

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

(найменування центрального органу виконавчої влади у сфері освіти і науки)

Національний університет «Запорізька політехніка»

(повне найменування закладу вищої освіти)

Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри, яка відповідає за дисципліну)



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор (перший проректор)

«_____» 2022 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Іноземна мова в галузі

(код і назва навчальної дисципліни)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код і найменування спеціальності)

освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми (спеціалізації))

інститут, факультет міжнародного туризму та економіки
(найменування інституту, факультету)

мова навчання українська

2022 рік

Робоча програма Іноземна мова в галузі для студентів
(назва навчальної дисципліни)
за спеціальністю 241 готельно-ресторанна справа „29” серпня, 2022 року – 15 с.

Розробники: кандидат філологічних наук, доцент Горлачова В.В.
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри
іноземної мови професійного спілкування

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри іноземної мови професійного спілкування
(найменування кафедри)

«29» серпня 2022 року


(підпис)

(Брутман А.Б.)
(прізвище та ініціали)

Схвалено науково-методичною комісією
факультету міжнародного туризму та економіки
(найменування факультету)

Протокол від «30» серпня 2022 року № 1

«30» серпня 2022 року

Голова
(підпис)



(Васильєва О.О.)
(прізвище та ініціали)

Узгоджено групою забезпечення освітньої програми кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

«29 » серпня 2022 року

Керівник групи


(підпис)

(Кукліна Т.С.)
(прізвище та ініціали)

НУ «Запорізька
політехніка» 2022 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 7	Галузь знань <u>24 Сфера обслуговування</u> (шифр і назва)	обов’язкова	
Модулів – 2	Спеціальність (освітня програма, спеціалізація): <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів –3		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ : _____ (назва)		Семестр	
Загальна кількість годин – 210		1-й, 2-й	1-й- 2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3год (1 сем) 4 год (2 сем) самостійної роботи студента – 5 год (1 сем) 4 год (2 сем)	Освітній ступінь: бакалавр	Лекції	
		не передбачено навчальним планом.	
		Практичні, семінарські	
		74год.	16 год.
		Інші	
		0	0 год.
		Курсова:	
		не передбачено навчальним планом.	
		Самостійна робота	
		136год.	194год.
Індивідуальні завдання: не передбачено навчальним планом			
Вид контролю: залік, екзамен			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1:1,8

для заочної форми навчання – 1:12

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета формування і розвиток у студентів знань і практичних навичок, спрямованих на професійне спілкування іноземною мовою (англійською) в готельно-ресторанній галузі, збагачення мовного і культурного світогляду майбутнього фахівця. Формування і розвиток лінгвістичних знань готельно-ресторанної сфери включає надання екстралінгвістичної інформації, тобто ознайомлення студентів із історичною, країнознавчою, побутовою, та культурологічною тематикою.

Завдання: засвоєння фонетичного, лексичного і граматичного матеріалу, термінології в межах тем галузі готельно-ресторанного бізнесу; оволодіння вмінням функціонально застосовувати іноземну мову в ситуаціях професійного спілкування; формування навичок усного та письмового мовлення іноземною мовою за професійно-орієнтованими темами галузі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати

загальні компетентності:

ЗК 3 – Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5 – Здатність працювати в команді

ЗК 7 – Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11 – Здатність спілкуватися іноземною мовою .

спеціальні компетенції:

СК 4 – Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

СК 15 – Здатність до співпраці з іноземними партнерами та клієнтами, забезпечувати їх безпеку, впроваджувати інноваційні проекти в бізнес

Очікувані програмні результати навчання:

ПРН 3 – Вільно спілкуватися з професійних питань державною та англійською мовами усно і письмово

РПН 8 – Застосовувати навички продуктивного англомовного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН – 16 – Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях готельно-ресторанної сфери, відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17 – Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 19 – Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

ПРН 20 – Розуміти вимоги до професійної діяльності у сфері готельно-ресторанної справи, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави

ПРН 24 – Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами.

2. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

Змістовий модуль 1. World around me at work

Тема 1. Parts of the restaurant

Word order in Questions. Present Simple. Present Continuous, Defining relative clauses. Vocabulary (common verbs phrases, prepositions of place, expressions of paraphrasing, parts of the restaurant).

Тема 2. Tabletop items, food service equipment

Nouns (singular and plural form). Describing yourself. Personality adjectives. Past Simple (regular and irregular verbs). Table layout rules. Functional language: Responding to an apology. Product listing, writing server guide. Responding to an apology.

Тема 3. Kitchen

Past Continuous. Prepositions of time and place. Question words. Questions with and without auxiliaries. Conjunctions (so, because, but, although). Vocabulary (kitchen appliances). Making apology. Writing memo

Змістовий модуль 2. Restaurants and meals

Тема 4. My future plans

Planned actions in future, future arrangements (be going to\ present continuous. Future Simple (promises, offers, decisions). Review of tenses (present, past, future). Vocabulary (phrasal verbs with *look*; opposite verbs, meals). Restaurant problems. Advertisement (Listening skills). Giving a polite negative response

Тема 5. Types of restaurants

Present Perfect Simple (ever, never, yet, just, already). Present perfect & Past Simple. Vocabulary (Verbs + prepositions, time expressions). Types of service at the restaurant. Functional language: Stating preferences, describing order. General rules of formal and informal letters.

Тема 6. Fast food

Forms of adjectives. Opposite adjectives. Comparative forms (as ... as \ less ... than). Superlative forms (ever + Present Perfect). Irregular adjectives. Famous fast food chains (reading skills). Functional language: Estimating time, checking correctness. Asking for an opinion

Тема 7. Catering and delivery, payment

Uses of infinitive (verb + infinitive). Gerund forms (verb + Ving). Describing emotions. Modifiers (a bit, really etc). Prepositions of movement. Modal verbs of obligation (must, have to). Functional language: Introducing a problem. Asking about needs. Writing: Employee manual

Тема 8. Reservations and taking orders

Grammar and vocabulary revision. Restaurant review (reading skills). Vocabulary (reservation book, numbers). Functional language: Describing availability. Checking for accuracy. Writing: Server training manual.

МОДУЛЬ 2

Змістовий модуль 3. Preparing food

Тема 9. Preparing dairy products.

First Conditional, Second Conditionals. Vocabulary (confusing verbs). Vocabulary: dairy products. Functional language: Asking for repetition.

Tema 10. Preparing baked food and desserts

Modal Verbs (possibility): may, might; (advice) should. Word building (noun formation). Vocabulary: baked food, desserts. Listening skills (telephone conversation). Functional language: explaining a change, describing preferences

Tema 11. Preparing fruits and vegetables

Vocabulary (fruits, vegetables; ways of cooking; phrasal verbs with get).
Functional language: Guessing meaning from the context. Writing: formal e-mail

Tema 12. Preparing meats and seafood.

Talking about past (present Perfect Simple and Past Simple). Used to. Sentence stress. Vocabulary (kinds of meats and seafood). Improving menu techniques (reading skills). Functional language: Describing preparation methods. Making an apology. Dealing with clients' special needs (allergy, vegetarian and vegan preferences).

Tema 13. Changes in menu, food purchases

Passive voice in Present Simple. Types of menu (Listening skills). Menu pricing styles (Reading skills). Presentation. Vocabulary (types of menu). Functional language: Giving a motive for doing smth. Asking about experience.

Tema 14. Food purchasing and orders. Product inventory and storage.

Passive voice in Past Simple. Reading skills: Employee manual. Functional language: Describing mixed results.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	у сь ого	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
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. World around me at work												
Тема 1. Parts of the restaurant	14		6			8	10					10
Тема 2. Tabletop items, food service equipment	16		6			10	17		2			15
Тема 3. Kitchen	16		6			10	12		2			10
Разом за змістовим модулем 1	46		18			28	29		4			25
Змістовий модуль 2. Restaurants and meals												
Тема 4. My future plans	16		6			10	20					20
Тема 5. Types of restaurants	16		6			10	12		2			10
Тема 6. Fast food	12		4			8	15					15
Тема 7. Catering and delivery, payment	14		4			10	22		2			20
Тема 8. Reservations and taking orders	16		6			10	22		2			20
Разом за змістовим модулем 2	74		26			48	91		6			85
Разом за семестр	120		44			76	120		10			110
Модуль 2												
Змістовий модуль 3. Preparing food												

Тема 9. Preparing dairy products.	16		6			10	16		2			14
Тема 10. Preparing baked food and desserts	16		6			10	14					14
Тема 11. Preparing fruits and vegetables	14		4			10	16		2			14
Тема 12. Preparing meats and seafood.	14		4			10	16					16
Тема 13. Changes in menu, food purchases	16		2			10	14		2			12
Тема 14. Food purchasing and orders. Product inventory and storage.	14		4			10	14					14
Разом за змістовим модулем 3	90		30			60	90		6			84
Всього за семестр	90		30			60	90		6			84
Усього годин	210		74			136	210		16			194

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі практичні заняття <https://us04web.zoom.us/j/4090721288?pwd=by9CdGNybzF3Q3FuMWNtRWNRS0tJQT09>, ідентифікатор конференції: 409 072 1288. Код доступу 31Fb6x;

– дистанційно на платформі Moodle (<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5113>) проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

4. Темі практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Parts of the restaurant	6	
2	Tabletop items, food service equipment	6	2
3	Kitchen	6	2
4	My future plans	6	
5	Types of restaurants	6	2
6	Fast food	4	
7	Catering and delivery, payment	4	2
8	Reservations and taking orders	6	2
9	Preparing dairy products.	6	2
10	Preparing baked food and desserts	6	
11	Preparing fruits and vegetables	4	2
12	Preparing meats and seafood.	4	
13	Changes in menu, food purchases	6	2
14	Food purchasing and orders. Product inventory and storage.	4	

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Parts of the restaurant	8	10
2	Tabletop items, food service equipment	10	15
3	Kitchen	10	10
4	My future plans	10	20
5	Types of restaurants	10	10
6	Fast food	8	15
7	Catering and delivery, payment	10	20
8	Reservations and taking orders	10	20
9	Preparing dairy products.	10	14
10	Preparing baked food and desserts	10	14
11	Preparing fruits and vegetables	10	14
12	Preparing meats and seafood.	10	16
13	Changes in menu, food purchases	10	12
14	Food purchasing and orders. Product inventory and storage.	10	14

Під час самостійного опанування тем рекомендовано застосовувати навички неформальної освіти на сучасних освітніх ресурсах.

6. Індивідуальні завдання

не передбачено навчальним планом

Завдання до контрольних робіт (для студентів заочної форми навчання в 1 семестрі)

1. Виконати контрольну роботу (блоки завдань присвячено перевірці лексичної, граматичної та мовної компетенцій (письмове мовлення).

2. Перевірка навичок усного мовлення (розмова за професійно-орієнтованими темами).

Тема 1. Parts of the restaurant

Тема 2. My future plans in career

Тема 3. Fast food

Тема 4. Tabletop items, food service equipment

Тема 5. Restaurants in Ukraine

Завдання до контрольних робіт (для студентів заочної форми навчання в 2 семестрі)

1. Виконати контрольну роботу (блоки завдань присвячено перевірці лексичної, граматичної та мовної компетенцій (письмове мовлення).

2. Перевірка навичок усного мовлення (розмова за професійно-орієнтованими темами).

Тема 1. Preparing dairy products.

Тема 2 Preparing fruits and vegetables

Тема 3. Preparing meats and seafood.

Тема 4. General rules of formal and informal letters.

Тема 5. Types of menu

7. Методи навчання

Шифр ПРН	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
РН 3	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та англійською мовами усно і письмово	Групова дискусія, усне опитування, тестові завдання, написання формальних та неформальних листів.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 8	Застосовувати навички продуктивного спілкування з англомовними споживачами готельних та ресторанних послуг	Моделювання професійно-орієнтованих діалогів, навчальні дискусії, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях сфери готельно-ресторанної справи та відповідати за результати своєї діяльності.	Моделювання професійно-орієнтованих діалогів, англомовні відео-доповіді, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій з англомовними споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	Моделювання професійно-орієнтованих діалогів, написання листів, групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	Групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 20	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	Групова дискусія, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 24	Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам	Створення презентацій, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, навчальні дискусії,	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних

споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами	аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	заняттях, контрольна робота, іспит
--	--	------------------------------------

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть додатково враховуватись такі види активностей здобувача (неформальна освіта) за умов підтвердження результатів (сертифікат участі, грамота учасника конференції):

– участь в форумах, конференціях, семінарах (з підготовкою доповіді, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом; збірником тез тощо);

8. Очікувані результати навчання з дисципліни

1. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово

2. Застосовувати навички продуктивного спілкування з англomовними споживачами готельних та ресторанних послуг

3. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

4. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних іншомовних комунікацій зі споживачами та суб'єктами ресторанного бізнесу. Вміти взаємодіяти з англomовними споживачами.

5. Розробляти проекти підприємств ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів (алергік, вегетаріанець, веган тощо) з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами.

9. Засоби оцінювання

Для денної форми навчання:

- усне опитування та виконання завдань на практичних заняттях
- виконання самостійної роботи
- контрольна робота (тести)

Поточний контроль знань здійснюється на практичних заняттях за допомогою усного опитування та виконання завдань.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу. Після перевірки викладачем контрольної роботи і одержання позитивної оцінки студента допускають до заліку та екзамену.

10. Критерії оцінювання

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (залік, екзамен).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на практичних заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.**Робота на практичних заняттях:**

Під час занять студенти усно доповідають на питання, виконують розрахункові роботи, виконують певні завдання. Робота студента на занятті оцінюється від 1 до 9 балів.

Критерії оцінки на практичному занятті (поточний контроль)

Бали	Критерії оцінки
9-8	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних відповідей або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
7-6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
5	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
4-3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання практичних занять, інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент посередньо відвідував практичні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Самостійна робота студентів

Опрацювання тематики наведеної для самостійної роботи та використання отриманих знань під час виконання завдань дають змогу кожному студенту підвищити отриману оцінку за кожне практичне завдання.

РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення письмових контрольних робіт (тестів), які проводяться на окремому тижні під час заняття. Здобувач має змогу отримати додаткові бали до виконаних практичних

завдань та підвищити загальну суму балів. Студент двічі за семестр складає рубіжний контроль.

Студенти, які з різних причин не виконували мінімум 10 завдань за семестр, не можуть бути допущені до заліку та екзамену.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ.

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти. Підсумковий модульний контроль знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми. Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на заняттях.

1 семестр

Поточне тестування та самостійна робота								Рубіж. контроль	залік	сума
Змістовий модуль №1			Змістовий модуль № 2							
T1	T2	20	T4	T5	T6	T7	T8	18	10	100
9	9	9	9	9	9	9	9			

T1, T2 ... T10 – теми змістових модулів. + 18 за рубіжні контролю

2 семестр

Поточне тестування та самостійна робота						Рубіж. контроль	Екзамен	Сума
Змістовий модуль №3								
T9	18	T11	T12	T13	T14	20	26	100
9	9	9	9	9	9			

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

Одне питання потребує змістовної відповіді, яка розкриває сутність того чи іншого поняття або лексико-граматичної особливості устрою англійської мови (оцінюється від 0 до 10 балів). Максимальна кількість складає **10 балів**. При дистанційному навчанні використовуються тестові завдання. Тест складається з питань, які в сумі дають також 10 балів.

10 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, надали правильну відповідь

9-7 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття, надали частково правильну відповідь.

6-4 балів отримують студенти, які лише частково визначили те чи інше поняття, не можуть пояснити свій вибір.

3-1 балів отримують студенти, які допустили неточності та помилки.

0 балів отримують студенти, які недопущені або не з'явилися на залік.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

Під час складання іспиту здобувач може отримати 26 балів.

Екзамен проводиться в письмовій формі. Під час очного навчання студент отримує 3 практичних завдання від викладача. Питання формуються окремо для кожного студента з урахуванням його індивідуальної траєкторії вивчення освітнього компонента. Вони стосуються лексико-граматичного устрою та функціональних конструкцій англійської мови.

Наприклад: 1. Які помилки в цьому реченні? He have been worked here since 18 months

2. Які помилки в цьому реченні? Last year this restaurant rented a French cooker who created dishes according to original prescriptions.

3. Розмова за темою (наприклад, Types of cutlery and glassware).

Бали	Критерії оцінювання відповіді
14-10	Відповідь студента: - містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірно розуміння змісту основних теоретичних положень; - вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання; - здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
9-5	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: - недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання; - недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер; - окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, яка не відноситься до змісту екзаменаційного питання;
4-1	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: - зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання; - відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу; - відповідь свідчить про недостатню обізнаність з основними аспектами, що стосуються відповідного питання;
0	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання тестових завдань за весь курс навчання в системі дистанційного навчання університету.

11. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до самостійної роботи з іноземної мови в галузі туризму для студентів усіх форм навчання на тему: Food, culture and tourism / Укл.: к. філол. н., доцент Г.В. Василенко – Запоріжжя: ЗНТУ, 2018. 38 с.

2. Back to English: навч. посібник / Уклад. Брутман А.Б., Горлачова В.В., Наумчук Т.І. Запоріжжя: Видавець ФОП Мокшанов В.В., 2020. 110с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Christina Latham-Koing, Cleve Oxenden. New English file. Pre-intermediate. 4th edition. Student's book. Oxford University Press. 2019. 168p.
2. Christina Latham-Koing, Cleve Oxenden. New English file. Pre-intermediate. 4th edition. Workbook book. Oxford University Press. 2019. 96 p.
3. Flash on English for cooking, catering and reception / Morris Catring E. Eli, 2012. 48p
4. Career Paths. Food Service Industries / Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Express Publishing, 2016.120 p.
5. Highly Recommended 2.English for the hotel and catering industry. Student's Book. Intermediate / Trish Scott, Alison Pohl. Oxford University Press, 2014. 112p.

Допоміжна

1. Горлачова В.В. Огляд теми SWOT-аналіз на заняттях з ділової іноземної мови для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. Матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 26-27 листопада 2020 року. 2020. С. 367–369
2. Michael McCarthy, Felicity O'Dell. English Collocations in Use. Intermediate. – Cambridge University Press, 2007. – 190 p.
3. Full Blast. Grammar. Pre-Intermediate / H. Mitchel. MMPublications. 2012. 120p.
4. Navigate. Intermediate. Coursebook with Video. / Rachael Robert Heather Buchanan, Emma Pathare. Oxford University Press. 2015. 175p.
5. Navigate. Intermediate. Workbook / Edward Aldanand, Mike Sayer. Oxford University Press. 2015. 112p.
6. Idioms Organiser. Organised by metaphor, topic and key word / Jon Wright. – HEINLE Cengage Learning, 2012. – 296 p.

13. Інформаційні ресурси

1. Test-English. Prepare for your English exam [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://test-english.com/>
2. Learn English. British council [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://learnenglish.britishcouncil.org/>
3. English Language Teaching [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://elt.oup.com/?cc=ua&selLanguage=uk>
4. New English file student's site [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://elt.oup.com/student/englishfile/?cc=ua&selLanguage=uk>
5. Engoo. Improve your English. Anytime. Anywhere [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://engoo.com/>
6. VOA. Learning English [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://learningenglish.voanews.com/>