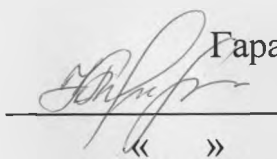


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра української та іноземних мов

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

 Гарант освітньої програми
Любов КОВАЛЕНКО
«__» _____ 2025 р.

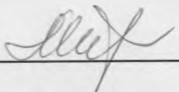
РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІНОЗЕМНА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ)»

Освітній рівень: перший (бакалаврський)
Галузь знань: J «Транспорт та послуги»
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Факультет: менеджменту

Умань – 2025 р.

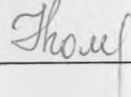
Робоча програма навчальної дисципліни «Іноземна мова» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». – Умань: Уманський НУ, 2025. – 21 с.

Розробник: к. пед. н., доцент кафедри української та іноземних мов

 Людмила МОВЧАН

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри української та іноземних мов

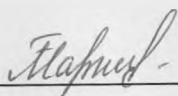
Протокол від «20» серпня 2025 року №1

Завідувач кафедри  Наталія КОМІСАРЕНКО

«20» серпня 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від «20» 08 2025 року № 1

Голова  Марина ГОМЕНЮК

«20» 08 2025 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньо-професійної програми	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 8	Галузь знань: J «Транспорт та послуги»	Обов’язкова
Модулів – 4	Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	Рік підготовки:
Змістових модулів – 10		1, 2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –		Семестр
Загальна кількість годин – 240		1, 2, 3, 4 – й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 2	Освітній рівень: перший (бакалавр) Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	Лекції
		-
		Лабораторні
		96 год.
		Самостійна робота
		144 год.
		Вид контролю: екзамен

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Головною метою вивчення дисципліни «Іноземна мова» є сформувати навички практичного володіння англійською мовою як засобом спілкування у побутовій, загальноосвітній та професійній сферах.

Завданнями дисципліни є: 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.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти: дисципліна «Іноземна мова» спирається на загальноосвітній курс вивчення іноземної мови та є першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Знання з дисципліни «Іноземна мова» необхідні для вивчення дисциплін «Іноземна мова II» (освітній рівень: бакалавр), «Ділова іноземна мова» (освітній рівень: магістр).

Таблиця 2.1.

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 03	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	ПРН 03	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		
ЗК 11	Здатність спілкуватися іноземною мовою.		
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			

СК 04	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.	П РН 08	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
-------	---	---------	--

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2.

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Іноземна мова»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	основні розділи граматики;	Лабораторне заняття, робота в малих групах, рольові ігри, кейс-метод, самонавчання через Moodle	Усне опитування, тестування, самооцінювання, завдання на вибір правильної відповіді із декількох можливих, підготовка та представлення презентацій, виконання модульних контрольних робіт, підсумковий контроль.
1.2	необхідний лексичний запас загальноосвітньої лексики та спеціальної термінології,		
1.3	правила перекладу наукових текстів, основи їх анотування і реферування;		
2	Уміння/навички:		
2.1	читати оригінальну літературу з фаху з метою одержання інформації;	Лабораторне заняття, робота в малих групах, рольові ігри, кейс-метод, самонавчання через Moodle	Усне опитування, тестування, самооцінювання, завдання на вибір правильної відповіді із декількох можливих, підготовка та представлення презентацій, виконання модульних контрольних робіт,
2.2	анотувати і реферувати наукові статті;		
2.3	брати участь у будь-яких видах мовного спілкування.		

			підсумковий контроль.
3	Комунікація:		
3.1	здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування англійською мовою; використовувати у мовленні терміни, поняття зі спеціальності;	Лабораторне заняття, робота в малих групах, рольові ігри, кейс-метод, самонавчання через Moodle	Усне опитування, тестування, самооцінювання, завдання на вибір правильної відповіді із декількох можливих, підготовка та представлення презентацій, виконання модульних контрольних робіт, підсумковий контроль.
3.2	брати участь в обговоренні питань, чітко, зрозуміло висловлювати свою думку;		
4	Відповідальність і автономія:		
4.1	організація / планування власного навчання;	Лабораторне заняття, робота в малих групах, рольові ігри, кейс-метод, самонавчання через Moodle	Усне опитування, тестування, самооцінювання, завдання на вибір правильної відповіді із декількох можливих, підготовка та представлення презентацій, виконання модульних контрольних робіт, підсумковий контроль.
	користування різними видами словників (двомовних, одномовних, фразеологічних, тематичних, країнознавчих, спеціальних).		
4.2	використовувати інформаційно-комунікаційні технології для пошуку, обробки, аналізувати та використовувати інформації з різних джерел;		

Таблиця 2.3.

**Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання
з навчальної дисципліни «Іноземна мова»**

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
ПРН 03	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	Лабораторне заняття, робота в малих групах, рольові ігри, кейс-метод, самонавчання через Moodle	Усне опитування, тестування, самооцінювання, завдання на вибір правильної відповіді із декількох можливих, підготовка та представлення презентацій, виконання модульних контрольних робіт, підсумковий контроль.

ПРН 08	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	Лабораторне заняття, робота в малих групах, рольові ігри, кейс-метод, самонавчання через Moodle	Усне опитування, тестування, самооцінювання, завдання на вибір правильної відповіді із декількох можливих, підготовка та представлення презентацій, виконання модульних контрольних робіт, підсумковий контроль.
--------	---	---	--

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1. Restaurants.

Змістовий модуль 1. Types of restaurants.

Тема 1. Parts of a restaurant. Present Simple. Adverbs of frequency.

Тема 2. Restaurant I. Present Continuous.

Тема 3. Restaurant II. Present Continuous (future meaning) – going to.

Тема 4. Fast food. Past simple. Wh- questions.

Тема 5. Catering. “Used to”.

Змістовий модуль 2. Food service equipment.

Тема 6. Food service equipment. Present perfect.

Тема 7. Tabletop items. Present perfect.

Тема 8. The kitchen I. Comparatives and superlatives.

Тема 9. The kitchen II. The definite article (“the”).

Тема 10. Meals. Plurals. Модульний тест.

Модуль 2. Catering.

Змістовий модуль 3. Food service.

Тема 11. Fine dining. Past Continuous vs Past Simple.

Тема 12. Delivery. Reflexive pronouns. Mustn’t, need.

Тема 13. Reservation. Past perfect. Linkers.

Тема 14. Taking orders. Conditionals.

Тема 15. Payment. Modal verbs.

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).

Змістовий модуль 5. Preparing desserts.

Тема 20. Preparing fruits and vegetables. Order of adjectives.

Тема 21. Preparing desserts. The passive.

Тема 22. Beverages. Reported speech, statements, questions.

Тема 23. The bar. Модульний тест

Модуль 3. Foodservice.

Змістовий модуль 6. Menu.

Тема 24. Food service staff. Present Simple/Continuous, stative verbs.

Тема 25. 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.

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. Модульний тест.

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.

Тема 39. Checking in. Make a dialogue.

Змістовий модуль 9. Reservation.

Тема 40. Making a room reservation. Countables / uncountables. Indefinite pronouns.

Тема 41. Loyalty programs. Past perfect / simple / continuous.

Тема 42. Confirming a reservation. Phrasal verbs: GIVE.

Тема 43. Housekeeping. The Passive (with, by).

Тема 44. Airport transfer. Conditionals.

Тема 45. Evacuation. Grammar revision.

Тема 46. Checking out. Phrasal verbs: BRING.

Змістовий модуль 10. Career.

Тема 47. Meet our staff. Conditionals.

Тема 48. The manager. Wishes, relative clauses, so/neither.

Тема 49. The receptionist. Phrasal verbs: TURN.

Тема 50.The concierge.Clauses of concession.

Тема 51.The restaurant manager.Reported speech. Phrasal verbs: TAKE

Тема 52.The chef.Grammar revision.

Тема 53.Career options.Модульний тест.

4. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма			
	усього	у тому числі		
		лаб.	інд	с.р.
1	2	3	4	5
Модуль 1.Food service industry.				
Змістовий модуль 1. Types of restaurants.				
Тема 1. Parts of a restaurant. Present Simple. Adverbs of frequency.	4	2	—	2
Тема 2. Restaurant I. Present Continuous.	4	2	—	2
Тема 3. Restaurant II. Present Continuous (future meaning) – going to.	4	2	—	2
Тема 4. Fast food. Past simple. Wh- questions.	6	2	—	4
Тема 5. Catering. Museums. “Used to”.	4	2	—	2
Разом за змістовим модулем 1	22	10	—	12
Змістовий модуль 2. Food service equipment.				
Тема 6. Food service equipment. Present perfect.	6	2	—	4
Тема7. Tabletop items. Present perfectvs Past Simple.	5	2	—	3
Тема 8. The kitchen I. Comparatives and superlatives.	4	2	—	2
Тема 9. The kitchen II. The definite article “the”.	4	2	—	2
Тема 10. Meals.Plurals. Модульний тест.	4	2	—	2
Разом за змістовим модулем 2	23	10	—	13
Всього годин (за I семестр)	45	20	—	25
Модуль 2. Catering.				
Змістовий модуль 3. Food service.				
Тема 11. Fine dining. Past Continuous vs Past Simple	4	2	—	2
Тема12. Delivery. Reflexive pronouns. Mustn’t, need.	4	2	—	2
Тема13. Reservation. Past perfect. Linkers.	4	2	—	2
Тема 14. Taking orders. Conditionals.	4	2	—	2
Тема15. Payment. Modal verbs.	4	2	—	2
Разомзмістовиммодулем 3	20	10	—	10

Модуль 4. Preparing meals.				
Тема 16. Preparing meats Countable and uncountable nouns.	4	2	—	2
Тема 17. Preparing seafood. Going to vs will.	4	2	—	2
Тема 18. Preparing dairy products. Infinitive, -ing form.	6	2	—	4
Тема 19. Preparing baked goods. Participles (—ing/-ed).	6	2	—	4
Разом за змістовим модулем 4.	20	8	—	12
Модуль 5. Preparingdesserts.				
Тема 20. Preparing fruits and vegetables. Order of adjectives. Question tags.	4	2	—	2
Тема 21. Preparing desserts.The passive.	4	2	—	2
Тема 22. Beverages.Reported speech, statements, questions.	6	2	—	4
Тема 23. Thebar. Модульний тест	6	2	—	4
Разом за змістовим модулем 5.	20	8	—	12
Всього годин (за II семестр)	60	26	—	34
Всього годин за рік	105	46	—	59
Модуль 3.Restaurant operations.				
Змістовий модуль 6. Menu.				
Тема 24. Food service staff. Present Simple/Continuous, stative verbs.	4	2	—	2
Тема 25. Types of menus. Adverbs of frequency, question words.	6	2	—	4
Тема 26. Menu pricing styles. Comparatives and superlatives.	4	2	—	2
Тема 27. Purchasing and orders.-ing/infinitive forms.	4	2	—	2
Тема 28. Inventory and storage. Phrasal verbs: PUT	4	2	—	2
Разом за змістовий модуль 6.	22	10	—	12
Змістовий модуль 7. Safety.				
Тема 29. Opening operations. Present perfect / simple / continuous.	4	2	—	2
Тема 30. Sanitation. Present perfect / simple / continuous.	4	2	—	2
Тема 31. Safety. Clauses of purpose. Phrasal verbs: RUN	4	2	—	2
Тема 32. Order entry devices. Present/past participle.	6	2	—	4
Тема 33. Closing operations. Linkers, the definite/indefinite article.Модульний тест.	5	2	—	3
Разом за змістовий модуль 7.	23	10	—	13

Усього годин (за III семестр)	45	20	—	25
Модуль 4. Hotels.				
Змістовий модуль 8. Hotels services.				
Тема 34. Hotel amenities. Too/enough, order of adjectives.	6	2	—	4
Тема 35. Family-friendly lodging. Phrasal verbs: LOOK	6	2	—	4
Тема 36. Valet service. Future forms.	6	2	—	4
Тема 37. The guest room. Question tags. Phrasal verbs: BREAK.	6	2	—	4
Тема 38. Checking in. Make a dialogue.	6	2	—	4
Разом за змістовий модуль 8	30	10	—	20
Змістовий модуль 9. Reservation.				
Тема 39. Loyalty programs. Past perfect / simple / continuous. Making a room reservation.		2	—	4
Тема 40. Confirming a reservation. Phrasal verbs: GIVE.		2	—	4
Тема 41. Housekeeping. The Passive (with, by).		2	—	4
Тема 42. Airport transfers. Conditionals. Phrasal verbs: BRING.		2	—	4
Тема 43. Checking out. Phrasal verbs: BRING		2	—	4
Разом за змістовий модуль 9	30	10	—	20
Змістовий модуль 10. Career.				
Тема 44. Meet our staff. Conditionals.	4	2	—	4
Тема 45. The manager. The restaurant manager. Wishes, relative clauses, so/neither.	4	2	—	4
Тема 46. The receptionist. Phrasal verbs: TURN.	4	2	—	4
Тема 47. The concierge. Clauses of concession.	4	2	—	4
Тема 48. Career options. Модульний тест.	4	2	—	4
Разом за змістовий модуль 10	30	10	—	20
Усього годин (за IV семестр)	90	30	—	60
Усього за рік	135	50	—	85
Усього за курс	240	96	—	144

5. ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/П	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1. Food service industry.		
Змістовий модуль 1. Types of restaurants.		
1.	Parts of a restaurant. Present Simple. Adverbs of frequency.	2
2.	Restaurant I. Present Continuous.	2
3.	Restaurant II. Present Continuous (future meaning) – going to.	2
4.	Fast food. Past simple. Wh- questions.	2
5.	Catering. Museums. “Used to”.	2
Змістовий модуль 2. Food service equipment.		
6.	Food service equipment. Present perfect.	2
7.	Tabletop items. Present perfect vs Past Simple.	2
8.	The kitchen I. Comparatives and superlatives.	2
9.	The kitchen II. The definite article “the”.	2
10.	Meals. Plurals. Модульний тест.	2
Модуль 2. Catering.		
Змістовий модуль 3. Food service.		
11.	Fine dining. Past Continuous vs Past Simple	2
12.	Delivery. Reflexive pronouns. Mustn't, need.	2
13.	Reservation. Past perfect. Linkers.	2
14.	Taking orders. Conditionals.	2
15.	Payment. Modal verbs.	2
Змістовий модуль 4. Preparing meals.		
16.	Preparing meats Countable and uncountable nouns.	2
17.	Preparing seafood. Going to vs will.	2
18.	Preparing dairy products. Infinitive, -ing form.	2
19.	Preparing baked goods. Participles (-ing/-ed).	2
Змістовий модуль 5. Preparing desserts.		
20.	Preparing fruits and vegetables. Order of adjectives. Question tags.	2
21.	Preparing desserts. The passive.	2
22.	Beverages. Reported speech, statements, questions.	2
23.	The bar. Модульний тест	2
Модуль 3. Restaurant operations.		
Змістовий модуль 6. Menu.		
24.	Food service staff. Present Simple/Continuous, stative verbs.	2
25.	Types of menus. Adverbs of frequency, question words.	2
26.	Menu pricing styles. Comparatives and superlatives.	2
27.	Purchasing and orders. -ing/infinitive forms.	2
28.	Inventory and storage. Phrasal verbs: PUT	2

Змістовий модуль 7. Safety.		
29.	Opening operations. Present perfect / simple / continuous.	2
30.	Sanitation. Present perfect / simple / continuous.	2
31.	Safety. Clauses of purpose. Phrasal verbs: RUN	2
32.	Order entry devices. Present/past participle.	2
33.	Closing operations. Linkers, the definite/indefinite article. Модульний тест.	2
Модуль 4. Hotels.		
Змістовий модуль 8. Hotels services.		
34.	Hotel amenities. Too/enough, order of adjectives.	2
35.	Family-friendly lodging. Phrasal verbs: LOOK	2
36.	Valet service. Future forms.	2
37.	The guest room. Question tags. Phrasal verbs: BREAK.	2
38.	Checking in. Make a dialogue.	2
Змістовий модуль 9. Reservation.		
39.	Loyalty programs. Making a room reservation. Past perfect / simple / continuous.	2
40.	Confirming a reservation. Phrasal verbs: GIVE.	2
41.	Housekeeping. The Passive (with, by).	2
42.	Airport transfers. Conditionals. Phrasal verbs: BRING.	2
43.	Checking out. Phrasal verbs: BRING	2
Змістовий модуль 10. Career.		
44.	Meet our staff. Conditionals.	2
45.	The manager. The restaurant manager. Wishes, relative clauses, so/neither.	2
46.	The receptionist. Phrasal verbs: TURN.	2
47.	The concierge. Clauses of concession.	2
48.	Career options. Модульний тест.	2
Всього		96

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Types of restaurants. Make a presentation. WB: Text 2 p.9	14
2	Food service equipment. Make up a reservation request form. WB: Food and Beverage Department (Part I) p.18	15
3	Food service. Make up a customer's order. WB: Bars, Snack-Bars, Cocktail Louges and Room Service p. 20	12
4	Preparing meals. Describe your favorite meat dish. Make a presentation. WB: Ordering meal p.23.	12
5	Preparing desserts. Describe the recipe for desserts. WB: At the bar p.23.	12
6	Menu. Write an email to the restaurant owner about the discrepancy between actual food costs and expected costs.	14

	WB: ex. 3 p.10	
7	Safety. Write a memo to all staff about an upcoming safety meeting. WB: Text 1 p.13	15
8	Hotels services. Make a presentation about best hotels. WB: Text “Hotel” p.3 Making reservations. P. 11	18
9	Reservation. Write a new confirmation to a guest of the hotel (100-120 words). WB: Text 1 p. 8, Yorkshire-Humberside p.16.	16
10	Career. Speak about your future career. WB: The Hotel Industry in Taiwan p.5	16
Всього		144

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Іноземна мова як дисципліна загальноосвітнього гуманітарного циклу посідає важливе місце у формуванні особистості фахівця. Особливого значення в умовах ринкової економіки і входження України в ЄС набуває практичне володіння випускниками ЗВО іноземною мовою як засобом спілкування. Професійна спрямованість курсу іноземної мови сприяє поглибленню знань студентів з обраного фаху, опанування ними такого рівня знань, навичок і вмінь, який забезпечить необхідну комунікацію у сферах соціального спілкування в усній та письмовій формах.

Для підготовки фахівців високого рівня використовуються такі методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

- словесні методи – розповідь-пояснення, бесіда;
- наочні методи – ілюстрація, демонстрація;
- практичні методи – вправи, практичні роботи;
- дедуктивний метод – абстрактне мислення;
- творчі, проблемно-пошукові методи;
- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота;
- самостійна робота поза контролем викладача – домашні завдання;
- самонавчання на основі посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.

Широко використовуються бінарні, інтегровані методи навчання: наочно-ілюстративний метод; наочно-проблемний; наочно-практичний. Активно впроваджуються інтерактивні методи навчання у професійній підготовці студентів (робота в малих групах, дискусії, презентації, кейс-метод, ділові та рольові ігри тощо), які необхідні для формування навичок softskills, спрямованих на розширення особистісних та професійних компетенцій таких як: креативність, інтелектуальний розвиток, критичне мислення, комунікабельність, уміння працювати в команді.

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Оцінювання знань студентів проводиться під час контрольних заходів. Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять і має на меті

перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю здійснюється у таких варіантах: самооцінювання; завдання на вибір правильної відповіді із декількох можливих; оцінювання за участь у лабораторних заняттях, обговореннях; письмова робота; усні відповіді на заняттях; контрольні роботи. Модульний контроль, який проводиться у вигляді тестової роботи, проводиться у письмовій формі чи за допомогою використання платформи Moodle після того, як розглянуто увесь теоретичний матеріал і виконані самостійні завдання в межах кожної теми змістового модуля. Повторне виконання модульних контрольних робіт на вищу кількість балів дозволяється, як виняток, з поважних причин за погодженням викладача, який викладає дисципліну, з дозволу декана факультету і у строки, встановлюються викладачем. У разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, з дозволу викладача, скласти їх до останнього практичного заняття. Час і порядок складання визначає викладач.

Підсумковий контроль (іспит) проводиться із метою оцінки знань студентів з навчальної дисципліни, їхнього вміння творчо використовувати набуті знання для вирішення практичних завдань професійного спрямування у формі тестування. Іспит проводиться у терміни, встановлені навчальним планом та розкладом заліково-екзаменаційної сесії. Підсумкову оцінку з дисципліни виставляють у національній системі оцінювання результатів навчання і у системі ECTS згідно з методикою переведення показників успішності знань студентів в систему оцінювання за шкалою ECTS. Рейтингова сума балів з навчальної дисципліни після складання модулів виставляється як сума набраних студентом балів протягом семестру. Підсумковий бал, що виставляється у екзаменаційну відомість, вираховується як середнє арифметичне балів, отриманих за 1, 2, 3 та 4 семестри (максимум 70 балів). Максимальний бал, який студент може одержати на екзамені – 30.

8.1. Контроль та оцінювання активностей здобувача

Знання здобувача оцінюються критеріями, відображеними у табл. 8.1.

Таблиця 8.1.

**Оцінювання видів роботи
та навчально-наукової діяльності здобувача**

№ з/п.	Вид навчально-наукової діяльності	Бали
Обов'язкові види роботи		
1.	Вивчення програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях	0-3
2.	Виконання завдань самостійної роботи	0-2
3.	Виконання модульних контрольних заходів	0-20
Додаткові види роботи, в т.ч. ІЗ (за вибором здобувача)		
1.	Участь у вузівському турі студентської олімпіади/конкурсі наукових робіт	5
2.	Публікація тез у науковому збірнику за напрямом навчальної дисципліни	5
3.	Виступ з доповіддю на науковій конференції	5

9. Розподіл балів, які отримують студенти при формі контролю «іспит»

Поточний (модульний контроль)												
Змістовий модуль 1						Змістовий модуль 2					МК	Разом за I семестр
Тема	T 1	T2	T3	T 4	T 5	T 6	T 7	T 8	T 9	T10	20	70
Лаб. зан	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
СРС	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		

Поточний (модульний контроль)															
Змістовий модуль 3						Змістовий модуль 4				Змістовий модуль 5				МК	Разом за II семестр
Тема	T 11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	T19	T20	T21	T22	T23	5	70
Лаб.зан.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
СРС	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		

Поточний (модульний контроль)												
Змістовий модуль 6						Змістовий модуль 7					МК	Разом за III семестр
Тема	T 24	T25	T26	T27	T28	T29	T30	T31	T32	T33	20	70
Лаб.зан.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
СРС	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		

Поточний (модульний контроль)																			
Змістовий модуль 8						Змістовий модуль 9					Змістовий модуль 10					МК	Разом за IV с.	Підсум. контроль	Сума
Тема	T34	T35	T36	T37	T38	T38	T40	T41	T42	T43	T44	T45	T46	T47	T48	10	70	30	100
Лаб. зан.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
СРС	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				

10. 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

Оцінка «відмінно» (90 – 100 балів). Здобувач має систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, вміє без помилок виконувати практичні завдання, які передбачені програмою курсу, засвоїв основну й ознайомився з додатковою літературою, викладає матеріал у логічній послідовності, робить узагальнення й висновки, наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

Оцінка «добре» (74 – 89 балів). Здобувач повністю засвоїв навчальний матеріал, знає основну літературу, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення й висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, невеликі помилки у розрахунках при вирішенні практичних завдань.

Оцінка «задовільно» (60 – 73 бали). Здобувач засвоїв матеріал не у повному обсязі, дає неповну відповідь на поставлені теоретичні питання, припускається грубих помилок при вирішенні практичного завдання.

Оцінка «незадовільно» (менше 60 балів). Здобувач не засвоїв навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні питання, не володіє основними методами наукових досліджень при виконанні практичних завдань. Здобувач не допускається до складання іспиту, якщо кількість балів одержаних за результати успішності під час поточного та модульного контролю (відповідно змістовому модулю) впродовж семестру в сумі не досягла 35 балів.

11. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Іноземна мова» включає:

- освітню програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- плани лабораторних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення:

Мовчан Л.В. Методичні рекомендації для проведення лабораторних занять із дисципліни «Іноземна мова» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 22 с.;

– завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Мовчан Л. В., Комісаренко Н. О. Методичні вказівки та завдання для самостійної роботи з дисципліни «Іноземна мова» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. 25с. (WB);

- засоби діагностики знань та умінь студентів;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література.

12. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Базова література

1. Новий англо-український, українсько-англійський словник. – К.: Друкарський центр, «Світovid», 2002. 576с.
2. Зубков М., Мюллер В. Сучасний англо-український та українсько-англійський словник. – Вид. 2-геб випр.. та доп. – Х.: ВД «Школа», 2010. – 752с.
3. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Career Paths. Food Service Industries. Student's book. Express Publishing, 2019, 120p.
4. Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza. Career Paths. Hotels and Catering. Student's book. Express Publishing, 2018, 120p.
5. Virginia Evans, Jenny Dooley. It's Grammar Time 1. Express Publishing, 2018, 120p.
6. Virginia Evans, Jenny Dooley. It's Grammar Time 2. Express Publishing, 2017, 120p.

Допоміжна література

1. Верба Г.В. Граматика сучасної англійської мови. Довідник / Г.В.Верба. Л.Г.Верба// Вид. ТОВЛогос». – Київ, 2005. – 342с.
2. Голіцинський Ю.Б. Граматика: Зб. вправ / Переклад з рос. 4-го вид. – К.: А,С,К. 2003. – 544с.
3. Neshchadym, L., Lazarev, O., Fernos, Yu., Komisarenko, N., Movchan, L., Tymchuk, S. (2019). Methods for Monitoring and Analysis of the Holidaymakers' Free Time in Tourism / Liudmyla Neshchadym and others. Education Excellence and Innovation Management through Vision 2020. Editor: Khalid S. Soliman. Proceedings of the 33-th IBIMA Conf. 10–11 Apr. 2019. Granada, Spain. P. 7077–7081. ISBN: 978-0-9998551-2-6. Scopus, Web of Science.
4. 7. Lazarev, O., Fernos, Yu., Movchan, L., Komisarenko N., Tymchuk, S., Neshchadym, L. (2019). Definition of a Process of Forming Professional Communicative

Competence of the Future Agrarian Experts. Vision 2025: Education Excellence and Management Innovations through Sustainable Economic Competitive Advantage. Proceedings of the 34-th IBIMA Conf. 13–14 Nov. 2019. Editor: Khalid S. Soliman. Madrid, Spain. P. 11099–11107. ISBN: 978-0-9998551-3-3. Scopus, Web of Science.

5. Raymond Murphy. Essential grammar in use: a self reference and practice book for elementary students of English. – Cambridge University Press, 2020. – 260p.

6. Raymond Murphy. Essential grammar in use: a self reference and practice book for intermediate students of English. – Cambridge University Press, 2020. – 328p.

13. Інформаційні ресурси

1. Вивчення англійської мови онлайн. URL: <http://englishlearner.com/>

2. Вчимо англійську «LEONetwork ». URL: <http://www.learnenglish.de/>

3. Вивчення американської англійської «VoiceofAmerica». URL: <http://learningenglish.voanews.com/>

4. Вчіть англійську! Форум. URL: <http://ru-learnenglish.livejournal.com/>

5. Англійська як друга мова. Using English. com .URL: <http://www.usingenglish.com/>

6. English Computerized Learning . URL: <http://www.englishlearning.com/>

7. Angliyska-mova.com. Вчи англійську мову правильно. URL: <http://angliyska-mova.com/>

14. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Організація туристичних подорожей» або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в УНУС. Визнання результатів навчання можливе за умови участі в таких активностях як програми академічної мобільності, навчання неформальній та/або інформальній освіті тощо.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25 % освітньої програми.

15. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни «Організація туристичних подорожей», здобувачі повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності УНУС. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат <http://surl.li/gasewa>, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма

16. ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ НА 2025 рік.

Відповідно до навчального плану внесено зміни в структуру дисципліни та доповнено список рекомендованої літератури.