

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* С. А. Остапенко

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ІНОЗЕМНА МОВА (ПОГЛИБЛЕНИЙ КУРС)»

Ступінь: магістр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник:
Удовіченко Г. М., к.п.н., доцент

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)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість змістових модулів	2
Лекції, годин	-
Практичні / семінарські, годин	72
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	78
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4,5
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	залік

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; 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 професійної тематики на рівні B2 (незалежний користувач);

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. Індустрія гостинності

Тема 2. Процеси готельного господарства

Тема 3. Вступ до сфери ресторанного господарства

Тема 4. Функціонування кейтерингу

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
Змістовий модуль 1 : Індустрія гостинності					
Тема 1. Індустрія гостинності	26		16		10
Тема 2. Процеси готельного господарства	49		42		7
Разом за змістовим модулем 1	75		58		17
Змістовий модуль 2: Вступ до ресторанного бізнесу					
Тема 3. Вступ до сфери ресторанного господарства	34		4		30
Тема 4. Функціонування кейтерингу	39		8		31
Разом за змістовим модулем 2	75		14		61
Усього годин	150		72		78

4. Темі семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
1	Практичне заняття Організаційна структура готелю. Active Voice. Present Tenses.	4
2	Практичне заняття Типи готелів та служб. Active Voice. Present Tenses	2
3	Практичне заняття Типи та відділи готелів. Active Voice. Past Tenses.	4
4	Практичне заняття Готель "Hyde Park" – як підприємство готельного бізнесу. Active Voice. Present Tenses.	2
5	Практичне заняття Практичне заняття 7-8. Мережа готелів та мотелів. Active Voice. Future Tenses.	4
6	Практичне заняття Служби управління готелями. Passive Tenses.	4
7	Практичне заняття Підвищення кваліфікації персоналу. Passive Tenses.	4
8	Практичне заняття Обов'язки менеджерів. Passive Tenses.	2
9	Практичне заняття Діловодство. Passive Tenses.	4
10	Практичне заняття Резюме. Modal Verbs. Can.	4
11	Практичне заняття Влаштування на роботу. Modal Verbs. May.	2
12	Практичне заняття Робота у сфері обслуговування. Modal Verbs. Must.	2
13	Практичне заняття Завдання служби прийому та розміщення. Modal Verbs. Should.	2

14	Практичне заняття Функції служби прийому та розміщення. Modal Verbs.	4
15	Практичне заняття Обов'язки працівників рецепції. Participle I.	4
16	Практичне заняття Технічні та адміністративні служби. Participle II.	2
17	Практичне заняття Додаткові служби та послуги у готелі. Objective Participle Construction.	4
18	Практичне заняття Фінансові питання та розрахунки. Subjective Participle Construction.	2
19	Практичне заняття Вирішення проблем та розв'язання скарг. Absolute Participle Construction.	2
20	Практичне заняття Вступ до ресторанного бізнесу. Infinitive.	2
21	Практичне заняття Різновиди закладів ресторанного господарства. Objective Infinitive Construction.	2
22	Практичне заняття Обслуговування номерів як складова ХОРЕКА. Subjective Infinitive Construction.	2
23	Практичне заняття Служби харчування. Gerund.	2
24	Практичне заняття Співробітники сфери харчування. Gerundial Constructions.	2
25	Практичне заняття Аспекти харчування у готелі. Gerundial Constructions	2
Всього		72

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Вид контролю: залік

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Аудиторна робота					Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Виконання практичних завдань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1							
Тема 1.1			1			0,5	1,5
Тема 1.2			0,5				0,5
Тема 2			0,5				0,5
Тема 3.1		1	1			0,5	2,5
Тема 3.2			1				1
Тема 4			1			0,5	1,5

Тема 5.1			0,5			0,5	1
Тема 5.2			0,5				0,5
Тема 6.1		0,5	0,5			0,5	1,5
Тема 6.2		0,5	0,5				1
Тема 7.1			1			0,5	1,5
Тема 7.2			1				1
Тема 8				4		0,5	4,5
Тема 9.1	2		1			0,5	3,5
Тема 9.2			1				1
Тема 10.1		1	1			0,5	2,5
Тема 10.2			1				1
Тема 11			2			0,5	2,5
Тема 12			1			0,5	1,5
Тема 13				4		0,5	4,5
Тема 14.1	2	1	1				4
Тема 14.2			1				1
Тема 15.1			1				1
Тема 15.2			1				1
Тема 16.		1	2			0,5	3,5
Тема 17.1			1			0,5	1,5
Тема 17.2			1				1
Тема 18			1	5		0,5	6,5
Тема 19	2	1	1			0,5	4,5
Разом змістовий модуль 1	6	6	26	13	10	8	69
Змістовий модуль 2							
Тема 20.			1			0,5	1,5
Тема 21			1				1
Тема 22	2	1	1			0,5	4,5
Тема 23	1		1				2
Тема 24	1	1	2			0,5	5,5
Тема 25			2	5		0,5	5,5
Разом змістовий модуль 2	4	2	8	5	10	2	31
Разом							100

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

Поточне тестування та самостійна робота				Сума в балах
Змістовий модуль 1	Індивідуальне завдання 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 2	100
35	15	35	15	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами виконання завдань практичного спрямування, а також 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	