

**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: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

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. ЗК11. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 14. Здатність працювати у міжнародному контексті.

6. Спеціальні компетентності

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

7. 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	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	6/180	2	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	Meet our staff!	The page from a hotel brochure	bellhop, check in, concierge, operator, front desk clerk, maintenance worker, auditor, teamwork, valet	Describing personal experience	4
2	Meet our staff!	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	park cars for guests, rent rooms to guests, handle guests, handle financial matters, wait at the hotel entrance, fix broken items, clean the hotel, tell guests about local entertainment	Describing personal experience	4
3	Welcome!	The brochure text	additional, address, atmosphere, baggage, car trunk, introduce yourself, luggage, take one's bags, title, welcome	Giving a warning	4
4	Welcome!	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice.	training manual, hotel employees, make guests comfortable at the hotel, steps to introducing people, improve communication between the employees, be	Giving a warning	2

		Grammar practice.	responsible for, arrive at, delay, satisfaction, streamline		
5	Hotel amenities	The web page	check email, fitness center, heated pool, hotel restaurant, ice machine, vending machine, relax, surf the web, work out	Propose a plan	4
6	Hotel amenities	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	hotel amenities, offer different ways to spend free time, area to work, inside / outside, be available throughout the hotel at every floor, food and drink, exercise activity, take the elevator	Propose a plan	2
7	Family-friendly lodging	The posts from an Internet comment board	baby-sit, baby-sitter, childcare specialist, children's menu, kid-friendly, pay-per-view, upon request, playroom, stroller	Changing topics	4
8	Family-friendly lodging	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	set up childcare at a hotel, to choose a kid-friendly hotel, offer baby-sitter service, offer meals for children, to have access to movies in rooms	Changing topics	4
9	Valet service	A page from an employee handbook	Car-key, convenient, parking attendant, parking garage, pick up, safe, save, savings, uniformvalue parking, value ticket, valuable	Defining a term	4
10	Valet service	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	Offer valet service for free, to remove expensive items from the car, use attendant to park the car	Defining a term	2
11	The guest room	A letter from a hotel to its guests	Coffee maker, deluxe, dining room, feel at home, hair drier, iron, ironing board, living room,	Asking for clarification	4
12	The guest room	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	Availability of the hotel rooms, reasons to choose luxury suits, deluxe rooms, a small fridge, have drinks inside, high quality and expensive.	Asking for clarification	2
13	Checking in	A page from a hotel's website	Assign, front room, double room, reserve a room, make a reservation, registration form, vacancy, walk-in	Asking for an opinion	4
14	Checking in	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice.	Make reservations, look for room damage, receive a key to the room, pay a damage deposit, an available room, fill out the registration form rent a room to guests	Asking for an opinion	4

		Grammar practice.			
15	Meet the restaurant staff	The restaurant inventory list and notes	Busser, clear a table, dish, front of house, hostess, napkin, server, shift, utensils, waitstaff	Discussing quantities	4
Змістовий модуль 2					
16	Making suggestions	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	accounts payable, accounts receivable, assets, balance sheet, fixed assets, intangible assets, inventory, liabilities, owner's equity, property and equipment	Asking about needs	4
17	Taking a reservation	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	2
18	Taking a reservation	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	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	4
19	Breakfast service	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
20	Breakfast service	A page from a restaurant's website	activity, bill, cash distributions, cash equivalents, cash flow, cumulative, dividends, generate, inflows, near-term, outflows	Expressing relief	4
21	At the bar	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	activity, bill, cash distributions, cash equivalents, cash flow, cumulative, dividends, generate, inflows, near-term, outflows	Expressing relief	2
22	At the bar	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	4
23	Meet the kitchen staff	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	break-even point, loss zone, margin, margin ratio, minimum, optimal, profit zone, reduce, set. slump, tighten	Delivering bad news	2

24	Meet the kitchen staff	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	4
25	Utensils	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	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
26	Utensils	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
27	Food service equipment	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	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
28	Food service equipment	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	2
29	Food preparation	Dialogues and Speaking Practice. Writing practice. Grammar practice.	chop, cooler, dice, grate, ingredient, julienne, mince, peel, plastic wrap, shred, slice	Giving a compliment	2
30	Food preparation	The article from a magazine	keep food cold, get food ready to cook, shred something into small bags, cut something into small pieces	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	8
2	2. Trends in Modern Hotel Design 2.1. Minimalist vs. luxury design styles	8

	2.2. Eco-friendly materials and technologies 2.3. Influence of local culture on interior design 2.1. The Reality of Work	
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	8
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	8
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	6
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 11.3. Role of uniforms and branding	6
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	6

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, А) 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, В) – 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, С) 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 1. 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/>