



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра української та
іноземної мови

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Іноземна мова»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>1,2,3,4</u>
Рік навчання (курс):	<u>1,2</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>8</u>
Мова викладання:	<u>англійська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Людмила Мовчан, к. пед. н., доцент кафедри української та іноземних мов
Профайл лектора	https://langs.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/prepodavатели-i-sotrudniki/movchan-lyudmila-volodimirivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	Liuda-movchan@ukr.net
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	сформувати навички практичного володіння англійською мовою як засобом спілкування у побутовій, загальноосвітній та професійній сферах.
Завдання курсу	набуття навичок практичного володіння іноземною мовою у різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики; одержування новітньої інформації через іноземні джерела; користування монологічним та діалогічним мовленням у межах побутової, загальноосвітньої та професійної тематики; переклад з іноземної мови на рідну текстів; реалізація виховних та загальноосвітніх питань.
Загальні компетентності	– здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; - здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; - здатність спілкуватися іноземною мовою.
Спеціалізовані компетентності	здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
Програмні результати навчання	- вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово; - застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / лабор.)	Результати навчання	Завдання	Оцінюванн я (балів)
Модуль 1. Restaurants.				
Змістовий модуль 1. Types of restaurants. Тема 1. Parts of a restaurant. Present Simple. Adverbs offrequency. Тема 2 . Restaurant I. Present Continuous. Тема 3. Restaurant II. Present Continuous (future meaning) – goingto. Тема4. Fast food. Past simple. Wh-questions. Тема5. Catering. “Used to”.	10	Володіти лексиною з даної тематики, вміти граматично-правильно висловлювати свою думку, читати, розуміти тексти, вміти готувати доповіді та презентації з даної тематики.	Робота на практичномуз анятті, в т.ч. перевірка ДЗ (підготовка доповідей, презентацій, виступів,пові домлень, виконання вправ тощо)	25
Змістовий модуль 2. Food service equipment. Тема 6. Food service equipment. Present perfect. Тема7. Tabletop items.Present perfect. Тема8. The kitchen I.Comparatives and superlatives. Тема9. The kitchen II. The definite article (“the”). Тема10. Meals. Plurals.	10	Володіти лексиною з даної тематики, вміти граматично-правильно висловлювати свою думку, читати, розуміти тексти, вміти готувати доповіді та презентації з даної тематики.	Робота на практичномуз анятті, в т.ч. перевірка ДЗ (підготовка доповідей, презентацій, виступів,пові домлень, виконання вправ тощо), написання тесту	25
Модульний тест.				20
Всього за I семестр	20			70
Модуль 2. Catering.				
Змістовий модуль 3. Food service. Тема 11. Fine dining.Past Continuous vs Past Simple. Тема12. Delivery.Reflexive pronouns. Mustn’t, need. Тема 13. Reservation. Past perfect. Linkers. Тема 14. Taking orders.Conditionals. Тема 15. Payment. Modal verbs.	10	Володіти лексиною з даної тематики, вміти граматично-правильно висловлювати свою думку, читати, розуміти тексти, вміти готувати доповіді та презентації з даної тематики.	Робота на практичномуз анятті, в т.ч. перевірка ДЗ (підготовка доповідей, презентацій, виступів,пові домлень, виконання вправ тощо)	25
Змістовий модуль 4. Preparing meals. Тема 16. Preparing meats. Countable and uncountable nouns. Тема 17. Preparing seafood. Quantifiers, containers. Тема 18. Preparing dairy products. Infinitive, -ing form. Тема 19. Preparing baked goods. Participles (–ing/-ed).	8	Володіти лексиною з даної тематики, вміти граматично-правильно висловлювати свою думку, читати, розуміти тексти, вміти готувати доповіді та презентації з даної тематики.	Робота на практичномуз анятті, в т.ч. перевірка ДЗ (підготовка доповідей, презентацій, виступів,пові домлень, виконання вправ тощо)	20
Змістовиймодуль 5. Preparing desserts. Тема20. Preparing fruits and vegetables. Order of adjectives. Тема21. Preparing desserts.The passive.	8	Володіти лексиною з даної тематики, вміти граматично-правильно висловлювати свою думку, читати, розуміти тексти, вміти готувати	Робота на практичномуз анятті, в т.ч. перевірка ДЗ (підготовка доповідей, презентацій, виступів,пові	20

Тема 22. Beverages. Reported speech, statements, questions. Тема 23. The bar.		доповіді та презентації з даної тематики.	домлень, виконання вправ тощо), написання тесту	
Модульний тест				5
Всього за II семестр	26			70
Модуль 3. Foodservice.				
Змістовий модуль 6. Menu. Тема 24. Food service staff. Present Simple/Continuous, stative verbs. 5. Types of menus. Adverbs of frequency, question words. Тема 26. Menu pricing styles. Comparatives and superlatives. Тема 27. Purchasing and orders. -ing/infinitive forms. Тема 28. Inventory and storage. Phrasal verbs: PUT	10	Володіти лексикою з даної тематики, вміти граматично-правильно висловлювати свою думку, читати, розуміти тексти, вміти готувати доповіді та презентації з даної тематики.	Робота на практичному занятті, в т.ч. перевірка ДЗ (підготовка доповідей, презентацій, виступів, повідомлень, виконання вправ тощо)	25
Змістовий модуль 7. Safety. Тема 29. Opening operations. Present perfect / simple / continuous. Тема 30. Sanitation. Present perfect / simple / continuous. Тема 31. Safety. Phrasal verbs: RUN Тема 32. Order entry devices. Present/past participle. Тема 33. Closing operations. Linkers, the definite/indefinite article.	10	Володіти лексикою з даної тематики, вміти граматично-правильно висловлювати свою думку, читати, розуміти тексти, вміти готувати доповіді та презентації з даної тематики.	Робота на практичному занятті, в т.ч. перевірка ДЗ (підготовка доповідей, презентацій, виступів, повідомлень, виконання вправ тощо), написання тесту	25
Модульний тест.				20
Всього за III семестр	20			70
Модуль 4. Hotels.				
Змістовий модуль 8. Hotels services. Тема 34. Welcome! Modal verbs. Тема 35. Hotel amenities. Too/enough, order of adjectives. Тема 36. Family-friendly lodging. Phrasal verbs: LOOK. Тема 37. Valet service. Future forms. Тема 38. The guest room. Question tags. Phrasal verbs: BREAK.	10	Володіти лексикою з даної тематики, вміти граматично-правильно висловлювати свою думку, читати, розуміти тексти, вміти готувати доповіді та презентації з даної тематики.	Робота на практичному занятті, в т.ч. перевірка ДЗ (підготовка доповідей, презентацій, виступів, повідомлень, виконання вправ тощо)	20
Змістовий модуль 9. Reservation. Тема 39. Making a room reservation. Countables / uncountables. Indefinite pronouns. Тема 40. Loyalty programs. Past perfect / simple / continuous. Тема 41. Confirming a reservation. Phrasal verbs: GIVE, BRING. Тема 42. Checking in. The Passive (with, by). Тема 43. Checking out. Conditionals.	10	Володіти лексикою з даної тематики, вміти граматично-правильно висловлювати свою думку, читати, розуміти тексти, вміти готувати доповіді та презентації з даної тематики.	Робота на практичному занятті, в т.ч. перевірка ДЗ (підготовка доповідей, презентацій, виступів, повідомлень, виконання вправ тощо)	20
Змістовий модуль 10. Career. Тема 44. Meet our staff. Conditionals. Тема 45. The manager. Wishes, relative clauses, so/neither.	10	Володіти лексикою з даної тематики, вміти граматично-правильно висловлювати свою	Робота на практичному занятті, в т.ч. перевірка ДЗ (підготовка доповідей, презентацій,	20

Тема 46. The receptionist. Phrasal verbs: TURN, TAKE. Тема 47. The concierge. Clauses of concession. Тема 48. Career options.		думку, читати, розуміти тексти, вміти готувати доповіді та презентації з даної тематики.	виступів,повідомлень, виконання вправ тощо), написання тесту.	
Модульний тест.				10
Всього за IV семестр	30			70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни