome TED Talks That Will Make You a Better Person. [Electronic resource]. – Access mode: https://www.inc.com/peter-economy/3-awesome-ted-talks-that-will-make-you-a-better-person.html
3. Cambridge Advanced Learner's Dictionary. [Electronic resource]. – Access mode: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/
4. Presentation Skills and Techniques. [Electronic resource]. – Access mode: https://www.businessballs.com/communication-skills/presentation-skills-and-techniques/
5. Purdue Online Writing Lab. [Electronic resource]. – Access mode: https://owl.english.purdue.edu/owl/
6. Writing an Essay. Learning Skills @ CSU. [Electronic resource]. – Access mode: http://www.csu.edu.au/division/studserv/my-studies/learning/pdfs/essay.pdf

Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Знайомство. Функціонування готельних піприємств	Представлення себе. Професії в індустрії гостинності. Персонал готелю. Відповідальність за роботу. Зручності в готелі. Напрямок. Типи готелів. Зірковість готелів. Розміщення з дітьми. Бізнес послуги. Послуги з паркування. Приймаємо автомобіль *Grammar:* wh-questions (спеціальні запитання). Have/ Get smth done. Making comparisons (Ступені порівняння прикметників) *Vocabulary: hotels and accommodation, catering, airlines, ferry and cruise companies, car hire, duties, staff, arrange, skills, receptionist, night auditor, conference event coordinator, travel sales consultant, hotel, motel, hostel, 24-hour service, wheelchair access, facilities, stunning, impeccable, spectacular, luxurious, opulent, charming.*	Питання, тести, самостійна робота

2.	Технологія прийому, розміщення та обслуговування гостей	Номерний фонд.Типи номерів. Особливості номерів. Правила реєстрації. Поселення в готель. Робота з відео. На рецепції. Проблеми з поселенням. Бронювання проживання. Реєстрація без бронювання. Предмети в номері готелю. Предмети в ванній кімнаті. Ввічливі форми запитань. Запит про особисті дані. Комунікації в індустрії гостинності. Вирішення ситуацій в готелі *Grammar:* Articles (a/an, the) Артиклі. Вживання артиклів. Reported speech Непряма мова *Vocabulary: motivation, charm, excellence, fulfillment, pleasure, success, variety, accountant, housekeeper, cross, point, stick, tail, memo, auditorium, banquet, beverages, buffet, display area, flip chart, luncheon, refreshments, catering, keycard*	Питання, тести, самостійна робота
3.	Туристичний ринок	Вивчення кон'юнктури туристичного ринку. Поняття про туристичний ринок. Види туризму. Туристичні активності. Географія туризму. Країни та національності. Карта світу. Світовий туризм. Запитання про туристичні атракції. Бронюємо тур. Туристичний маршрут. Поняття турпакета. Формування туристичного пакета. У турагенстві. Замовляємо турпакет. Туристичні послуги. Рекомендації для туристів *Grammar:* Present Simple and Present Continuous (Теперішній простий і тривалий часи). Conditionals (Умовні речення) *Vocabulary: leisure tourism, VFR, business tourism, attraction, conventions, humid, tram, coach, chilly, show, fairground, cab, whale watching, painting, gourmet cooking, scuba diving, dog-handling, aqualung, prayer, palette, wreck, whistle, monk, brush, obey, endangered species, fauna and flora.*	Питання, тести, самостійна робота
4.	Ресторанний сервіс	Типи ресторанів. Концепти ресторанів. Прибори, посуд, скло. Сервірування столу до обіду, вечері. Меню. Опис страви, особливості страв. Професії в ресторані. Вимоги до роботи. Професійні навики. Професії на кухні. Робота в різних відділах. Типи сніданків. Шведський стіл. Кухонне	Питання, тести, самостійна робота

		обладнання. Приготування їжі. Рецепти. Барна справа та робота сомельє. Барний інвентар. Рекомендуємо напої. Приготування коктейлів. Вина. Поєднання вина і страви. Рекомендуємо меню. Обслуговування номерів Room service *Grammar:* Іменник. Вирази кількості. Злічувані та незлічувані іменники.Quantifiers (some, any, many, much, a few) *Vocabulary: cuisine, baked, fried, garnished, grilled, served, steamed, sliced, poached, pot, carafe, rack, bunch, fillet, bowl, wine.* *Ключові слова й вирази: What kind of soup would you like today? The broth should be clear and rich in flavor. his sauce goes perfectly with grilled meat. We serve fresh vegetable salads with homemade dressing. Could you tell me the ingredients for this dish?*	
5.	Організація дозвілля та відпочинку в готелях	Сутність відпочинку, дозвілля і розваг. Екскурсійна справа. Поняття «екскурсії». Правила ведення екскурсії. Опис пам'яток. Світові туристичні пам'ятки. Розробка маршруту екскурсійного туру. Програмне забезпечення екскурсійного туру. Банкети та прийоми *Grammar:* The passive (Пасивний стан) *Defining relative clauses. Відносні займенники.* *Vocabulary: festival, amusement park, canyon, castle, glacier, gorge, cathedral, mosque, palace, temple, tower, valley, monastery, volcano, celebrate, decorate, wave, let off, light, honour, wear, parade, fast, tradition, carnival, procession, pray, heritage, pilgrimage, folklore.*	Питання, тести, самостійна робота

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													**Сума**
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	
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*		*Переклад*	*Бесіда з фаху*	*Творче дослідження*		
Пр 9	Пр 10	ТК-1	ТК-2					
10	**10**	**5**	**5**	**10**	**10**	**20**	**30**	**100**
20		**Max= 10**		**10**	**10**	**20**	**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: *практичне заняття* (доповідь, розширене обговорення, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та „мозкового штурму”; *самостійна 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: • практичні 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 для самостійної роботи	1. Фахові тексти: аналіз і опрацювання 2. Укладання словника професійних термінів 3. Виконання лексико-граматичних завдань за фахом 4. Творча робота «Створення туритичного маршруту» 5. Пошук та опрацювання інформації для презентації. Презентація типів готелів, їх зірковість 6. Професійні тести, комунікативні ситуації. Вирішення конфліктних ситуацій 7. Практичні завдання з використанням відеоматеріалів 8. Практикум з аналізу та перекладу фахових текстів 9. Тестування та моделювання професійних ситуацій 10. Вивчення правил виголошення усного виступу. 11. Творче дослідження «Сучасні тенденції та інновації у сфері готельно-ресторанного сервісу» 12. Комунікативні стратегії під час співбесіди 13. Професійна письмова комунікація: офіційні листи та резюме
Питання до екзамену	1. Розкрийте особливості професійного самопредставлення працівника індустрії гостинності. 2. Охарактеризуйте основні професії в індустрії гостинності та їх функціональні обов'язки. 3. Які професійні навички є ключовими для роботи адміністратора рецепції? 4. У чому полягає роль менеджера в готелі? 5. Як відповідальність персоналу впливає на якість готельного сервісу? 6. Назвіть основні типи готелів і порівняйте їх за функціональним призначенням. 7. Поясніть систему зірковості готелів та її значення для споживачів. 8. Які зручності є обов'язковими для готелів різних категорій? 9. Які послуги та умови проживання пропонуються гостям із дітьми? 10. Охарактеризуйте бізнес-послуги, що надаються сучасними готелями. 11. Опишіть порядок реєстрації та поселення гостей у готелі. 12. Які правила та документи необхідні для заселення в готель? 13. Як відбувається бронювання проживання та які його види ви знаєте? 14. Поясніть дії персоналу у разі поселення гостя без попереднього бронювання. 15. Назвіть типові проблеми під час поселення та способи їх вирішення. 16. Охарактеризуйте номерний фонд готелю та основні типи

	номерів. 17. Які особливості номерів різних категорій? 18. Перелічіть основні предмети в готельному номері та ванній кімнаті. 19. Які правила етикету та ввічливі форми спілкування застосовуються на рецепції? 20. Як здійснюється робота з персональними даними гостей? 21. Дайте визначення туристичного ринку та охарактеризуйте його структуру. 22. Назвіть основні види туризму та наведіть приклади туристичних активностей. 23. Як географія впливає на розвиток світового туризму? 24. Що таке туристичний пакет і як він формується? 25. Які рекомендації слід надавати туристам під час вибору туру? 26. Охарактеризуйте типи ресторанів та їх концепції. 27. Опишіть правила сервірування столу до обіду та вечері. 28. Назвіть основні професії в ресторані та вимоги до них. 29. Поясніть сутність екскурсійної діяльності та правила проведення екскурсій. 30. Охарактеризуйте роль дозвілля, розваг, банкетів і прийомів в індустрії гостинності.
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 Ірина СКРІЛЬ