

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 за професійним спрямуванням"

1-й курс

рівень вищої освіти **другий (магістерський)**

/

галузь знань **24 Сфера обслуговування**

спеціальність **242 Туризм**

освітня програма **Туризм**

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 за професійним спрямуванням” складена відповідно до освітньо-наукової програми підготовки магістрів спеціальності 242 "Туризм".

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни “Іноземна мова за професійним спрямуванням” 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 – 9

1.4. Загальна кількість годин – 270

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й, 2-й	1-й, 2-й
Лекції	
Не передбачено	Не передбачено
Практичні заняття	
124 год.	22 год.
Лабораторні заняття	
Не передбачено	Не передбачено
Самостійна робота	
146 год.	248 год.
Індивідуальні завдання	
Не передбачено	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-наукової програми студенти повинні

знати: 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 1

Розділ 1. Тенденції розвитку туризму

Тема 1. Що таке туризм. Відмінності туризму від подорожування. Привітання гостей готелю. Незвичайні готелі. Написання ділового листа-привітання гостей готелю.

Тема 2. Міжнародні стандарти класифікації готелів. Типи готелів. Запитання та надання інформації про те, як дістатися певного місця. Презентація готелю. Правила написання ділового електронного листа.

Тема 3. Готельне устаткування. Запитання та надання інформації про зручності у готелі.

Розробка домашньої сторінки сайту готелю.

Розділ 2. Міжнародні класифікації готелів

Тема 4. Класифікація та типи номерів готелю за різними ознаками. Навички спілкування з гостями готелю телефоном. Написання ділового листа про устаткування для проведення конференції на базі готелю.

Тема 5. Бронювання місць у готелі. Реєстрація поселення гостей готелю та їх відбуття. Відгуки про перебування в готелі. Форма реєстрації гостей готелю. Політика готелю щодо перебування гостей.

Тема 6. Персонал готелю. Пропонування допомоги, прохання про допомогу. Підготовка резюме. Написання супроводжуючого листа. Структура готелю.

Семестр 2

Розділ 3. Індустрія гостинності

Тема 7. Індустрія гостинності. Устаткування кейтерингової компанії. Типи обслуговування. Написання листа до кейтирингової компанії.

Тема 8. Типи ресторанів. Привітання відвідувачів у ресторані. Підготовка домашньої сторінки для сайту ресторану. Презентація ресторану.

Тема 9. Хто є хто у ресторанному бізнесі. Технології збільшення доходів ресторану.

Розділ 4. Відкриття свого ресторану

Тема 10. Розробка меню для ресторану. Особливості розробки меню для різних закладів громадського харчування.

Тема 11. Технології переробки сировини для продуктів харчування. Приготування їжі. Устаткування для приготування їжі.

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.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Семестр 1												
Розділ 1. Тенденції розвитку туризму												
Тема 1. Що таке туризм. Відмінності туризму від подорожування.	24		10			14			1			23
Тема 2. Міжнародні стандарти класифікації готелів.	24		10			14			2			22
Тема 3. Готельне устаткування.	27		12			15			2			25
Разом за розділом 1	75		32			43			5			70
Розділ 2. Готельне устаткування												
Тема 4. Класифікація та типи номерів готелю за різними ознаками.	24		10			14			1			23
Тема 5. Бронювання місць у готелі.	24		10			14			2			22
Тема 6. Персонал готелю.	27		12			15			2			25
Разом за розділом 2	75		32			43			5			70

Разом за семестр 1	150		64			86			10			140
Семестр 2												
Розділ 3. Індустрія гостинності												
Тема 7. Індустрія гостинності. Устаткування кейтерингової компанії.	24		12			12			2			22
Тема 8. Типи ресторанів.	24		12			12			2			22
Тема 9. Хто є хто у ресторанному бізнесі	24		12			12			2			22
Разом за розділом 3	72		36			36			6			66
Розділ 4. Відкриття свого ресторану												
Тема 10. Розробка меню для ресторану	24		12			12			3			21
Тема 11. Технології переробки сировини для продуктів харчування.	24		12			12			3			21
Разом за розділом 4	48		24			24			6			42
Разом за семестр 2	120		60			60			12			108
Усього годин	270		124			146			22			248

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	К-сть год
1	Що таке туризм. Відмінності туризму від подорожування. (English for the Hospitality Industry. Book 1. PP. 5-25)	10
2	Міжнародні стандарти класифікації готелів. (English for the Hospitality Industry. Book 1. PP. 26-59)	10
3	Готельне устаткування. (English for the Hospitality Industry. Book 1. PP. 60-91)	12
4	Класифікація та типи номерів готелю за різними ознаками. (English for the Hospitality Industry. Book 1. PP. 92-123)	10
5	Бронювання місць у готелі. (English for the Hospitality Industry. Book 1. PP. 124-161)	10
6	Персонал готелю. (English for the Hospitality Industry. Book 1. PP. 162-193)	12
7	Індустрія гостинності. Устаткування кейтерингової компанії. (English for the Hospitality Industry. Book 2. PP. 5-25)	12
8	Типи ресторанів. (English for the Hospitality Industry. Book 2. PP. 26-51)	12
9	Хто є хто у ресторанному бізнесі (English for the Hospitality Industry. Book 2. PP. 52-76)	12
10	Розробка меню для ресторану (English for the Hospitality Industry. Book 2. PP. 77-102)	12
11	Технології переробки сировини для продуктів харчування. (English for the Hospitality Industry. Book 2. PP. 103-155)	12
	Разом	124

5. Завдання для самостійної роботи

№з/п	Види, зміст самостійної роботи	К-стьГод.
Розділ 1	Підготовка до практичних занять, виконання домашніх завдань, читання та переклад текстів з професійної тематики.	43
Розділ 2	Підготовка до практичних занять, виконання домашніх завдань, читання та переклад текстів з професійної тематики.	43

Розділ 3	Підготовка до практичних занять, виконання домашніх завдань, читання та переклад текстів з професійної тематики.	36
Розділ 4	Підготовка до практичних занять, виконання домашніх завдань, читання та переклад текстів з професійної тематики.	24
	Разом	146

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено

7. Методи контролю

Залік: 1-й семестр

Екзамен: 2-й семестр

8. Схема нарахування балів

Семестр 1		Підсумковий семестровий контроль (залік)	Сума
Поточне тестування та самостійна робота			
Розділ 1	Розділ 2	40 балів	100 балів
30 балів (15 + 15) (поточна успішність + контрольна робота)	30 балів (15 + 15) (поточна успішність + контрольна робота)		
Семестр 2		Підсумковий семестровий контроль (екзамен)	Сума
Поточне тестування та самостійна робота			
Розділ 3	Розділ 4	40 балів	100 балів
30 балів (15+15 поточна успішність контрольна робота)	30 балів (15+15 поточна успішність контрольна робота)		

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	не зараховано

9. Рекомендована література

Основна література

1. 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.
2. 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.

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