



Силабус освітнього компонента

Програма навчальної дисципліни



Іноземна мова

Шифр та назва спеціальності
241– Готельно-ресторанна справа

Інститут
ІНІ Міжнародної освіти

Освітня програма
Готельно-ресторанна справа

Кафедра
Міжкультурної комунікації та іноземної мови
(276)

Рівень освіти
Бакалавр

Тип дисципліни
Обов'язкова. Загальна підготовка

Семестр
1-8

Мова викладання
Українська

Викладачі, розробники



Полякова Тетяна Леонідівна

Tetiana.Poliakova@khpі.edu.ua

Кандидат філологічних наук, доцент, доцент кафедри міжкультурної комунікації та іноземної мови

Досвід роботи понад 26 років. Автор понад 140 наукових та навчально-методичних праць.

Провідний лектор з дисциплін: "Іноземна мова" (англійська), "Іноземна мова за професійним спрямуванням", "Іноземна мова для комунікації у науково-педагогічному середовищі".

[Детальніше про викладача на сайті кафедри](https://web.kpi.kharkov.ua/mkia/vykladachi/polyakova-tetyana-leonidivna/)

<https://web.kpi.kharkov.ua/mkia/vykladachi/polyakova-tetyana-leonidivna/>

Загальна інформація

Анотація

Вивчення іноземних мов є необхідною і невід'ємною складовою частиною загальноосвітньої професійної підготовки бакалаврів. Це зумовлено інтернаціоналізацією спілкування, розвитком співпраці фахівців на глобальному рівні. Тому при вивченні іноземної мови пріоритетним є знання структур і стратегій професійного дискурсу, форм і засобів комунікації, а також вміння ними оперувати. Курс вивчення іноземної мови носить, таким чином, професійно-орієнтований і комунікативний характер, а дисципліна спрямована на комплексну реалізацію практичної, загальноосвітньої, розвиваючої та виховної цілей навчання.

Мета та цілі дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни "іноземна мова" є підготовка студентів до ефективної комунікації у їхньому академічному та професійному оточенні. Основними завданнями вивчення дисципліни є оволодіння на відповідному рівні чотирма видами мовленнєвої діяльності в усній (аудіювання та говоріння) і письмовій (читання та письмо) формах; використання соціокультурних знань і вмінь в іншомовній комунікації; оцінка й аналіз власного навчального досвіду та вдосконалення своїх навчальних стратегій

Формат занять

Практичні заняття, консультації, самостійна робота. Підсумковий контроль: 1-7 семестри - диференційний залік, 8 семестр – іспит.

Компетентності

ЗК11 Здатність спілкуватися іноземною мовою

Результати навчання

РН03 Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово

Обсяг дисципліни

Загальний обсяг дисципліни 480 год. (16 кредитів ECTS): практичні заняття – 224., самостійна робота – 256 год

Передумови вивчення дисципліни (пререквізити)

Загальна середня освіта.

Особливості дисципліни, методи та технології навчання

З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачене застосування як активних, так і інтерактивних навчальних технологій, серед яких: індивідуальна робота та робота у групах, лекції проблемного характеру, міні-лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, мозкові атаки, кейс-метод, презентації, ознайомлювальні ігри, метод проектної роботи, метод сценаріїв та ін.

Програма навчальної дисципліни

Теми лекційних занять

Лекції не передбачені.

Теми практичних занять

Семестр 1

Тема 1. Туризм як різновид сфери послуг. Готельний бізнес як індустрія розміщення. Будова простого речення (розповідне). Оповідальне речення, його структура.

Тема 2. Важливі події в історії галузі туризму. Організація святкувань. Поняття готельного управління. Види підметів та присудків у простому реченні. Додаток, означення та обставина у простому реченні.

Тема 3. Статистична інформація про туризм. Структура туристичної індустрії. Функції персоналу готелю. Питальні речення та особливості їх утворення. Спонукальні речення та утворення імперативу.

Тема 4. . Організація роботи працівників туристичної сфери. Особливості працевлаштування у туристичній сфері. Різновиди послуг готелю. Past Simple Active. Future Simple Active .

Семестр 2

Тема 5. Поняття про роботу турагентів. Типи відпочинку. Структура штату ресторану. Present Continuous Active, be going to. Past Continuous Active. Future Continuous Active .

Тема 6. . Потреби бізнес мандрівників. Особливості віз. Обслуговування у ресторані. Пасивний стан дієслів. Simple Passive .

Тема 7 Види діяльності туроператорів. Різниця у роботі турагентів і туроператорів. Обов'язки працівників кухні ресторану. Continuous Passive. Perfect Passive.

Тема 8. Особливості подання скарг клієнтами. Приготування їжі у ресторані. Кухонне обладнання у ресторані. Модальні дієслова (особливості форми, значення: можливість, необхідність, оцінка вірогідності) Модальні дієслова 1 групи (can, may) та їх еквіваленти (be able, be allowed, be permitted, be forbidden).

Семестр 3

Тема 9. Оголошення та сервіс в аеропорту. Регістрація. Трансфер з аеропорту.

Модальні дієслова 2 групи (must, needn't, should, ought to) та їх еквіваленти (be, have). Модальні дієслова 3 групи (must, can't, should, may, might, could)..

Тема 10. Специфіка роботи бортпровідників. Організація прибиральних робіт у готелі. Модальні дієслова зі складними формами інфінітиву. Функції дієслів to be, to have. тельного господарства. Бронювання кімнати в готелі.

Тема 11. Інформація про круїзи. Інформація про квитки та маршрути круїзів. Евакуація та виїзд з готелю. Будова складного речення. Складнопідрядні речення різних типів, сполучники. Безсполучникові речення

Тема 12. Типи круїзних лайнерів. Обов'язки консьєржів. Непряма мова, узгодження часів. Непрямі розповідні речення. Непрямі питання.

Семестр 4.

Тема 13. Особливості подорожування залізничним та автотранспортом. Прийом заказів офіціантом ресторану. Ознайомлення з меню. Умовний спосіб. Типи умовних речень (I, II, III).

Тема 14. Самостійні подорожі на суші. Екскурсійний автобусний тур, його особливості. Розміщення клієнтів у ресторані. Функції дієслова should. Дієприкметник (Participle I). Форми та функції.

Тема 15. Цінова політика готелів. Розрахунок вартості туру. Особливості страхування під час подорожі Організація банкетів у ресторані. Дієприкметник (Participle II). Форми і функції. Дієприкметникові звороти (складний додаток, незалежний дієприкметниковий).

Тема 16. Визначення понять "бронювання" та "продаж". Бронювання номеру та продаж квитків. Замовлення продовольчих запасів та їхнє зберігання у ресторані. Герундій. Форми та функції. Герундіальні звороти.

Семестр 5

Тема 17. Поняття "об'єкт туризму". Організація відпочинку, дозвілля і розваг у привабливих для туристів місцях. Організація івентів у готелях.

Тема 18. Організація дозвілля у тематичних парках. Організація надання додаткових послуг у готелі.

Тема 19. Обов'язки гіда-представника. Реагування на скарги клієнтів у готелі.

Тема 20. Особливості організації турів гідами-представниками. Стандарти безпеки в готелі.

Семестр 6

Тема 21. Маркетингові стратегії у готельному та ресторанному бізнесі. Стандарти безпеки та дотримання санітарних норм на кухні ресторану.

Тема 22. Просування туристичного продукту на ринку. Інтернет як інструмент просування послуг для індустрії гостинності. Організація оплати послуг у готелі та ресторані.

Тема 23. Сучасний туризм. Перспективи розвитку сфери готельного та ресторанного бізнесу в майбутньому.

Тема 24. Негативні наслідки впливу туристичної діяльності на компоненти довкілля. Поняття про екологічний туризм та подальші перспективи його розвитку.

Семестр 7

Тема 25. Особистість. Публічність. Медіа. Цифрові медіа.

Тема 26. Проблеми. Особисті проблеми. Почуття. Злочини.

Тема 27. Традиції та звичаї. Культура. Вербальна та невербальна комунікація.

Тема 28. Американська англійська та британська англійська. Відмінні та загальні риси.

Семестр 8

Тема 29. Відпустка і туризм. Різновиди активного відпочинку. Подорожі.

Тема 30. Зв'язки. Відносини. Стосунки.

Тема 31. Здоров'я. Харчування. Хвороби. Лікування

Тема 32. Здоровий спосіб життя. Здорове харчування. Екоміста.

Теми лабораторних робіт

Не передбачено навчальним планом

Самостійна робота

Самостійна робота включає підготовку до практичних занять, самостійне вивчення тем та питань, які не викладаються на практичних заняттях та виконання індивідуального завдання.

Теми індивідуальних завдань (проектна робота):

1. Поняття туropolрейтингу

2. Засоби презентації інформації для туристів
3. Інновації у туризмі
4. Інтернет-послуги в туристичній діяльності
5. Створення туристичного підприємства
6. Мотивація праці персоналу в туристичних організаціях
7. Типологія туристичних підприємств в Україні
8. Комунікативні навички у спілкуванні з клієнтами
9. Управління конфліктами в закладах туристичної сфери
10. Типи готелів
11. Приклади успішних готелів та аналіз секретів їх успіху
12. Розмаїття послуг готелю
13. Місця громадського харчування - ресторани, кафе, бари
14. Стили обслуговування клієнтів у ресторани
15. Обговорення особливостей страв європейської та азіатської кухні
16. Гастрономічний туризм в Україні
17. Відпочинок у ресторані як вид розваг у готелі
18. Аналіз конкуренції у готельному та ресторанному бізнесі
19. Обговорення професійних якостей, необхідних для успішного менеджера готельного та ресторанного бізнесу
20. Професійна етика працівників сфери обслуговування
21. Туризм для людей з обмеженими можливостями
22. Особливості ринку міжнародного туризму

Література та навчальні матеріали

Основна література

1. Методичні вказівки для аудиторної та самостійної роботи з дисципліни "Іноземна мова за професійним спрямуванням" для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ден. та заочн. форм навчання, спец.: 241 Готельно-ресторанна справа, 242 Міжнародний туристичний бізнес. Ч. 1 // Компанієць І.В., Томілін О.М; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків, 2024. – 59 с. <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/73521>
2. Методичні вказівки для аудиторної та самостійної роботи з дисципліни "Іноземна мова за професійним спрямуванням" для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ден. та заочн. форм навчання, спец.: 241 Готельно-ресторанна справа, 242 Міжнародний туристичний бізнес. Ч. 2 // Компанієць І.В., Томілін О.М; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків, 2024. – 54 с. <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/79944>
3. Carrer Paths English: Hotels & Catering. Virginia Evans, Jenny Dooley, Stanley Wright, Express Publishing, 2011.
4. English for the Travel and Tourism Industry. Leo Jones, Cambridge University Press, 2005.
5. English for International Tourism. Pre-intermediate Test Files. Longman, 2015.
6. English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies. Hans Mol, Garnet Education, 2008.
7. Exam Booster. Preperation for B2+ Level Exams. Virginia Evans, Jenny Dooley. Express Publishing, 2020.
8. Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Catrin E. Morris, ELI, 2016.
9. Going International English for Tourism. Keith Harding, Oxford University Press, 2011.
10. High Season. English for Hotel and Tourism Industry. Paul Henderson, Keith Harding, Oxford University Press, 2004.
11. Highly Recommended English for the hotel and catering industry. Trish Stott, Alison Pohl, Oxford University Press, 2010.
12. Hotel Operations Management. David K. Hayes, Jack D. Ninemeier, Pearson, 2004.
13. Hewings, M. (2015) Advanced Grammar in Use. CUP.
14. Moving into Tourism and Hospitality. Hans Mol, Garne Education, 2014.
15. Oxford English for Careers – Tourism 1. Robin Walker, Keith Harding, Oxford University Press, 2011.
16. Oxford English for Careers – Tourism 2. Robin Walker, Keith Harding, Oxford University Press, 2011.

17. Solutions. Upper-intermediate. Student's Book/ Workbook. 3rd Edition. Tim Falla, Paul A Davies. Oxford University Press, 2017.
18. Tourism Planning: Policies, Processes and Relationships. C. M. Hall, Pearson Education, 2008.
19. Williams, E.Y. (2018) Presentations in English. Macmillan.
20. Yule, G. (2016) Oxford Practice Grammar (adv). OUP.

Додаткова література

1. Williams, E.Y. (2018) Presentations in English. Macmillan.
2. Grussendorf, M. (2017) English for Presentations. OUP.
3. Powell, M. (2012) Presenting in English. Thomson. Heinle.
4. Thomson, K. (2017) English for Meetings. OUP.
5. Thomson, K. (2018) English for Negotiations. OUP.
6. Murphy, R. (2012) English Grammar in Use. CUP.
7. Hewings, M. (2015) Advanced Grammar in Use. CUP.
8. Eastwood, J. (2016) Oxford Practice Grammar (inter). OUP.
9. Yule, G. (2016) Oxford Practice Grammar (adv). OUP.
10. Oxford Business English Dictionary. (2015) OUP.

Інформаційні ресурси в Інтернеті (перелік інформаційних ресурсів):

1. www.oup.com
2. www.pearsonlongman.com
3. www.cambridge.org
4. <http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>
5. <http://learningenglish.voanews.com/>
6. <https://tourlib.net/>
7. <https://tourismnotes.com/>
8. <https://tourismteacher.com/>
9. <https://www.insuremytrip.com/>

Система оцінювання

Критерії оцінювання успішності студента та розподіл балів

Академічні успіхи здобувача вищої освіти визначаються за допомогою критеріїв та системи оцінювання знань та умінь здобувачів, яка використовується в НТУ "ХПІ" (<http://surl.li/ppxix>)

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять, а також контрольних робіт.

Підсумковий контроль здійснюється за результатами екзамену або в результаті накопичення оцінок з окремих тем у разі виконання здобувачем усіх видів поточних контрольних заходів.

За умовами виконання здобувачем контрольної роботи з навчальної дисципліни на контрольному заході, але за відсутності результатів поточного контролю (практичні заняття), здобувач не може бути атестованим із навчальної дисципліни до ліквідації ним поточної заборгованості.

Розрахункове значення у кількісній формі підсумкової оцінки визначається за формулою:

Шкала оцінювання

Сума балів	Національна оцінка	ECTS
90–100	Відмінно	A
82–89	Добре	B
75–81	Добре	C
64–74	Задовільно	D
60–63	Задовільно	E
35–59	Незадовільно (потрібне додаткове вивчення)	FX
1–34	Незадовільно (потрібне повторне вивчення)	F

$$O = \sum (K_i \times O_i) / \sum K_i$$

де K_i – кількість кредитів i -ї теми (виду занять, тощо);

O_i – оцінка у кількісній формі (бали) з i -ї теми (виду занять, тощо).

Розподіл кредитів за видами занять з дисципліни

Вид занять	Кількість кредитів
Контрольні роботи	0,5
Практичні роботи	
Тема 1.	0,3
Тема 2.	0,2
Тема 3.	0,3
Тема 4.	0,2
Тема 5.	0,3
Тема 6.	0,2
Тема 7.	0,3
Тема 8.	0,2
Тема 9.	0,3
Тема 10.	0,2
Тема 11.	0,3
Тема 12	0,2
Тема 13	0,3
Тема 14	0,2
Тема 15	0,3
Тема 16	0,2
Тема 17	0,3
Тема 18	0,2
Тема 19	0,3
Тема 20	0,2
Тема 21	0,3
Тема 22	0,2
Тема 23	0,3
Тема 24	0,2
Тема 25	0,3
Тема 26	0,2
Тема 27	0,3
Тема 28	0,2
Тема 29	0,3
Тема 30	0,2
Тема 31	0,3
Тема 32	0,2
Індивідуальне завдання	0,5

При формуванні підсумкових балів оцінювання успішності здобувачів за питаннями окремих тем при їх тематичній відповідності та за умов наявності сертифікату, а також усної презентації отриманих знань, що ілюструють поглиблення

відповідних програмних результатів навчання даної навчальної дисципліни, можуть бути враховані здобутки неформальної освіти.

Норми академічної етики і політика курсу

Студент повинен дотримуватися «Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при неможливості вирішення конфлікту – доводитися до відома співробітників дирекції інституту. Нормативно-правове забезпечення впровадження принципів академічної доброчесності НТУ «ХПІ» розміщено на сайті: <http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akademichna-dobrochesnist/>

Погодження

Силабус погоджено

27.08.2024 р.



Завідувач кафедри
Тетяна СЕРГЕЄВА

27.08.2024 р.

Гарант ОП
Тетяна Чайка