


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

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри іноземної
філології, українознавства та
соціально-правових дисциплін
Протокол № 1 від 26.08.2024 р.
Завідувач кафедри

_____  С. А. Остапенко

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ІНОЗЕМНА МОВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 20

Розробники:

Удовіченко Г. М., к. пед. н., доцент
Воробйова Л. В., к.п.н.

2024 – 2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для ЗВО спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Семестр (осінній / весняний)	осінній, весняний
Кількість кредитів	5/5, 5/5
Загальна кількість годин	150/150, 150/150
Кількість модулів	4
Лекції, годин	-
Практичні / семінарські, годин	70/80, 70/80
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	80/70, 80/70
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	5/5
самостійної роботи студента	5,7/4,3
Вид контролю	1, 3 семестр – залік 2, 4 семестр – екзамен

2. Програма 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 загальноекономічного 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 підготовці до участі у наукових конференціях, семінарах, дебатах, тощо;

ознайомлення з особливостями оформлення найбільш вживаних паперів.

Предмет: іноземна (англійська) мова.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

- Тема 1. Професії у готелі
- Тема 2. Зустріч гостей
- Тема 3. Комфортний відпочинок
- Тема 4. Робота ресторану
- Тема 5. Особливі пропозиції ресторану
- Тема 6. На кухні
- Тема 7. Приготування їжі
- Тема 8. Гості з особливими запитами
- Тема 9. Робота з клієнтами
- Тема 10. Клієнт завжди правий
- Тема 11. Безпека в готелі
- Тема 12. Фінансові питання
- Тема 13. Меню ресторану
- Тема 14. Командна робота ресторану
- Тема 15. Чистота кухні
- Тема 16. Банкети та процедура замовлення продуктів
- Тема 17. Індустрія гостинності
- Тема 18. Мережа готелів та мотелів
- Тема 19. Служби управління готелями
- Тема 20. Професії у готельному господарстві
- Тема 21. Персонал реєстраційного столу
- Тема 22. Технічні та адміністративні служби
- Тема 23. Додаткові служби та послуги у готелі
- Тема 24. Фінансові питання.
- Тема 25. Вирішення проблем
- Тема 26. Вступ до ресторанного бізнесу
- Тема 27. Служби харчування
- Тема 28. Сервіровка стола
- Тема 29. Розрахунки у ресторані
- Тема 30. Функціонування ресторанів

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
Модуль 1					
Змістовий модуль 1: Готелі					
Тема 1. Професії у готелі	25		10		15
Тема 2. Зустріч гостей	25		10		15
Тема 3. Комфортний відпочинок	25		8		17
Разом за змістовим модулем 1	75		28		47
Змістовий модуль 2: У ресторані					
Тема 4. Робота ресторану	25		10		13

Тема 5. Особливі пропозиції ресторану	25		10		15
Тема 6. На кухні	10		10		-
Тема 7. Приготування їжі	15		12		2
Разом за змістовим модулем 2	75		42		30
Модуль 2					
Змістовий модуль 3: Клієнт завжди правий					
Тема 8. Гості з особливими запитам	16		8		8
Тема 9. Робота з клієнтами	16		8		8
Тема 10. Клієнт завжди правий	18		8		10
Тема 11. Безпека в готелі	12		8		4
Тема 12. Фінансові питання	13		8		5
Разом за змістовим модулем 3	75		40		35
Змістовий модуль 4: Особливості роботи кухні та ресторану					
Тема 13. Меню ресторану	14		10		4
Тема 14. Командна робота ресторану	17		10		7
Тема 15. Чистота кухні	22		10		12
Тема 16. Банкети та процедура замовлення продуктів	22		10		12
Разом за змістовим модулем 4	75		40		35
Модуль 3					
Змістовий модуль 5. Індустрія гостинності					
Тема 17. Індустрія гостинності	22		12		10
Тема 18. Мережа готелів та мотелів	13		4		9
Тема 19. Служби управління готелями	29		14		15
Тема 20. Професії у готельному господарстві	16		6		10
Тема 21. Персонал реєстраційного столу	12		6		6
Тема 22. Технічні та адміністративні служби	20		8		12
Разом за змістовим модулем 5	112		50		62
Змістовий модуль 6. Робота з клієнтами					
Тема 23. Додаткові служби та послуги у готелі	12		6		6
Тема 24. Фінансові питання.	12		6		6
Тема 25. Вирішення проблем	14		8		6
Разом за змістовим модулем 6	38		20		18
Разом за модулем 3	150		70		80
Модуль 4					
Змістовий модуль 7. Ресторанне господарство					
Тема 26. Вступ до ресторанного бізнесу	22		8		14
Тема 27. Служби харчування	54		40		14
Разом за змістовим модулем 7	76		48		28
Змістовий модуль 8. Функціонування ресторанів					
Тема 28. Сервіровка стола	28		14		14
Тема 29. Розрахунки у ресторані	22		8		14
Тема 30. Функціонування ресторанів	24		10		14
Разом за змістовим модулем 8	74		32		42
Разом за модулем 4	150		80		70
Усього годин	300		150		150

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
	Модуль 1	
1	Практичне заняття Професії у готелі. Множина іменників.	2
2	Практичне заняття Обов'язки робітників готелю. Множина іменників.	2
3	Практичне заняття Інтерв'ю з робітником місяця. Present Simple.	2
4	Практичне заняття На рецепції. Present Simple.	2
5	Практичне заняття Послуги камердинера. Present Continuous.	2
6	Практичне заняття Зустріч гостей. Present Continuous.	2
7	Практичне заняття Поради молодому працівнику. Present Simple. Present Continuous.	2
8	Практичне заняття Процедура реєстрації. Present Simple. Present Continuous.	2
9	Практичне заняття Вирішення проблем при реєстрації. Актикль.	2
10	Практичне заняття Додаткові послуги у готелі. Актикль.	2
11	Практичне заняття Гості з дітьми. Способи вираж. майб. дій.	2
12	Практичне заняття Брошура. Способи вираж. майб. дій.	2
13	Практичне заняття Типи кімнат у готелі. Умовні речення.	2
14	Практичне заняття Обладнання кімнат. Умовні речення.	4
15	Практичне заняття Професії у ресторані. Past Simple. Past Continuous.	2
16	Практичне заняття Обов'язки робітників ресторану. Past Simple.	4
17	Практичне заняття Особливості бронювання у ресторані. Past Continuous.	2
18	Практичне заняття Прийом броні. Past Continuous and Past Simple.	2
19	Практичне заняття Сніданок. Past Continuous and Past Simple.	2
20	Практичне заняття Види напоїв. Present Perfect.	2
21	Практичне заняття "Happy Hours". Present Perfect.	2
22	Практичне заняття Робота готельного бару. Present Perfect Continuous.	2

23	Практичне заняття Працівники кухні. Past Perfect.	1
24	Практичне заняття Завдання працівників кухні. Past Perfect.	1
25	Практичне заняття Знаряддя шеф-повара. Past Perfect Continuous.	2
26	Практичне заняття Посуд для щоденного вжитку. Present Perfect. Past Perfect.	2
27	Практичне заняття Види кухонного обладнання. Modal verbs.	2
28	Практичне заняття Інструкції щодо експлуатації кухонного обладнання. Modal verbs.	2
29	Практичне заняття Види нарізок. Modal verbs. Ступені порівняння прикметників.	4
30	Практичне заняття Складання меню. Ступені порівняння прикметників.	4
31	Практичне заняття Робота організатора свят. Future Tenses.	4
	Разом модуль 1	70
Модуль 2		
32	Практичне заняття Гості, які подорожують по справах. Future Tenses.	4
33	Практичне заняття Додаткові послуги у готелі. Прислівник.	4
34	Практичне заняття Вирішення проблем клієнтів. Прислівник.	4
35	Практичне заняття Проблеми у кімнаті. Passive voice.	4
36	Практичне заняття Скарги. Passive voice.	8
37	Практичне заняття Безпека клієнтів. Passive voice.	8
38	Практичне заняття Фінанси. Непряма мова.	8
39	Практичне заняття Надання рекомендацій у ресторані. Непряма мова.	4
40	Практичне заняття Скарги щодо їжі. Непряма мова.	4
41	Практичне заняття Розрахунок у ресторані. Інфінітив.	4
42	Практичне заняття Командна робота працівників ресторану. Інфінітив.	4
43	Практичне заняття Чистота на кухні. Інфінітивні конструкції.	4
44	Практичне заняття Умови зберігання продуктів. Інфінітивні конструкції.	4
45	Практичне заняття Особливі місця для зберігання продуктів. Дієприкметник.	4
46	Практичне заняття Організація банкетів. Дієприкметникові конструкції.	4

47	Практичне заняття Заказ продуктів. Герундій.	4
48	Практичне заняття Постачальники продуктів. Герундіальні конструкції.	4
	Разом модуль 2	80
Модуль 3		
49	Практичне заняття Типи житла. Active voice.	2
50	Практичне заняття Пошук готелю. Active voice.	2
51	Практичне заняття Готель "Hyde Park". Active voice.	2
52	Практичне заняття Бронювання номерів	2
53	Практичне заняття Програми лояльності	2
54	Практичне заняття Підтвердження бронювання	2
55	Практичне заняття Різниця між готелями та мотелями.	2
56	Практичне заняття Додаткові послуги мотелю	4
57	Практичне заняття Менеджмент готелів. Passive voice.	2
58	Практичне заняття Підвищення кваліфікації персоналу.	2
59	Практичне заняття Обов'язки менеджерів. Reported Speech.	2
60	Практичне заняття Влаштування на роботу. Reported Speech	2
61	Практичне заняття Написання резюме. Reported Speech	4
62	Практичне заняття Співбесіда. Reported Speech	2
63	Практичне заняття Робота у сфері обслуговування. Reported Speech.	2
64	Практичне заняття Обов'язки працівників рецепції. Prepositions.	4
65	Практичне заняття Заповнення реєстраційної картки.	4
66	Практичне заняття Процес реєстрації. Conditionals.	2
67	Практичне заняття Технічний персонал готелю. Conditionals.	4
68	Практичне заняття Обов'язки технічного персоналу готелю.	2
69	Практичне заняття Оснащення номерів. Infinitive.	2
70	Практичне заняття Додаткові послуги у готелі. Infinitive constructions.	2

71	Практичне заняття Оснащення для конференцій.	2
72	Практичне заняття Послуги для дозвілля.	2
73	Практичне заняття Фінансові розрахунки. Герундій.	2
74	Практичне заняття Основні розцінки. Герундіальні конструкції.	2
75	Практичне заняття Види розрахунків.	2
76	Практичне заняття Вирішення проблем. Дієприкметник.	2
77	Практичне заняття Скарги.	2
78	Практичне заняття Запорука гарного відпочинку.	2
	Разом модуль 3	70
Модуль 4		
79	Практичне заняття Різновиди закладів ресторанного господарства. Дієприкметникові конструкції	4
80	Практичне заняття Професії ресторанного господарства. Дієприкметникові конструкції	4
81	Практичне заняття Обов'язки персоналу. Дієприкметникові конструкції	4
82	Практичне заняття Послуги. Дієприкметникові конструкції	4
83	Практичне заняття Обслуговування номерів. Дієприкметникові конструкції	4
84	Практичне заняття Співробітники сфери харчування.	4
85	Практичне заняття Види меню.	4
86	Практичне заняття Типи ресторанів. Modal Verbs.	4
87	Практичне заняття Робітники ресторану. Modal Verbs.	4
88	Практичне заняття Вітання і розсадження гостей. Modal Verbs.	4
89	Практичне заняття Пояснення меню. Modal Verbs.	4
90	Практичне заняття Правила поведінки за столом. Дієприкметникові конструкції	4
91	Практичне заняття Сервіровка стола. Дієприкметникові конструкції	4
92	Практичне заняття Види сервіровок. Дієприкметникові конструкції	4
93	Практичне заняття Столовий етикет різних країн світу. Articles.	4
94	Практичне заняття Правила поведінки в ресторані. Articles.	2

95	Практичне заняття Харчування у готелі. Articles.	2
96	Практичне заняття Прийняття замовлення. Modal Verbs.	2
97	Практичне заняття Способи оплати. Modal Verbs.	2
98	Практичне заняття Робота у команді. Modal Verbs.	2
99	Практичне заняття Банкети. Modal Verbs.	2
100	Практичне заняття. Замовлення необхідних продуктів. Modal Verbs.	2
101	Практичне заняття Зберігання продуктів. Modal Verbs.	2
102	Практичне заняття Оцінка ресторану. Modal Verbs.	2
103	Практичне заняття Скарги у ресторані. Modal Verbs.	2
	Разом модуль 4	80
Всього		300

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Вид контролю: залік, екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ рівень сформованості компетентностей студента оцінюється у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

У випадку заліку для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами складання змістових модулів.

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практич- ного заняття	Аудиторна робота					Позааудитор- на робота	Сума балів
	Тестові завдання	Виконан ня практич них завдань теми	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Завдання для самостійног о виконання	
Модуль 1							
Змістовий модуль 1							
Тема 1		0,6		1		0,6	2,2
Тема 2	2	0,6		1		0,6	4,2
Тема 3		0,6		1		0,6	2,2
Тема 4	2			3			5
Тема 5		0,6		1		0,6	2,2
Тема 6	2	0,6		1		0,6	5,2

Тема 7		0,6		1		0,6	2,2
Тема 8	2	0,6		1		0,6	5,2
Тема 9		0,6		1		0,6	2,2
Тема 10	2	0,6		1		0,6	5,2
Тема 11		0,6		1		0,6	2,2
Тема 12	2	0,6		1		0,6	5,2
Тема 13		0,6		1		0,6	2,2
Тема 14	2	0,6		0,4		0,6	4,6
Разом змістовий модуль 1	14	7,8		15,4	5	7,8	50
Змістовий модуль 2							
Тема 15		0,8				0,8	1,6
Тема 16	2			2			4
Тема 17		0,8				0,8	1,6
Тема 18	2	0,8				0,8	2,6
Тема 19		0,8				0,8	1,6
Тема 20	2	0,8				0,8	3,6
Тема 21		0,8				0,8	1,6
Тема 22	2	0,8				0,8	3,6
Тема 23		0,8				0,8	1,6
Тема 24	2	0,8		0,6		0,8	4,2
Тема 25		0,8				0,8	1,6
Тема 26	2	0,8				0,8	3,6
Тема 27		0,8				0,8	1,6
Тема 28	2	0,8				0,8	3,6
Тема 29		0,8				0,8	1,6
Тема 30	2	0,8		2		0,8	5,6
Тема 31		0,8				0,8	1,6
Разом змістовий модуль 2	16	12,2		4,6	5	12,2	50
Разом модуль 1							100
Модуль 2							
Змістовий модуль 3							
Тема 32		0,3		1		0,2	1,5
Тема 33	2			2,5			4,5
Тема 34		0,3		1		0,2	1,5
Тема 35	2	0,3		1		0,2	3,5
Тема 36	2	0,3		1		0,2	3,5
Тема 37	2			3			5
Тема 38	2	0,3		1		0,2	3,5
Разом змістовий модуль 3	10	1,5		10,5	5	1	28
Змістовий модуль 4							
Тема 39		0,8				0,2	1
Тема 40	2	0,3		2		0,2	4,5
Тема 41		0,3		0,5		0,2	1
Тема 42	2	0,8				0,2	3

Тема 43		0,3				0,2	0,5
Тема 44		0,3		0,5		0,2	1
Тема 45	2	0,3				0,2	2,5
Тема 46		0,3				0,2	0,5
Тема 47		0,3		0,5		0,2	1
Тема 48	2						2
Разом змістовий модуль 4	8	3,7		3,5	5	1,8	22
Разом модуль 2							50
Модуль 3							
Змістовий модуль 5							
Тема 49		1				0,6	1,6
Тема 50		1				0,6	1,6
Тема 51		1				0,6	1,6
Тема 52				5			5
Тема 53	2	1				0,6	3,6
Тема 54		1				0,6	1,6
Тема 55		1				0,6	1,6
Тема 56		1				0,6	1,6
Тема 57		1				0,6	1,6
Тема 58	2	1				0,6	3,6
Тема 59		1		4		0,6	5,6
Тема 60		1				0,6	1,6
Тема 61		1				0,6	1,6
Тема 62	2	1				0,6	3,6
Тема 63		1				0,6	1,6
Тема 64		1				0,6	1,6
Тема 65		1				0,6	1,6
Тема 66	2	1		4		0,6	6,6
Тема 67		1				0,6	1,6
Тема 68		1				0,6	1,6
Тема 69		1				0,6	1,6
Разом змістовий модуль 5	8	20		13	10	12	63
Змістовий модуль 6							
Тема 70	2	1				1,2	4,2
Тема 71		1		4		0,6	5,6
Тема 72		1				0,6	1,6
Тема 73		1				0,6	1,6
Тема 74		1				0,6	1,6
Тема 75		1		4		0,6	5,6
Тема 76		1				0,6	1,6
Тема 77	2	1				0,6	3,6
Тема 78		1				0,6	1,6
Разом змістовий модуль 6	4	9		8	10	6	37
Разом модуль 3							100

Модуль 4							
Змістовий модуль 7							
Тема 79		1					1
Тема 80		1		2		0,2	3,2
Тема 81		1				0,2	1,2
Тема 82		1				0,2	1,2
Тема 83		1		1		0,2	2,2
Тема 84		1				0,2	1,2
Тема 85	2	1				0,2	3,2
Тема 86		1				0,2	1,2
Тема 87		1				0,2	1,2
Тема 88		1				0,2	1,2
Тема 89		1				0,2	1,2
Тема 90		1		1			2
Разом змістовий модуль 7	2	12		4	5	2	25
Змістовий модуль 8							
Тема 91		1					1
Тема 92		1		1		0,2	2,2
Тема 93		1				0,2	1,2
Тема 94	1	1				0,2	2,2
Тема 95		1				0,2	1,2
Тема 96		1		2			3
Тема 97		1				0,2	1,2
Тема 98		1				0,2	1,2
Тема 99		1				0,2	1,2
Тема 100		1				0,2	1,2
Тема 101	1	1				0,2	2,2
Тема 102		1				0,2	1,2
Тема 103				1			1
Разом змістовий модуль 8	2	12		4	5	2	25
Разом модуль 4							50

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Осінній семестр (1)

Поточне тестування та самостійна робота				Сума в балах
Змістовий модуль 1	Індивідуальне завдання 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 2	100
30	10	40	20	

Весняний семестр (1)

Поточне тестування та самостійна робота				Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 3	Індивідуальне завдання 3	Змістовий модуль 4	Індивідуальне завдання 4	50	100
20	5	15	10		

Осінній семестр (2)

Поточне тестування та самостійна робота				Сума в балах
Змістовий модуль 5	Індивідуальне завдання 5	Змістовий модуль 6	Індивідуальне завдання 6	100
30	10	40	20	

Весняний семестр (2)

Поточне тестування та самостійна робота				Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 7	Індивідуальне завдання 7	Змістовий модуль 8	Індивідуальне завдання 8	50	100
20	5	15	10		

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

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

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ЄКТС	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	