

**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра міжнародних комунікацій**

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму
та міжнародних комунікацій
Наталія ГАБЧАК
« 28 » 2025 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ДРУГА ІНОЗЕМНА МОВА (ПРОФЕСІЙНОГО СПРЯМУВАННЯ)


Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Статус дисципліни	обов'язкова
Мова навчання	німецька, англійська, іспанська

Ужгород -2025

Робоча програма навчальної дисципліни «Друга іноземна мова (професійного спрямування)» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».

Розробники: доц. к. філол. н. Жовтані Р.Я.,
доц.к.філол.н. Зимомря О.М.,
Голомідова Л.В., старший викладач,
Данилюк В.О., старший викладач,
Коваль Л.О., старший викладач,
Руснак В.І., старший викладач.

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри міжнародних комунікацій протокол № 1 від «28» серпня 2025р.

Завідувач кафедри  Руслана ЖОВТАНІ

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та міжнародних комунікацій протокол № 1 від «28» серпня 2025р.

Голова науково-методичної комісії  Ганна МАШКА

©Жовтані Р.Я., Зимомря О.М., Голомідова Л.В.,
Данилюк В.О., Коваль Л.О., Руснак В.І.2025 р.

© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2025р.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Друга іноземна мова (професійного спрямування)»

Найменування Показників	Розподіл годин за навчальним планом	
	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Кількість кредитів ЄКТС – 4	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 120	3-й	3-й
Кількість модулів – 4	Семестр:	
Тижневих годин для денної форми навчання: 5-й семестр; аудиторних – 2,6 самостійної роботи студента – 1,9. 6-й семестр; аудиторних – 1,9 самостійної роботи студента – 1,9	5, 6 – й	6-й
	Лекції:	
	-	-
	Практичні (семінарські):	
	74	22
Вид підсумкового контролю: 5-й семестр – , 6-й семестр – іспит.	Лабораторні:	
	-	-
Форма підсумкового контролю: усна	Самостійна робота:	
	76	128

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Метою вивчення навчальної дисципліни «Друга іноземна мова (професійного спрямування)» є опанування здобувачами бакалаврського рівня таких знань, обсягу вмінь і такої компетенції, які б дозволяли самостійно читати оригінальну наукову літературу, а також літературу за фахом; виділяти в ній необхідну інформацію і застосовувати її для науково-виробничих потреб. Для отримання ступеня бакалавра, разом із усіма іншими професійними вміннями, здобувач повинен бути здатним ефективно спілкуватися іноземною мовою (німецькою, англійською, іспанською) у професійному середовищі.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Друга іноземна мова (професійного спрямування)» є основні лексичні, граматичні та фонетичні аспекти сучасної іноземної мови, яка вивчається.

Основні завдання:

- **обговорювати** навчальні та пов'язані зі спеціалізацією питання, для того щоб досягти порозуміння зі співрозмовником;
- **готувати публічні виступи**, застосовуючи відповідні засоби вербальної комунікації та адекватні форми ведення дискусій і дебатів;
- **знаходити** нову текстову, графічну, аудіо та відео інформацію, що міститься в іншомовних матеріалах (як у друкованому, так і в електронному вигляді), користуючись відповідними пошуковими методами та термінологією;
- **аналізувати** іншомовні джерела інформації для отримання даних, що є необхідними під час виконання професійних завдань та прийняття професійних рішень;
- **писати** ділові листи, демонструючи міжкультурне розуміння та попередні знання у конкретному професійному контексті;
- **перекладати** іншомовні тексти на рідну мову, користуючись двомовними термінологічними (паперовими та електронними) словниками, а також програмним забезпеченням перекладацького спрямування.

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких **компетентностей**:

Інтегральна Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності й характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні:

ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.

ЗК03. Здатність самостійно проводити дослідження, опановувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

ЗК07. Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності.

ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою у професійній діяльності та працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, володіння навичками професійної взаємодії, управління

діловими контактами з гостями.

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передумовами для вивчення навчальної дисципліни **ОК 10 «Друга іноземна мова (професійного спрямування)»** є опанування ОК 2 «Іноземна мова» за ОП «Готельно-ресторанна справа» за 1-й та 2-й семестри.

4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

Програмні результати навчання	Шифр ПРН
Здатність вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами, як усно, так і письмово, для ефективної комунікації у готельно-ресторанному бізнесі.	ПРН03
Застосовувати навички ефективного спілкування з клієнтами готельних та ресторанных послуг, враховуючи індивідуальні потреби та побажання, для забезпечення високого рівня обслуговування, створення позитивного досвіду та формування лояльності споживачів.	ПРН08
Здатність чітко та переконливо формулювати свої ідеї, аргументовано відстоювати свої погляди при вирішенні професійних завдань щодо організації ефективних комунікацій із споживачами та суб'єктами готельно-ресторанного бізнесу, використовувати фактичні дані та аналіз для обґрунтування прийнятих рішень.	ПРН17

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни **ОК 1.9 «Друга іноземна мова (професійного спрямування)»**:

Очікувані результати навчання з дисципліни	Шифр ПРН
У контексті розвитку діалогічного іншомовного спілкування та роботі над спільними проектами вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук.	ПРН03
У контексті усної, письмової перекладацької діяльності вміти застосовувати знання літературної мови та ділового (професійного) дискурсу на рідній та іноземній мові, а також здатність до роботи в іншомовному середовищі, щоб зрозуміти процеси і технології організації роботи та вміти управляти своїми навичками у професійній сфері індустрії гостинності.	ПРН03
Розуміти принципи функціонування та процес організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінської, поведінково-психологічної, соціально-економічної, техніко-технологічної), забезпечення міжнародної комерційної діяльності.	ПРН08
З метою порозуміння зі співрозмовником вміти широко застосовувати набуті знання щодо мовленнєво-культурних особливостей країн, мова яких вивчається, та вміти вести розмову про організації міжнародного ресторанный бізнесу.	ПРН08

Використання діалогічного мовлення для ефективного спілкування з споживачами ресторанного бізнесу.	ПРН17
Виконання завдань та прийняття професійних рішень вміти висловлювати свою думку та працювати в парі чи в групі використовуючи професійні лексичні одиниці.	ПРН17

5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни «Друга іноземна мова (професійного спрямування)» можуть бути: стандартизовані тести, наскрізні проекти, командні проекти, реферати, есе, презентації та виступи, модульні контрольні роботи, іспити, та інші види індивідуальних та групових завдань.

Перевірка рівня навчальних досягнень здобувачів з навчальної дисципліни «Друга іноземна мова (професійного спрямування)» здійснюється на основі результатів модульних та підсумкового (заліку) контролів.

Для оцінювання знань здобувачів будуть використані наступні групи **методів контролю**:

1. Методи усного контролю (відповідь здобувача на окремі питання до теми в індивідуальній чи фронтальній формах; захист презентації, індивідуального або колективного проєктів, рефератів тощо).

2. Письмовий контроль (виконання вправ, перекладів, тестових завдань, написання есе, індивідуальної роботи; модульна контрольна робота).

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: усні відповіді на практичних заняттях, виконання усних та письмових завдань, тестування.

Форма модульного контролю: письмова контрольна робота.

Форми підсумкового семестрового контролю: залік/іспит.

Форми поточного контролю. Поточний контроль знань здійснюється за такими складовими: перевірка знань здобувача на практичних заняттях, контроль за виконанням індивідуальних завдань і самостійної роботи. Кожен вид навчальної роботи здобувача оцінюється певною кількістю балів. У процесі вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» оцінюються:

- усні відповіді на практичних заняттях;
- виконання письмових та усних завдань;
- тестування;
- підготовка рефератів та їх захист;
- підготовка усних доповідей;
- підготовка презентації та її захист;
- підготовка проєкту та його захист тощо.

Максимальна оцінка поточного контролю становить **50 балів**.

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Семестр V				
Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1		Модуль 2	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	12	20	14	20
Презентація	2	10	2	10
Реферат	-	-	-	-
Есе	2	10	2	10
Командний проект	1	10	1	10
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом:		100		100
Семестр VI				
Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 3		Модуль 4	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	15	20	11	20
Презентація	1	10	1	10
Есе	2	15	2	15
Командний проект	1	5	1	5
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом:		100		100

Форма модульного контролю – письмова модульна контрольна робота. Модульний контроль – оцінювання рівня засвоєння здобувачем програмового матеріалу, що входить до одного модуля. Оцінка з модульного контролю враховує результати поточного контролю, що проводиться впродовж планових занять та модульного контрольного оцінювання, на яке виділяється, як правило, дві академічні години.

При оцінюванні модульної контрольної роботи враховується обсяг і правильність виконаних завдань. Максимальна кількість балів за модульну контрольну роботу становить **50 балів**:

- оцінка “відмінно” – 41 - 50 балів;
 - оцінка “добре” – 31 - 40 балів;
 - оцінка “задовільно” – 21 - 30 балів;
 - оцінка “незадовільно” – 1 – 20 балів.
- Неявка на МКР – 0 балів.

Сумарна кількість балів модульного контролю визначається як середнє арифметичне балів за два модулі і складає максимум 100 балів.

Здобувач, який за результатами модульних контролів отримав менше ніж 34 бали, повинен до проведення підсумкового (семестрового) контролю покращити цю оцінку принаймні до показника 35 балів під час чергування викладачів на кафедрі. Без такого покращання він до підсумкового (семестрового) контролю не допускається.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1, 2, 3, 4)

Поточне оцінювання та самостійна робота		Модульна контрольна робота	Сума
Модуль 1			
Т 1	Т 2	50	100
25	25		
Модуль 2			
Т 1	Т2	50	100
25	25		
Модуль 3			
Т 1	Т2	50	100
25	25		
Модуль 4			
Т 1	Т2	50	100
50	25		

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Підсумковий семестровий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється у формі заліку/іспиту. Оцінка підсумкового (семестрового) контролю – це оцінка за 100-бальною шкалою, отримана здобувачем при складанні заліку, або підсумкова модульна оцінка, на яку погодився здобувач.

На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, ситуаційні завдання тощо, які передбачають перевірку розуміння здобувачами програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу з навчальної дисципліни «Друга іноземна мова (професійного спрямування)». Підсумковий семестровий контроль оцінюється від 0 до 100 балів і переводиться у національну шкалу та шкалу ЄКТС.

До складання заліку/іспиту допускаються здобувачі вищої освіти, які мають семестровий підсумковий рейтинговий бал не менше 35 і, яким зараховано всі види практичної роботи за цей семестр. Залік з навчальної дисципліни здобувач вищої освіти може не складати, якщо він успішно пройшов усі модульні контролі та його влаштовує рейтингова оцінка (підсумкова модульна оцінка). Здобувачі вищої освіти, рейтинговий бал яких становить від 35 до 59, залік складають обов'язково. Здобувач освіти може підвищити на заліку рейтинговий бал, при цьому, за результатами складання заліку оцінка не може бути менша за рейтинговий бал, який він отримав за результатами модульних контролів (не менша ніж підсумкова модульна оцінка за семестр).

- здобувачам, які повністю оволоділи програмним матеріалом відповідно до даної програми навчальної дисципліни, можуть дати відповіді на питання курсу, опанували рекомендовану літературу, виставляють оцінку «відмінно» (**90-100 балів, А**). При цьому оцінку – 100 балів (за шкалою ДВНЗ «УжНУ»), як виняток, можуть отримати тільки здобувачі вищої освіти, які, крім відмінних знань за програмою дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», виявили активність під час практичних занять за тематикою курсу, виступали на конференціях тощо;

- здобувачі, які оволоділи програмою навчальної дисципліни, проте у відповідях допустили неточності, отримують оцінку «добре» (**82-89 балів, В**);

- здобувачам, які в основному оволоділи програмою навчальної дисципліни, проте у відповідях допускають несуттєві помилки (лексико-граматичного, стилістичного, фонетичного характеру), ставлять оцінку «добре» (74-81 бал, C);
- здобувачі, які показали задовільні результати оволодіння навчальною програмою дисципліни й при відповідях допускають грубі помилки (лексико-граматичного, стилістичного, фонетичного характеру), отримують оцінку «задовільно» (64-73 бали, D);
- здобувачам, які виявили мінімально достатній рівень знань з дисципліни, необхідний для продовження навчання, вивчили основні терміни курсу й орієнтуються в матеріалі, ставлять оцінку «задовільно» (60-63 бали, E).
- здобувачам, які виявили суттєві прогалини в знаннях основного програмового матеріалу, допустили принципові помилки у виконанні завдань, передбачених програмою виставляється «незадовільно» (35-59 балів, FX).
- здобувачам, які впродовж семестру допустили грубі помилки у виконанні завдань, передбачених програмою виставляється «незадовільно» (0-34 балів, F).

Оцінювання за національною шкалою та шкалою ЄКТС

СУМА БАЛІВ	ОЦІНКА ЄКТС	ОЦІНКА ЗА НАЦІОНАЛЬНОЮ ШКАЛОЮ	
		екзамен, диф. залік	залік
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	задовільно	
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

6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

6.1. Зміст навчальної дисципліни

5-й семестр

Модуль 1

Тема 1. Сучасна галузь харчової промисловості.

1. Головні сектори індустрії харчування.
2. Поняття меню. Види меню.
3. Планування та оцінка меню.
4. Вибір страв в меню.

Тема 2. Види обслуговування гостей.

1. Американський, англійський, французький види обслуговування.
2. Банкетне обслуговування.
3. Види обслуговування (самообслуговування).

Модуль 2

Тема 1. Ресторан.

1. Типи закладів громадського харчування.
2. Ресторан. Обладнання ресторану.
3. Персонал в закладах харчової індустрії.
4. Резервування столу в ресторані. Прийом гостей в закладах харчування.
5. Манера поведінки за столом.

Тема 2. подача страв в закладах індустрії харчування.

1. подача страв в закладах індустрії харчування.
2. подача алкогольних та безалкогольних напоїв.
3. Листи скарги та листи вибачення.
4. Чайові. Система чайових в різних країнах світу.

6-й семестр

Модуль 3

Тема 1. Заклади розміщення.

1. Типи закладів розміщення.
2. Класифікація закладів розміщення за розміром та локацією.
3. Класифікація за рівнем послуг.
4. Типи готелів. Візит до готелю.
5. Опис готелів. Опис готелю для брошури.
6. Види типів номерів в закладах розміщення.

Тема 2. Готельні зручності.

1. Готельні зручності та послуги.
2. Опис номерів. Зручності у номері закладу розміщення.
3. Спеціальні зручності для людей з обмеженими можливостями, дітей та літніх людей.
4. Піктограми з готельного путівника.
5. Презентація готелів світу.

Модуль 4

Тема 1. Персонал готелів. Внутрішня службова ієрархія.

1. Службова ієрархія готелів.
2. Професії в готельному бізнесі.
3. Супровідний лист. Влаштування на роботу.
4. Робота обслуговуючого персоналу.
5. Опис особистих якостей, обов'язків персоналу.
6. Служба прийому і розміщень.
7. Служба обслуговування та прибирання номерів.

Тема 2. Готельна служба.

1. Служба управління готелями.
2. Функції головних підрозділів.
3. Інформаційні буклети, брошури та рекламні пости.
4. Технічні та адміністративні служби. Специфіка роботи.

6.2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин										
	Форма навчання: денна						Форма навчання: заочна				
	усього	у тому числі					усього	у тому числі			
		лекції	Практичні (семінарські)	лабораторні	Індивідуальна робота	Самостійна робота		лекції	Практичні (семінарські)	лабораторні	Індивідуальна робота
5- й семестр											
Модуль 1											
Тема 1. Сучасна галузь харчової промисловості. 1. Головні сектори індустрії харчування. 2. Поняття меню. Види меню. 3. Планування та оцінка меню. 4. Вибір страв в меню.	22		10				12				
Тема 2. Види обслуговування гостей. 1. Американський, англійський, французький види обслуговування. 2. Банкетне обслуговування. 3. Види обслуговування (самообслуговування).	20		10				10				
Модульна контрольна робота №1	2		2								
Разом за модуль 1:	44		22				22				
Модуль 2											
Тема 1. Ресторан. 1. Типи закладів громадського харчування. 2. Ресторан. Обладнання ресторану. 3. Персонал в закладах харчової індустрії. 4. Резервування столу в ресторані. Прийом гостей в закладах харчування. 5. Манера поведінки за столом.	22		10				12				
Тема 2. Подача страв в закладах індустрії харчування. 1. Подача страв в закладах індустрії харчування.	22		10				12				

2. Подача алкогольних та безалкогольних напоїв. 3. Листи скарги та листи вибачення. 4. Чайові. Система чайових в різних країнах світу.												
Модульна контрольна робота №2	2		2									
Разом за модуль 2:	46		22			24						
Разом за 5-семестр:	90		44			46						
6-й семестр												
Модуль 3												
Тема 1. Заклади розміщення. 1. Типи закладів розміщення. 2. Класифікація закладів розміщення за розміром та локацією. 3. Класифікація за рівнем послуг. 4. Типи готелів. Візит до готелю. 5. Опис готелів. Опис готелю для брошури. 6. Види типів номерів в закладах розміщення.	12		6			6	38		6			32
Тема 2. Готельні зручності. 1. Готельні зручності та послуги. 2. Опис номерів. Зручності у номері закладу розміщення. 3. Спеціальні зручності для людей з обмеженими можливостями, дітей та літніх людей. 4. Піктограми з готельного путівника. 5. Презентація готелів світу.	16		8			8	38		6			32
Модульна контрольна робота №3	2		2									
Разом за модуль 3:	30		16			14						
Модуль 4												
Тема 1. Персонал готелів. Внутрішня службова ієрархія. 1. Службова ієрархія готелів. 2. Професії в готельному бізнесі. 3. Супровідний лист. Влаштування на роботу. 4. Робота обслуговуючого персоналу.	14		6			8	36		4			32

5. Опис особистих якостей, обов'язків персоналу. 6. Служба прийому і розміщень. 7. Служба обслуговування та прибирання номерів.											
Тема 2. Готельна служба. 1. Служба управління готелями. 2. Функції головних підрозділів. 3. Інформаційні буклети, брошури та рекламні пости. 4. Технічні та адміністративні служби. Специфіка роботи.	14	6			8	38			6		32
Модульна контрольна робота №4	2	2									
Разом за модуль 4:	30	14			16						
Разом за 6-й семестр:	60	30			30	150			22		128
Разом за навчальний рік:	150	74			76	150			22		128

6.3. Теми практичних занять

Назва теми	Кількість годин	
	денна	заочна
5-й семестр		
Модуль 1		
Тема 1. Сучасна галузь харчової промисловості. 1. Головні сектори індустрії харчування. 2. Поняття меню. Види меню. 3. Планування та оцінка меню. 4. Вибір страв в меню.	10	
Тема 2. Види обслуговування гостей. 1. Американський, англійський, французький види обслуговування. 2. Банкетне обслуговування. 3. Види обслуговування (самообслуговування).	10	
Модульний контроль	2	
Модуль 2		
Тема 1. Ресторан. 1. Типи закладів громадського харчування. 2. Ресторан. Обладнання ресторану. 3. Персонал в закладах харчової індустрії. 4. Резервування столу в ресторані. Прийом гостей в закладах харчування. 5. Манера поведінки за столом.	10	
Тема 2. Подача страв в закладах індустрії харчування. 1. Подача страв в закладах індустрії харчування. 2. Подача алкогольних та безалкогольних напоїв. 3. Листи скарги та листи вибачення. 4. Чайові. Система чайових в різних країнах світу.	10	

Модульний контроль	2	
Разом за 5-й семестр	44	
6-й семестр		
Модуль 3		
Тема 1. Заклади розміщення. 1. Типи закладів розміщення. 2. Класифікація закладів розміщення за розміром та локацією. 3. Класифікація за рівнем послуг. 4. Типи готелів. Візит до готелю. 5. Опис готелів. Опис готелю для брошури. 6. Види типів номерів в закладах розміщення.	6	6
Тема 2. Готельні зручності. 1. Готельні зручності та послуги. 2. Опис номерів. Зручності у номері закладу розміщення. 3. Спеціальні зручності для людей з обмеженими можливостями, дітей та літніх людей. 4. Піктограми з готельного путівника. 5. Презентація готелів світу.	8	6
Модульний контроль	2	
Модуль 4		
Тема 1. Персонал готелів. Внутрішня службова ієрархія. 1. Службова ієрархія готелів. 2. Професії в готельному бізнесі. 3. Супровідний лист. Влаштування на роботу. 4. Робота обслуговуючого персоналу. 5. Опис особистих якостей, обов'язків персоналу. 6. Служба прийому і розміщень. 7. Служба обслуговування та прибирання номерів.	6	4
Тема 2. Готельна служба. 1. Служба управління готелями. 2. Функції головних підрозділів. 3. Інформаційні буклети, брошури та рекламні пости. 4. Технічні та адміністративні служби. Специфіка роботи.	6	6
Модульний контроль	2	
Разом за 6-й семестр	30	22
Разом за навчальний рік	74	22

6.4. Самостійна робота

Назва теми	Кількість годин	
	денна	заочна
5-й семестр		
Модуль 1		
Тема 1. Сучасна галузь харчової промисловості. 1. Головні сектори індустрії харчування. 2. Поняття меню. Види меню. 3. Планування та оцінка меню. 4. Вибір страв в меню.	12	
Тема 2. Види обслуговування гостей.	10	

1. Американський, англійський, французький види обслуговування. 2. Банкетне обслуговування. 3. Види обслуговування (самообслуговування).		
Модуль 2		
Тема 1. Ресторан. 1. Типи закладів громадського харчування. 2. Ресторан. Обладнання ресторану. 3. Персонал в закладах харчової індустрії. 4. Резервування столу в ресторані. Прийом гостей в закладах харчування. 5. Манера поведінки за столом.	12	
Тема 2. Подача страв в закладах індустрії харчування. 1. Подача страв в закладах індустрії харчування. 2. Подача алкогольних та безалкогольних напоїв. 3. Листи скарги та листи вибачення. 4. Чайові. Система чайових в різних країнах світу.	12	
Разом за 5-й семестр	46	
6-й семестр		
Модуль 3		
Тема 1. Заклади розміщення. 1. Типи закладів розміщення. 2. Класифікація закладів розміщення за розміром та локацією. 3. Класифікація за рівнем послуг. 4. Типи готелів. Візит до готелю. 5. Опис готелів. Опис готелю для брошури. 6. Види типів номерів в закладах розміщення.	6	32
Тема 2. Готельні зручності. 1. Готельні зручності та послуги. 2. Опис номерів. Зручності у номері закладу розміщення. 3. Спеціальні зручності для людей з обмеженими можливостями, дітей та літніх людей. 4. Піктограми з готельного путівника. 5. Презентація готелів світу.	8	32
Модуль 4		
Тема 1. Персонал готелів. Внутрішня службова ієрархія. 1. Службова ієрархія готелів. 2. Професії в готельному бізнесі. 3. Супровідний лист. Влаштування на роботу. 4. Робота обслуговуючого персоналу. 5. Опис особистих якостей, обов'язків персоналу. 6. Служба прийому і розміщень. 7. Служба обслуговування та прибирання номерів.	8	32
Тема 2. Готельна служба. 1. Служба управління готелями. 2. Функції головних підрозділів. 3. Інформаційні буклети, брошури та рекламні пости. 4. Технічні та адміністративні служби. Специфіка роботи.	8	32
Разом за 6-й семестр	30	128
Разом за навчальний рік	76	128

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

Технічні засоби: мультимедійний проектор, дошка, аудіопрогравач, комп'ютер, мобільні телефони, ноутбуки, фізичні, політичні, історичні карти країн, мова яких вивчається тощо.

Програмне забезпечення: навчально-методична література, сервіси Google; програми для перекладів: Lingoos, ScreenTranslator, Мультитран; система електронного навчання Moodle.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Німецька мова Основна література

1. Кудіна О., Феклістова Т. Німецька мова для початківців: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів. Вид.2, допов., доопрац. Вінниця: Нова Книга, 2014. 520 с.
2. Лоушанський В.М. Бродська О.О., Демберецька М.П. Німецька мова. Навчально-методичний посібник для студентів II курсу освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» напрямку підготовки 0203 Гуманітарні науки. Дрогобич: Посвіт, 2013. 328 с.
3. Щербань Н.П. Німецька мова: підручник Чернівці: Книги – XXI, 2007. 496 с.
4. Галаган В.Я. Німецька мова ресторанної справи. Deutsch in der Gastronomie: навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 336 с.
5. Галаган В. Я. Німецька мова туризму та готельного господарства. Deutsch für Tourismus und Hotellerie: навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 464 с.
6. Valperga E. B., Italiano P.B. Deutsch im Hotel. Gespräche führen. Hueber, 2004. 145 S.
7. Valperga E. B., Italiano P. B. Deutsch im Hotel. Korrespondenz. Hueber, 2004.136 S.
8. Herzlich willkommen. Deutsch im Restaurant und Tourismus. Lehr- und Arbeitsbuch. Langenscheidt, 2012. 200S.

Допоміжна література

1. Белозьорова О.М. Корінь С.М. Німецька мова. Граматичний практикум: збірник граматичних вправ для високого рівня. 3-тє видання., випр. і доповн. Харків: Вид-во «Ранок», 2018. 320 с.
2. Карпусь А.К. Ділова німецька мова: Навчальний посібник для дистанційного навчання. К.: Університет «Україна», 2006. 282с.
3. Бережна В.В. Усі вправи з граматики німецької мови. Харків: Торсінг плюс, 2015. 320с.
4. Туріс І. Німецька мова готельно-ресторанної справи: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2011. 196 с.
5. Грицюк І. Довідник з граматики німецької мови. Тернопіль: підручники і посібники, 2019. 368 с.
6. Мюллер В. Великий німецько-український словник. К.: Чумацький шлях, 2005. 792с.
7. Німецька граматика: Малий Дуден. Видання третє перероблене Рудольфа та Урзули Гобергів. Бібліографічний інститут & Ф.А. Брокгауз / Переклад з нім. мови, впорядкування, покажчик, словнички та коментарі Володимира Оленича. Ужгород: Вид-во «Мистецька Лінія», 2008. 440с.

8. Новий німецько-український українсько-німецький словник. Харків.: Друкарський центр «Єдинорог», 1999. 448с.
9. Der kleine Duden. Deutsche Grammatik. 2., überarbeitete Auflage von Rudolf und Ursula Hoberg. Dudenverlag., Mannheim – Leipzig – Wien – Zürich, 1995.
10. Drab N. L., Skrynjka S., Stabroz S. Deutsche Grammatik. Nova Knyha Verlag. 2007. 280 S.
11. Levy-Hillerich D. Kommunikation in Tourismus. Kursbuch. Berlin: Cornelsen Verlag, 2005. 150 S.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

1. <http://germany.org.ua>
2. <http://tourism.uz.ua>
3. <http://www.berlin.de/>
4. <http://www.daad.de>
5. <http://www.ddb.de>
6. <http://www.derweg.org>
7. <http://www.deutschland.de>
8. <http://www.dwelle.de>
9. <http://www.focus.de>
10. <http://www.goethe.de>
11. <http://www.hueber.de>
12. <http://www.mediainfo.com/emedial>
13. <http://www.N24.de>
14. <http://www.neuerechtschreibung.de>
15. <http://www.oead.ac.at>
16. <http://www.studienkreis.org/>
17. <http://www.subwaynavigator.com>
18. [www.hueber.de/em-neu\](http://www.hueber.de/em-neu)

Іспанська мова Основна література

1. Jennifer Thomas. Spanish for Hospitality and Foodservice. Pearson Prentice Hall, 2004. 254 p.
2. Juan D. Luque Durán. Nuevas naraciones españolas 1. Nivel elemental.SGEL, 2007.- 124 p.
3. Sebastián Quesada Marco, Mila Crespo Picó. España. Manual de civilización. Edelsa Grupo Didascalia, S.A. Madrid 2006. 95 p.
4. Varela Méndez Raquel. Bienvenidos. Nivel 1, 2 Espanol para Profesionales/ Turismo y Hostelería. Libro del alumno. EnClave, 2009. – 159 p.
5. Varela Méndez Raquel. Bienvenidos. Nivel 1,2 Espanol para Profesionales/ Turismo y Hostelería. Cuaderno de actividades. EnClave, 2009. – 128 p.
6. Varela Méndez Raquel. Bienvenidos. Niveles 1,2,3. Espanol para Profesionales/ Turismo y Hostelería. DVD. EnClave-ELE, 2010.

Допоміжна література

1. Серебрянська А.О., Серебрянська Т.М. Іспанська мова для початківців. Підручник. – Вінниця, НОВА КНИГА, 2009. – 544 с.

2. Шишков В.В. Испанська лексика (Розмовна іспанська мова): Навчальний посібник. –К.: ТОВ «ВП Логос». – 2004. – 352 с.
3. Aragonés L., Palencia R. Gramática de uso del Español. Teoría y práctica (con solucionario). Nivel A1-B2. SM ELE, 2007. – 289 p.
4. Carlos Romero Dueñas, Alfredo Gonzáles Hermoso. ECO1. Curso Modularde Español Lengua Extranjera. Libro del Alumno. Edelsa Grupo Didascalía, S.A. Madrid 2005. 160 p.
5. Carlos Romero Dueñas, Alfredo Gonzáles Hermoso. ECO 1. Curso Modular de Español Lengua Extranjera. Cuaderno de Refuerzo. Edelsa Grupo Didascalía, S.A. Madrid 2005. 165 p.
6. Concha Moreno, Martina Tuts. El español en el hotel. SGEL, 2001. - 208 p.
7. Francisca Castro Viúdez, Ignacio Rodero Díez, Carmen Sardinero Franco. Español en marcha 1. Curso de español como lengua extranjera. Libro del alumno. SGEL, 2005. -125 p.
8. Francisca Castro Viúdez, Ignacio Rodero Díez, Carmen Sardinero Franco. Español en marcha 1. Curso de español como lengua extranjera. Cuaderno de ejercicios. SGEL, 2005. - 71 p.
9. Hermoso A. Gonzalez, M. Sanchez Alfaro M. Sanchez. Español lengua extranjera. Curso práctico. Gramática de español. EDELSA Grupo DIDASCALIA-1998-2001. – 112 с.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

1. <https://aprenderespanol.org/>
2. <https://womo.ua/ispanska-mova-tri-poradi-dlya-samostiynogo-vivchennya/>
3. <https://espanol.lingolia.com/en/>
4. <https://www.diariodelviajero.com/>
5. <https://www.laits.utexas.edu/spe/>
6. <http://www.sing-learn.blogspot.com/>
7. <http://www.e-spanyol.hu/en/>
8. <https://www.e-spanyol.com/spanish-learning-resources.php>
9. <http://businessspanish.com/>
10. www.rtve.es
11. <http://www.bbc.co.uk/languages/spanish/mividaloca/>
12. <https://www.multitran.com/>
13. <https://studyspanish.com/grammar>
14. www.andalucia.com
15. www.paraguay.com
16. <http://www.antena3.com/>
17. <http://www.elpais.com/global/>
18. <https://www.youtube.com/watch?v=dE83NL6yNzk>
19. <https://videoele.com/>
20. <https://www.youtube.com/watch?v=3VrVQpBraB8>
21. <https://www.futurelearn.com/programs/spanish-for-beginners>
22. <https://www.spanishpod101.com/>
23. <https://cvc.cervantes.es/>
24. <https://espanolparainmigrantes.wordpress.com/>
25. https://edelsa.es/es/zona_estudiante/
26. <https://www.langenscheidt.com/spanisch>

**Результати перегляду
робочої програми навчальної дисципліни**

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «___» _____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____

(підпис) (Прізвище

ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «___» _____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____

(підпис) (Прізвище

ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами (Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «___» _____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____

(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20___ / 20___ н.р. без змін; зі змінами(Додаток ___).
(потрібне підкреслити)

протокол № ___ від «___» _____ 20 ___ р. Завідувач кафедри _____

(підпис) (Прізвище

ініціали)