

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри іноземних мов

Протокол №___ від “_____” 201_ р.

Зав. кафедри

_____ С.А. Остапенко

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
ІНОЗЕМНА (АНГЛІЙСЬКА) МОВА

галузь знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування»

(шифр і назва)

спеціальність 081 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

спеціалізація _____

(назва спеціалізації)

навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу

(назва)

2016 – 2017 навчальний рік

Розробники: Остапенко С.А., завідувач кафедри іноземних мов, к.пед.н., доцент
(ПІБ авторів, посади, наукові ступені та вчені звання)

© Остапенко С.А., 2016

© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2016

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Вибіркова для студентів спеціальностей 081 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа» рівень – магістр	
Загальна кількість годин – 120	Семестр	
	9-й	9-й
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 5	- год.	- год.
	Практичні/ семінарські заняття	
	52 год.	12 год.
	Лабораторні	
	- год.	- год.
	Самостійна робота	
	68 год.	108 год.
Вид контролю: залік		

2. Мета та завдання дисципліни

Мета - формування необхідної комунікативної спроможності у сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах; вдосконалення вмінь та навичок читання, перекладу, реферування спеціальної літератури за фахом; вироблення навичок читання та реферування наукової інформації з фаху, ведення бесіди з професійної тематики, ділового листування та роботи з комерційною документацією.

Завдання:

набуття навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої професійними потребами; одержування новітньої фахової інформації через іноземні джерела;

користування усним монологічним та діалогічним мовленням у межах побутової, суспільно-політичної, загальноекономічної та фахової тематики;

переклад з іноземної мови на рідну текстів професійного характеру;

формування основних вмінь використання знань на практиці під час ведення ділової бесіди або спілкування по телефону в ділових цілях з урахуванням конкретних умов;

ознайомлення з найбільш відомими зразками мовленнєвої поведінки під час проведення ділових зборів, презентацій та переговорів;
 навчання підготовки до участі у наукових конференціях, семінарах, дебатах, тощо;
 ознайомлення з особливостями оформлення найбільш вживаних паперів.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п/с	лаб	срс		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. Індустрія гостинності										
Тема 1. Мережі готелів	8	-	4	-	4	8	-	1	-	7
Тема 2. Професії в готельному бізнесі	10	-	4	-	6	10	-	1	-	9
Тема 3. Готельні служби	20	-	10	-	10	20	-	3	-	17
Тема 4. Служби громадського харчування	8	-	4	-	4	8	-	1	-	7
Разом за змістовим модулем 1	46	-	22	-	24	46	-	6	-	40
Змістовий модуль 2. Ресторанне господарство										
Тема 5. Вступ до ресторанного бізнесу	20	-	8	-	12	20	-	1	-	19
Тема 6. Столові манери	10	-	4	-	6	10	-	1	-	9
Тема 7. Похід до ресторану	8	-	4	-	4	8	-	1	-	7
Разом за змістовим модулем 2	38	-	16	-	22	38	-	3	-	35
Змістовий модуль 3. Їжа як складова частина життя людини										
Тема 8. Продукти харчування	12	-	4	-	8	12	-	1	-	11
Тема 9. Приготування їжі. Рецепти	12	-	4	-	8	12	-	1	-	11
Тема 10. Кухні народів світу	12	-	6	-	6	12	-	1	-	11
Разом за змістовим модулем 3	36	-	14	-	22	36	-	3	-	33
Всього за курс	120	-	52	-	68	120	-	12	-	108

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
1	Практичне заняття Види проживання.	2
2	Практичне заняття В пошуках готелю.	2
3	Практичне заняття Керування готелем.	2
4	Практичне заняття Професії в готельному бізнесі.	2
5	Практичне заняття Служби безпосереднього обслуговування клієнтів (зустріч, реєстрація і розміщення, обслуговування, відправлення)	6
6	Практичне заняття Технічні і адміністративні служби	2
7	Практичне заняття Додаткові служби і види послуг.	2
8	Практичне заняття Служба громадського харчування.	4
9	Практичне заняття Різновиди закладів ресторанного господарства.	4
10	Практичне заняття Професії ресторанного господарства.	2
11	Практичне заняття Обов'язки персоналу. Послуги.	2
12	Практичне заняття Правила поведінки за столом.	2
13	Практичне заняття Сервіровка стола.	2
14	Практичне заняття Правила поводження в ресторані.	2
15	Практичне заняття Правила замовлення страв. Складові меню.	2
16	Практичне заняття Продукти харчування.	2
17	Практичне заняття Смак страв.	2
18	Практичне заняття Процеси приготування та вживання їжі.	2
19	Практичне заняття Рецепти традиційних страв.	2
20	Практичне заняття Британська кухня.	2
21	Практичне заняття Українська кухня.	2
22	Практичне заняття Приготування презентацій найвідоміших кухонь світу.	2

4. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Індустрія гостинності			
Тема 1. Мережі готелів	4	1. Виконання завдань та вправ Unit 1. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. 5. Виконання індивідуального завдання.	1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту 4. Захист проектів.
Тема 2. Професії в готельному бізнесі	6	1. Виконання завдань та вправ Unit 2. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів.	1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту.
Тема 3. Готельні служби	10	1. Виконання завдань та вправ Unit 3. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів.	1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту.
Тема 4. Служби громадського харчування	4	1. Виконання завдань та вправ Unit 4. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів.	1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту.
Разом змістовий модуль 1	24		
Змістовий модуль 2. Ресторанне господарство			
Тема 5. Вступ до ресторанного бізнесу	12	1. Виконання завдань та вправ Unit 5. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними	1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань.

		довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. 5. Виконання індивідуального завдання.	3. Написання словникового диктанту. 4. Захист проєктів.
Тема 6. Столові манери	6	1. Виконання завдань та вправ Unit 6. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів.	1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань.
Тема 7. Похід до ресторану	4	1. Виконання завдань та вправ Unit 7. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. 5. Рольова гра.	1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту.
Разом змістовий модуль 2	22		
Змістовий модуль 3. Їжа як складова частина життя людини			
Тема 8. Продукти харчування	8	1. Виконання завдань та вправ Unit 8. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів.	1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Захист проєктів.
Тема 9. Приготування їжі. Рецепти	8	1. Виконання завдань та вправ Unit 9. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. 5. Виконання індивідуального завдання.	1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту. 4. Захист проєктів.
Тема 10. Кухні народів світу	6	1. Виконання завдань та вправ Unit 10. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. 5. Виконання індивідуального завдання.	1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту. 4. Захист проєктів.
Разом змістовий модуль 3	22		
Разом	68		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності								
	Загальні					Предметно-спеціальні			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4
1. Знання лексичних одиниць та граматичних конструкцій тем, передбачених програмою			+						
2. Вміння читати та перекладати тексти на задану тему	+		+						
3. Володіння лексичним запасом, необхідним для висловлення власних думок та розуміння іншомовної мови в межах заданої теми		+		+	+				+
4. Володіння базовою професійною термінологією англійською мовою	+							+	
5. Вміння робити презентації англійською мовою		+		+	+				
6. Вміння вести професійний діалог з колегами		+		+	+				+
7. Знання найбільш відомих зразків мовленнєвої поведінки під час проведення ділових зборів, презентацій та переговорів		+		+	+				
8. Вміння оформлювати найбільш вживані папери готельно-ресторанної галузі			+					+	

8. Форми навчання

Практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Залік.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ рівень сформованості компетентностей студента оцінюється на протязі семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання	Виконання практичних завдань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2	2	5	4		13
Тема 2	2	2	5			9
Тема 3	2	2	5			9
Тема 4	2	2	5			9
Разом змістовий модуль 1	8	8	20	4	10	50
Змістовий модуль 2						
Тема 5	2		3	3		8
Тема 6	2	1	3			6
Тема 7	2	1	3			6
Разом змістовий модуль 2	6	2	9	3		20
Змістовий модуль 3						
Тема 8	2		3	2		7
Тема 9	2		3	2		7
Тема 10	2		2	2		6
Разом змістовий модуль 3	6		8	6	10	30
Разом						100

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни.

Шкала оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни.

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5 «відмінно»
80-89	B	4 «добре»
75-79	C	
70-74	D	3 «задовільно»
60-69	E	
59-30	FX	2 «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
2. Тестові завдання для перевірки знань студентів.
3. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. Рекомендована література

Базова

1. Остапенко С. А. English for Catering Industry. Практикум з дисципліни «Іноземна (англійська) мова» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 181 «Технології в ресторанному господарстві» / С. А. Остапенко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноз. мов. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016.
2. Остапенко С. А. English for Catering Industry. Збірник тестових завдань з дисципліни «Іноземна (англійська) мова» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 181 «Технології в ресторанному господарстві» / С. А. Остапенко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. іноз. мов. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016.
4. Новікова К. О. English for catering technologies and engineering. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Іноземна (англійська) мова» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»: спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві» / Катерина Олександрівна Новікова. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2016. – 135 с.
5. Новікова К. О. Збірник тестових завдань з дисципліни «Іноземна мова (англійська)» для студентів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»: спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві» / Катерина Олександрівна Новікова. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2016. – 33 с.
6. All about English foodstuffs : навч. посіб. для студ., що вивч. товаровнав. прод. товарів спец.: 6.051701, 6.030510, 6.140101 д/ф, з/ф навч. / М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського; Каф. інозем. мов ; Ф.А. Моїсєєва, О.І. Гаврилiна, Г.М. Долецька. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 136 с.
7. English in public catering industry [Текст]: навч. посіб. для студ. 6.140101, 6.051701 спец. “Готельно-ресторанна справа” / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. інозем. мов. ; Ф. А. Моїсєєва, О. І. Гаврилiна, Ю. В. Зубрілова. – Донецьк : [ДонНУЕТ], 2009. – 138 с.

Допоміжна

8. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский для гостиничного бизнеса. 2-е издание / С. А. Воробьева, А. В. Киселева – М. : Филоматис, 2006. – 336 с.
9. Гончарова Т.А. Английский для гостиничного бизнеса. Учебное пособие для учащихся начальных профильных учебных заведений. - 2-е издание., испр. / Т. А. Гончарова – М. : Издательский центр "Академия", 2007. – 144 с.
10. Граборская И. В. Английский язык туризм и гостиничный сервис. Учебное пособие для подготовки студентов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм". / И. В. Граборская. – Кемерово : КузГТУ, 2009. – 136 стр.
11. Ишимцева К. В., Мотинова Е. Н. и др. Английский язык для индустрии гостеприимства. Учебное пособие. / К. В. Ишимцева, Е. Н. Мотинова – М. : Издательство: Инфра-М, Альфа-М. — 2015. – 189с.

12. Маматова Н. В. Тестові завдання з англійської мови для студентів 1-2 курсів спеціальності 6.050200 «Менеджмент у готельному господарстві та туризмі» / Н. В. Маматова. – Харків : ХНАМГ, 2006. – 40 с.
13. Маматова Н. В., Маматова О. В. Тестові завдання з англійської мови для студентів 1-2 курсів спеціалізації «Менеджмент готельного, курортного і туристського сервісу» і спеціальностей 6.050402 «Готельне господарство», 6.050401 «Туризм» / Н. В. Маматова, О. В. Маматова. – Харків : ХНАМГ, 2007. – 54 с.
14. Михайлов Н. Н. Английский язык для направлений Сервис и Туризм. English for students of hospitality and tourism industries. Учебник – 5 изд-е. / Н. Н. Михайлов. – М. : Академия, 2011. – 160 с.
15. Шевніна Л. Є. Мова сфери готельного бізнесу та туризму. Матеріали до вивчення спецкурсу «Мова сфери готельного бізнесу та туризму» для студентів IV курсу факультету іноземних мов / Л. Є. Шевніна – Запоріжжя : ГУ ЗІДМУ, 2001 – 46 с.
16. V. Evans. (2011) Career Paths. Hotel and Catering / E. Virginia, D. Jenny, C. Veronica. – Berkshire: Express Publishing, 120 p.
17. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Tourism, Express Publishing, 2011. – 120 p.
18. Harding K., Henderson P. High Season: English for Hotel and Tourist Industry. – Oxford: Oxford University Press, 1994. – 176 p.
19. O'Hara F. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Student's Book Cambridge University Press, 2002. – 110 p.
20. Francis O'Hara. (2002) Be my Guest. English for Hotel Industry. Cambridge, 113 p.
21. Catrin E. Morris. (2012) Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Ell S.r.l. – 50 p.
22. Alison Pohl. Test your business English. Hotel and Catering. 75 p.
23. Trish Stott. (2014) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry / T. Stott, R. Revell. – New York: Oxford University Press, 112 p.

Інформаційні ресурси

24. Електронний словник. – Режим доступу: <http://multitran.ru>.