

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІНОЗЕМНА МОВА
(за професійним спрямуванням)

Освітньо-професійна програма першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 2 від 01 вересня 2025 р.

м. Кропивницький – 2025

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до дисципліни
3. Мета і завдання дисципліни
4. Формат дисципліни
5. Загальні компетентності
6. Програмні результати навчання
7. Обсяг дисципліни
8. Ознаки дисципліни
9. Пререквізити
10. Технічне й програмне забезпечення /обладнання
11. Політика курсу
12. Навчально-методична карта дисципліни
13. Система оцінювання та вимоги
14. Рекомендована література

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
Викладач	Головка Ірина Олексіївна, кандидат педагогічних наук, доцент
Контактний телефон	+38050 250 32 75
E-mail:	langkaf.kdtu@gmail.com
Консультації	<i>Очні консультації</i> за попередньою домовленістю понеділок та середу з 13.20 до 14.40 <i>Онлайн консультації</i> за попередньою домовленістю в робочі дні з 9.00 до 15.30.

2. Анотація до дисципліни

Дисципліна Іноземна мова (за професійним спрямуванням) належить до переліку нормативних навчальних дисциплін. Вона забезпечує формування у здобувачів освіти науково-дослідницької професійно-орієнтованої компетентності та передбачає оволодіння культурою та навичками спілкування англійською мовою з урахуванням правил сучасного англомовного дискурсу.

3. Мета і завдання дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни Іноземна мова (за професійним спрямуванням) є формування необхідної комунікативної компетенції в сферах базового та ситуативного спілкування в усній та письмовій формах, навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі представленої тематики, оволодіння інноваційно-комунікативними технологіями.

Завданнями вивчення дисципліни Іноземна мова (за професійним спрямуванням) є:

- формування, розвиток та удосконалення навичок мовленнєвої діяльності, аудіювання, говоріння, діалогічного мовлення, читання, письма та перекладу;
- формування і розвиток міжкультурної компетенції здобувачів освіти;
- набуття навичок повного розуміння текстів суспільно-політичної та фахової тематики;
- розуміння довготривалого іноземного мовлення;
- формування спроможності вільно користуватися усним монологічним мовленням;
- складати ділові листи, обираючи відповідний стиль;
- перекладати з іноземної мови на рідну та з рідної на іноземну тексти суспільно-політичної та фахової тематики.

4. Формат дисципліни

Для денної форми навчання:

Викладання курсу передбачає для засвоєння дисципліни традиційні практичні заняття із застосуванням підручників, навчальних посібників, методичних вказівок, лексико-граматичного та наочного матеріалів, електронних презентацій.

Формат очний (face to face) або дистанційний (online). Сесія – формат очний (face to face), у міжсесійний період – змішаний (face to face/online).

5. Загальні компетентності

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 7. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 9. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 11. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 14. Здатність працювати у міжнародному контексті.

Спеціальні компетентності

СК 11. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління гостинно-ресторанними закладами.

6. Програмні результати навчання

ПРН 13. Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами.

ПРН 16. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.

Набуття соціальних навичок (soft-skills):

- здійснювати професійну комунікацію, ефективно пояснювати і презентувати матеріал, взаємодіяти в проектній діяльності.

7. Обсяг дисципліни

Вид заняття	Кількість годин
практичні	90
самостійна робота	90
Всього	180

8. Ознаки дисципліни

Рік викладання	Курс (рік навчання)	Семестр	Спеціальність	Кількість кредитів / годин	Кількість змістових модулів	Вид підсумкового контролю	Нормативна / вибіркова
2025/2026 н.р.	1	1, 2	241 «Готельно-ресторанна справа»	6/180	2	залік, залік	нормативна

9. Пререквізити

Ефективність засвоєння змісту дисципліни Іноземна мова (за професійним спрямуванням) значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріал дисципліни *Англійська мова* та набув іншомовні навички та уміння під час довузівського навчання в середній школі.

10. Технічне й програмне забезпечення / обладнання

Для викладання дисципліни застосовуються: мультимедійні засоби, персональні комп'ютери, локальна комп'ютерна мережа, вільний доступ до Інтернету.

11. Політика дисципліни

Академічна доброчесність:

Очікується, що здобувачі освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

Відвідування занять

Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі здобувачі освіти відвідають практичні заняття курсу. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані не пізніше, ніж за тиждень до залікової сесії.

Поведінка на заняттях

Недопустимість: запізень на заняття, списування та плагіат, несвоєчасне виконання поставленого завдання.

При організації освітнього процесу в Центральукраїнському національному технічному університеті здобувачі освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: *Положення про організацію освітнього процесу; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.*

12. Навчально-методична карта дисципліни

Тематика курсу					
Тема					Прак-тичні заняття
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)					
Змістовний модуль 1					
Unit	Topic	Reading context	Vocabulary	Function	Кількість год.
1	Making a Hotel Reservation	A hotel website	Discount, eligible, garden view, high season, kitchenette, ocean view, off-season, rack rate, room preference	Offering options	4
2	Loyalty programs	Brochure from a hotel	Complementary, early check-in, enroll, exclusive, level, guaranteed, loyalty program, partner, repeat customer, reward, turndown service	Asking for details	4
3	Confirming a reservation	The email from a hotel booking agent	Adjacent, base rate, booking agent, confirm, confirmation number, inquiry, occupancy, respond, special request	Making a correction	4
4	House-keeping	The employee manual	“do not disturb” sign, carpet, counter, disinfect, make the bed, sheet, sink, stay-over, toilet, toiletry, towel, towel and trash service, trash bin, tub, vacuum, VIP	Changing topics	2

5	Concierge	A letter from a concierge to the guests	Arena, exhibition, insider, local attraction, match, multilingual, museum, on-duty, podium, shopping district, trendy	Expressing a preference	4
6	Airport transfers	A page from a hotel brochure	Bus schedule, bus stop, check-in counter, depart, fare, hail a cab, on-call, route, run, shuttle, taxi, tip	Making an appointment	2
7	Evacuation	The poster on an emergency	Arch, earthquake, elevator, evacuate, exit, fire alarm, heavy furniture, intercom, loudspeaker, precaution	Giving directions	4
8	Checking out	The hotel bill	Amount due, balance, bill, copy, credit card, direct, long-distance call, personal check, record, room service, settle the account, summery of charges	Making a payment	4
9	Greeting and seating guests	The article from a trade magazine	Booth, buzz, comped, customer flow, make a good impression, on the house, pager, paging system, patron, seat, turn tables, wait time	Changing a reservation	4
10	Explaining the menu	The lunch menu from a restaurant	A la mode, baked, broiled, cooked to order, entrée, fry, grilled, platter, roasted, sauce, simmered, sour, spicy, steamed, sweet	Making a recommendation	2
11	Taking an order	The article from a trade magazine	Catch a mistake, double-checking, guesswork, medium rare, six-top, substitution, take an order, well done	Confirming details	4
12	Room service	The hotel's room service menu	Cart, cutlery, delivery time, dial fee, in-room, kitchen load, late-night, room-service attendant, sign for, tray	Giving instructions	2
13	Banquet	The job posting from a hotel's website	Banquet captain, banquet manager, banquet server, beverage machine, bus tray, coffeemaker, dishware, glassware, liquor liability laws, maître d', micro-wave, pre-meal meeting, Queen Mary cart, side work, silverware, toaster, urn	Clarifying information	4
14	Food storage	The poster from a restaurant kitchen	Beef, caned goods, dry goods, expiration date, fridge, on ice, pantry, pork, poultry, preservation, ready-to-eat, sea food, set the temperature, spoilage, walk-in freezer	Asking for assistance	4
15	Ordering food supplies	The restaurant inventory list and notes	Distributor, food budget, inventory, out of, packing date, par level, quantity, reorder, running low, vendor, storeroom,	Discussing quantities	4

Змістовий модуль 2

16	Special functions	The page from a hotel brochure	approachable, boss, communicate, consult, contribute, deal with. lack, loyalty, motivation, paternalistic, turnover, value	Describing personal experience	4
17	Business travelers	The brochure text	arrive at. bottom-up. consensus, debate, delay, democratic, empower, morale, participation, satisfaction, steer, streamline, top-down	Giving a warning	2
18	Responding to requests	The web page	break even, business plan, contribution, gross, initial, legal structure, license, location, permit, profit, sales revenue, start up	Propose a plan	4
19	Reservation problems	The memo to hotel employees	branch out. distribution channel, dominate, foothold, formulate, industry leader, profitability, resource allocation, stabilize, strategic goal, strategy	Agreeing with an opinion	2
20	Broken !	The posts from an Internet comment board	assemble, bait and hook model, business model, charge, distributor model, factory, franchise model, infrastructure, manufacture, organization, pay-as-you-go. razor and blade model, utility model	Changing topics	4
21	Responding to complaints	A page from an employee handbook	activity-based costing, cost driver, direct costs, direct labour, direct materials, expense, fixed costs, fixed overhead, indirect costs, variable costs, variable overhead	Defining a term	2
22	Hotel safeties	A letter from a hotel to its guests	accounts payable, accrued expenses payable, bill, bonus, carry over, estimate, income tax payable, invoice, loan period	Asking for clarification	4
23	Money matters	A page from a hotel's website	allot, budget, cash budget, estimate, forecast, fund, invest, long- term, master budget, operating budget, short-term	Asking for an opinion	2
24	Making suggestions	The restaurant review from a magazine	accounts payable, accounts receivable, assets, balance sheet, fixed assets, intangible assets, inventory, liabilities, owner's equity, property and equipment	Asking about needs	4

25	Problems in the dining room	The letter from a patron to a restaurant manager	cost of goods sold, cost of sales, depreciation, gross profit, income statement, net profit, net sales, overhead, profit and loss account, revenue	Bringing up a problem	2
26	How will you pay?	A page from a restaurant's website	activity, bill, cash distributions, cash equivalents, cash flow, cumulative, dividends, generate, inflows, near-term, outflows	Expressing relief	2
27	Working together	The article from an employee newsletter	break-even point, loss zone, margin, margin ratio, minimum, optimal, profit zone, reduce, set. slump, tighten	Delivering bad news	2
28	Kitchen safety and sanitation	The poster about the restaurant's health and safety	corporate tax, excise tax, flat tax, income tax, property tax, sales tax, tax, tax bracket, tax break, tax evasion, taxes, value added tax (VAT)	Making a suggestion	2
29	Writing resume	The resume	accounting database, adjust, closing procedures, credit card slip, end-of-period procedures, fiscal year, journal, purchase invoice, record, salary roster, source document, time card, transaction, up-to-date	Talking about progress	2
30	Job interviews	The article from a magazine	adapt, assess, execute, face, milestone, phase, proactive, problem solving, progress report, project management, setback, stick to, track	Giving a compliment	4

Самостійна робота

	Зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	1. The Role of Customer Service in Hospitality 1.1. Key principles of excellent customer service 1.2. How to personalize service for different types of guests 1.3. The impact of customer service on guest loyalty	6
2	2. Trends in Modern Hotel Design 2.1. Minimalist vs. luxury design styles 2.2. Eco-friendly materials and technologies 2.3. Influence of local culture on interior design 2.1. The Reality of Work	8

3	3. Sustainable Practices in the Hotel and Restaurant Industry 3.1. Waste reduction and recycling in hospitality 3.2. Energy-efficient hotel operations 3.3. Sourcing local and organic food in restaurants	6
4	4. How to Handle Guest Complaints Professionally 4.1. Active listening and empathy in complaint management 4.2. Steps to de-escalate tense situations 4.3. Turning negative feedback into improvement opportunities	8
5	5. The Influence of Social Media on Hotel and Restaurant Promotion 5.1. Building an Instagrammable hotel or restaurant image 5.2. Working with influencers and bloggers 5.3. Managing online reviews and reputation	6
6	6. Differences Between Budget and Luxury Hospitality Services 6.1. Guest expectations in budget vs. luxury segments 6.2. Cost-effective service delivery strategies 6.3. Staff roles and training in different hotel classes	8
7	7. Cultural Awareness and Communication in Hospitality 7.1. Greeting guests from different countries 7.2. Avoiding cultural misunderstandings 7.3. Adapting services for religious or cultural needs	8
8	8. The Impact of Technology on Hotel Management (smart rooms, online booking, etc.) 8.1. Self-check-in kiosks and mobile keys 8.2. Property Management Systems (PMS) 8.3. Contactless payments and digital menus	8
9	9. Event Planning and Conference Services in Hotels 9.1. Organizing corporate events and business meetings 9.2. Catering and banquet service organization 9.3. Marketing hotel facilities for events	8
10	10. Food Safety and Hygiene Standards in Restaurants 10.1. HACCP system and kitchen safety 10.2. Personal hygiene of restaurant staff 10.3. Safe food storage and temperature control	8
11	11. The Importance of First Impressions in the Hospitality Industry 11.1. Front desk professionalism and appearance 11.2. Creating a welcoming environment upon arrival	8

	11.3. Role of uniforms and branding	
12	12. How to Create a Memorable Guest Experience 12.1. Personalized welcome gifts and services 12.2. Surprise elements and “wow” moments 12.3. Following up with guests after their stay	8

13. Система оцінювання та вимоги

Протягом семестру здобувач може отримати max. 60 балів, 40 балів виносяться на іспит. По поточному контролю здобувач може набрати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, тестування, презентації індивідуальних завдань, вирішення практичних задач та кейсів.

При виставленні загальної оцінки за іспит враховуються результати навчальної роботи здобувача протягом семестру. Критерії оцінки іспиту:

оцінку «відмінно» (90-100 балів, A) заслуговує здобувач, який:

- всебічно, систематично і глибоко володіє навчально-програмовим матеріалом;
- вміє самостійно виконувати завдання, передбачені програмою, використовує набуті знання і вміння у нестандартних ситуаціях;
- засвоїв основну і ознайомлений з додатковою літературою, яка рекомендована програмою;
- засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни та усвідомлює їх значення для професії, яку він набуває;
- вільно висловлює власні думки, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особистісну позицію;
- самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, виявив творчі здібності і використовує їх при вивченні навчально- програмового матеріалу, проявив нахил до наукової роботи.

оцінку « добре» (82-89 балів, B) – заслуговує здобувач, який:

- повністю опанував і вільно (самостійно) володіє навчально-програмовим матеріалом, в тому числі застосовує його на практиці, має системні знання в достатньому обсязі відповідно до навчально-програмового матеріалу, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях;
- має здатність до самостійного пошуку інформації, а також до аналізу, постановки і розв'язування проблем професійного спрямування;

- під час відповіді допустив деякі неточності, які самостійно виправляє, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;

оцінку «добре» (74-81 бал, C) заслуговує здобувач, який:

- в загальному роботу виконав, але відповідає на екзамені з певною кількістю помилок;

- вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати на практиці, контролювати власну діяльність;
- опанував навчально-програмовий матеріал, успішно виконав завдання, передбачені програмою, засвоїв основну літературу, яка рекомендована програмою;
оцінку «задовільно» (64-73 бали, D) – заслуговує здобувач, який:
- знає основний навчально-програмовий матеріал в обсязі, необхідному для подальшого навчання і використання його у майбутній професії;
- виконує завдання, але при рішенні допускає значну кількість помилок;
- ознайомлений з основною літературою, яка рекомендована програмою;
- допускає на заняттях чи екзамені помилки при виконанні завдань, але під керівництвом викладача знаходить шляхи їх усунення. оцінку «задовільно» (60-63 бали, E) – заслуговує здобувач, який:
- володіє основним навчально-програмовим матеріалом в обсязі, необхідному для подальшого навчання і використання його у майбутній професії, а виконання завдань задовольняє мінімальні критерії. Знання мають репродуктивний характер.
оцінка «незадовільно» (35-59 балів, FX) – виставляється здобувачу, який:
- виявив суттєві прогалини в знаннях основного програмового матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань.
оцінку «незадовільно» (35 балів, F) – виставляється здобувачу, який:
- володіє навчальним матеріалом тільки на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів або не володіє зовсім;
- допускає грубі помилки при виконанні завдань, передбачених програмою;
- не може продовжувати навчання і не готовий до професійної діяльності після закінчення університету без повторного вивчення даної дисципліни.

14. Рекомендована література

Базова

1. Virginia Evans, Jenny Dooley, Henry Brown. Hotel and Catering. BOOK 2. Career Paths. Published by Express Publishing Liberty House, Greenham Business Park, Newbury, Berkshire RG19 6HW. – 47 p.
2. Virginia Evans, Jenny Dooley, Henry Brown. Hotel and Catering. Career Paths. Published by Express Publishing Liberty House, Greenham Business Park, Newbury, Berkshire RG19 6HW. – 117 p.
3. First Insights Into Business: Student's book. [Sue Robbins](#). Longman, 2000. 175 p.

Допоміжна

1. Patti J. Shock, John M. Stefanelli . Hotel Catering: A Handbook for Sales and Operations (1st Edition). 1992.
https://www.amazon.com/Patti-J-Shock/e/B001ITXKLI/ref=dp_byline_cont_book_1
2. Raymond Murphy *English Grammar in Use* // A self-study reference and practice book for intermediate students with answers // Second Edition. Cambridge University Press, 2001.
3. Restaurant Business. How to Create a Restaurant Employee Handbook (Free Template) by Dr.DigiRestro, May 6, 2022.
URL: <https://digirestro.in/restaurant-employee-handbook/>
4. New Insights Into Business: Student's book. Graham Tullis, Tonya Trappe. Longman, 2001. 177 p.

Ресурси для індивідуальної та самостійної роботи

1. What is hotel-restaurant business (a slide show presentation) <https://www.youtube.com/watch?v=MEDiaGuA6WU>
<https://www.slideshare.net/MuhammadSaqib237/what-is-managementpdf>
2. <http://moodle.kntu.kr.ua/>
3. <http://library.kntu.kr.ua/>
4. <https://library.kr.ua/>