

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Кафедра ділової іноземної мови та перекладу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи
Пантелеймонов А. В.

“ _____ ” _____ 2018 р.

Робоча програма навчальної дисципліни
"Іноземна мова"
2 курс

рівень вищої освіти **перший (бакалаврський)**

/

галузь знань **24 Сфера обслуговування**

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

освітня програма **Готельно-ресторанна справа**

вид дисципліни **обов'язкова**

факультет **Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу**

2018 / 2019 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою
факультету іноземних мов

29” серпня 2018 року, протокол № 8

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Медвідь М. М., канд. філол. наук, доцент, доцент кафедри ділової
іноземної мови та перекладу

Програму схвалено на засіданні кафедри ділової іноземної мови та перекладу

Протокол від “05” червня 2018 року № 10

Завідувач кафедри ділової іноземної мови та перекладу
доктор філол. наук, професор _____ І. С. Шевченко

Програму погоджено методичною комісією
факультету Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “28” серпня 2018 року № 1

Голова методичної комісії _____ Л. І. Григорова-Беренда

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Іноземна мова” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни "Іноземна мова" є формування у студентів загальних і професійно-орієнтованих комунікативних мовленнєвих компетенцій для практичного володіння іноземною мовою в обсязі, необхідному для ситуативного та професійного спілкування з метою одержання інформації.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни

Завдання даної навчальної дисципліни полягає у формуванні достатнього рівня комунікативної компетенції, яку складають мовленнєві вміння, сформовані на основі мовних, комунікативно-пізнавальних, мовленнєвих навичок з фаху, включаючи навички перекладу текстів зі спеціальності, а також підготовку до подальшої самостійної роботи з мовним матеріалом для забезпечення освітніх запитів і гармонійного поєднання навчального процесу та наукової діяльності.

1.3. Кількість кредитів – 8

1.4. Загальна кількість годин – 240

1.5. Характеристика навчальної дисципліни

обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	2-й
Семестр	
3-й, 4-й	3-й, 4-й
Лекції	
Не передбачено	Не передбачено
Практичні заняття	
128 год.	18
Лабораторні заняття	
Не передбачено	Не передбачено
Самостійна робота	
112 год.	222
Індивідуальні завдання	
Не передбачено	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні

знати: граматичний матеріал: іменник, прикметник, граматичні форми дієслів, модальні дієслова та їх еквіваленти, лексику з професійної тематики, що передбачена програмою;

вміти: розуміти автентичні тексти, здійснювати письмовий переклад текстів за фахом, розуміти монологічне повідомлення в рамках визначеної сфери та ситуації спілкування.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Семестр 3

Розділ 5. Бронювання місць у готелі

Тема 9. Пасивний стан.

Тема 10. Бронювання місць у готелі. Реєстрація поселення гостей готелю та їх відбуття. Відгуки про перебування в готелі. Політика готелю щодо перебування гостей.

Розділ 6. Персонал готелю.

Тема 11. Непряма мова. Узгодження часів.

Тема 12. Персонал готелю. Пропонування допомоги, прохання про допомогу. Підготовка резюме. Написання супроводжуючого листа. Структура готелю.

Семестр 4

Розділ 7. Індустрія гостинності

Тема 13. Дієприкметник. Інфінітив. Герундій.

Тема 14. Індустрія гостинності. Устаткування кейтерингової компанії. Типи обслуговування. Написання листа до кейтерингової компанії.

Розділ 8. Класифікація ресторанів

Тема 15. Умовний спосіб. Умовні речення різного типу. Wish, if only- структури. Структури „It is time”, “would rather”.

Тема 16. Типи ресторанів. Привітання відвідувачів у ресторані. Підготовка домашньої сторінки для сайту ресторану. Презентація ресторану.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
л		п	лаб.	інд.	с. р.	л		п	лаб.	ін д.	с. р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Семестр 3												
Розділ 5. Бронювання місць у готелі												
Тема 9. Пасивний стан.	30		16			14			2			28
Тема 10. Бронювання місць у готелі.	30		16			14			2			28
Разом за розділом 5	60		32			28			4			56
Розділ 6. Персонал готелю												
Тема 11. Непряма мова. Узгодження часів.	30		16			14			2			28
Тема 12. Персонал готелю. Структура готелю.	30		16			14			2			28
Разом за розділом 6	60		32			28			4			56
Разом за семестр 3	120		64			56			8			112
Семестр 4												
Розділ 7. Індустрія гостинності												
Тема 13. Дієприкметник. Інфінітив. Герундій.	30		16			14			2			28
Тема 14. Індустрія гостинності. Устаткування кейтерингової компанії.	30		16			14			3			27
Разом за розділом 7	60		32			28			5			55
Розділ 8. Класифікація ресторанів												
Тема 15. Умовний спосіб. Умовні речення різного типу.	30		16			14			2			28
Тема 16. Типи ресторанів.	30		16			14			3			27
Разом за розділом 8	60		32			28			5			55
Разом за семестр 4	120		64			56			10			110
Усього годин	240		128			112			18			222

4. Темі практичних занять

№ з/п	Назва теми	К-сть годин
1	Пасивний стан.	16
2	Бронювання місць у готелі.	16
3	Непряма мова. Узгодження часів.	16
4	Персонал готелю. Структура готелю.	16
5	Дієприкметник. Інфінітив. Герундій.	16
6	Індустрія гостинності. Устаткування кейтерингової компанії.	16
7	Умовний спосіб. Умовні речення різного типу.	16
8	Типи ресторанів.	16
Разом		128

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	К-сть годин
Розділ 5	Підготовка до практичних занять (8 год) , виконання домашніх завдань(5 год), читання та переклад текстів з професійної тематики(5 год), підготовка презентацій за темою(5 год), написання ділового листа(5 год)..	28
Розділ 6	Підготовка до практичних занять (8 год) , виконання домашніх завдань(5 год), читання та переклад текстів з професійної тематики(5 год), підготовка презентацій за темою(5 год), написання ділового листа(5 год)..	28
Розділ 7	Підготовка до практичних занять (8 год) , виконання домашніх завдань(5 год), читання та переклад текстів з професійної тематики(5 год), підготовка презентацій за темою(5 год), написання ділового листа(5 год)..	28
Розділ 8	Підготовка до практичних занять (8 год) , виконання домашніх завдань(5 год), читання та переклад текстів з професійної тематики(5 год), підготовка презентацій за темою(5 год), написання ділового листа(5 год)..	28
Разом		112

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено

7. Методи контролю

3 семестр

1. Поточний контроль: опитування, словниковий диктант, тематична робота (комбінований тест).
2. Підсумковий контроль: письмова залікова робота (комбінований тест/переклад)

4 семестр

1. Поточний контроль: опитування, словниковий диктант, тематична робота(комбінований тест).
2. Підсумковий контроль: письмова екзаменаційна робота (комбінований тест/переклад)

Шкала відповідності оцінки(за національною системою) кількості штрафних балів

	Кількість активних моментів	Кількість штрафних балів на «5»	Кількість штрафних балів на «4»	Кількість штрафних балів на «3»	Кількість штрафних балів на «2»
Переклад	40	0-6	6,5-12	12,5-20	20,5 і більше
Комбінований тест	60	0-6	7-18	19-30	31 і більше

8. Схема нарахування балів

3 семестр - залік

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання					Разом	залікова робота	Сума	
Розділ 1		Розділ 2		Контрольна робота, передбачена навчальним планом				Індивідуальне завдання
T1	T2	T3	T4					
15(мін7.5)	15(мін7.5)	15(мін7.5)	15(мін7.5)			60	40	100

4 семестр – екзамен

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання					Екзамен	Сума		
Розділ 3		Розділ 4		Контрольна робота, передбачена навчальним планом			Індивідуальне завдання	Разом
T5	T6	T7	T8					
15(мін7.5)	15(мін7.5)	15(мін7.5)	15(мін7.5)			60 (мін 30)	40	100

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для екзамену	для заліку
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	

9. Рекомендована література

Основна література

1. Черноватий Л. М., Карабан В. І. Dictum Factum. – Вінниця: Нова книга, 2007. – 248 с.
2. Медвідь М. М. English for the Hospitality Industry. Book 1. Hotels: навчальний посібник у 2 частинах. Ч. 1 / М. М. Медвідь – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2016. – 196 с.
3. Медвідь М. М. English for the Hospitality Industry. Book 2. Restaurants: навчальний посібник у 2 частинах. Ч. 1 / М. М. Медвідь – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2016. – 198 с.
4. Evans V. Round-up 4. – Pearson Education LTD, 2007. – 210 с.

Допоміжна література

1. M. Swan, C. Walter How English Works. Grammar Practice Book. – Oxford University Press, 1997.
2. English for International Tourism//Pre-intermediate Student's book. – N.Y.: Longman, 2003.2. English for International Tourism//Pre-intermediate Workbook. – N.Y.: Longman, 2003.
- 3 R. Walker and K. Harding. Tourism 1/Pre-intermediate Student's book -Oxford English for careers, 2012.
4. N. Wood. Tourism and Catering.-Oxford University Press, 2011.

10. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. Електронний ресурс: www.learn-english-today.com
2. Електронний ресурс: <https://www.englishclub.com/english-for-work/hotel.htm>
3. Електронний ресурс: http://www.englishformyjob.com/ell_hotelindustry.html
4. Електронний ресурс: <http://www.hotelenglish.org/>