


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Кафедра «Іноземні мови»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри іноземних мов

 Світлана СИМОНЕНКО

“ 31 ” серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська)»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

за ОПП Готельно-ресторанна справа

(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет Агротехнологій та екології

2021 – 2022 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська)» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти). Мелітополь, ТДАТУ, 2021. 14 с.

Розробник: Ірина Кривонос, ст. викладач

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри іноземних мов
Протокол № 1 від “30” серпня 2021 року
Завідувач кафедри іноземних мов

 Світлана СИМОНЕНКО

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол № 1 від “31” серпня 2021 року

Голова, доц.  Олена ГРИГОРЕНКО

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	<u>Обов'язкова</u>	
Загальна кількість годин – 120 годин	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 4 год. самостійна робота студента – 6 год.	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	-
		Лабораторні заняття	-
		Практичні заняття	44 год.
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	76 год.
		Форма контролю: <u>диференційований залік</u>	

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська) є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти. *Об'єктом* вивчення дисципліни є методика і організація вивчення іноземної мови (англійської) студентами. *Предметом* вивчення є: лексика, граматики і фонетика іноземної мови, знання яких забезпечує студентам можливість вести розмову, слухати і розуміти іноземне мовлення.

Метою вивчення дисципліни є розвиток у студентів англійської комунікативної компетенції у всіх видах іншомовної мовленнєвої діяльності (читанні, говорінні, аудіюванні, письмі), а, також, вдосконалення набутих на попередньому етапі навчання загальних (знання світу, соціокультурні знання, міжкультурне усвідомлення, вміння та навички, «компетенція існування», вміння учитися, мовна і комунікативна свідомість, загальні фонетичні здібності, евристичні вміння) та комунікативних компетенцій (лінгвістичної, лексичної, граматичної, семантичної, фонологічної, орфографічної).

Завдання дисципліни – розвинути навички практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої потребами сфер майбутньої діяльності (особистої, публічної, професійної, освітньої) та вдосконалити вже набутих вмінь з лексики та граматики через опрацювання новітньої автентичної англійської інформації, продукувати діалогічне та монологічне мовлення у межах загальної тематики; перекладати рідною мовою англійських текстів загального характеру.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними **компетентностями**:

Інтегральна компетентність

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

Загальні компетентності

ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

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

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Фахові компетентності

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування іноземною мовою; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати власну позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для публічного виступу, проведення презентацій.
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтуватися на вирішення проблеми.
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

особисті якості: креативне і критичне мислення; етика поведінки, терпіння, чесність, повага до оточуючих.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1.

«Receiving guests in hotels and restaurants / Прийом гостей в готелях та ресторанах»

Тема 1. Taking and giving information / Прийом та надання інформації **Практичне заняття 1. Taking phone calls / Прийом телефонних дзвінків (Unit 1)**

[1, с.4-5; 4, с.51, с.61]

Вступна бесіда про організацію навчального курсу дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (англійська)».

Групова робота щодо співвіднесення прослуханої інформації і варіантів завдання [1, с. 4]. Вилучення інформації про роботу людини на рецепції з прослуханого тексту [1, с.4]. Парна робота з побудови питань та відповідей з використанням модальних дієслів: *can / could та would like to* [1, с.5]. Аудіювання діалогу із складанням повідомлення, виконання вправи на додавання інформації після прослухання. Говоріння за поданою інформацією [1, с.5].

Грамматика: вживання модальних дієслів: *can / could та would like to* [4, с.51; с.61] (Unit 25, 30).

Практичне заняття 2. Giving information / Подання інформації (Unit 2)

[1, с.6-7, 76; 4, с.63]

Введення нової лексики. Аудіювання інформації для подальшого використання її для закріплення лексичного матеріалу заняття [1, с.6].

Грамматика: вживання *there is/there are* [1, с.7, с.76]. Виконання тренувальних вправ на вживання конструкцій *there is/there are* [4, с.63] (Unit 31).

Складання діалогів за умовами завдання, аудіювання та говоріння за поданою темою [1, с. 7]. Повторення кількісних числівників.

Практичне заняття 3. Taking and giving information / Прийом та надання інформації (Review Unit 1-2) [2, с.4-7] Закріплення вивченого лексико-граматичного матеріалу виконуючи тренувальні вправи.

Тема 2. Dealing with reservations hotel rooms and restaurant tables / Мати справу з бронюванням номерів готелів та столиків ресторанів

Практичне заняття 4. Taking room reservations / Резервування кімнат (Unit 3) [1, с.8-9, 76; 4, с.183]

Введення нової лексики. Аудіювання інформації для закріплення лексичного матеріалу заняття [1, с.8].

Грамматика: утворення Present Simple [1, с. 9, с.76; 4 с. 183]. Аудіювання голосового повідомлення та виконання вправ на розуміння прослуханого матеріалу, складання діалогів за умовами завдання, аудіювання та говоріння за поданою темою [1, с. 9].

Практичне заняття 5. Taking restaurant bookings / Бронювання столів у ресторанах (Unit 4) [1, с.10-11, с.76]

Аудіювання інформації про замовлення стола у ресторані для подальшого використання її для закріплення нового лексичного матеріалу заняття [1, с.10].

Грамматика: числівники (дати), прислівники частоти [1, с. 11, с.76]

Аудіювання про години, час призначення подій. Утворення діалогу за умовами завдань частини Activity [1, с.11].

Практичне заняття 6. Dealing with reservations hotel rooms and restaurant tables / Мати справу з бронюванням номерів готелів та столиків ресторанів (Review Unit 3-4) [2, с.8-11]

Закріплення вивченого лексико-граматичного матеріалу виконуючи тренувальні вправи робочого зошита.

Тема 3. Receive guests politely / Приймайте гостей ввічливо

Практичне заняття 7. Giving polite explanation / Давати ввічливі пояснення (Unit 5) [1, с.12-13 с.77; 4, с.13-15].

Введення нової лексики. Надання усних вибачень [1, с.12]. Аудіювання діалогів та виконання вправ на розуміння прослуханого матеріалу, складання діалогів за умовами завдання, говоріння за поданою темою [1, с. 13].

Грамматика: утворення коротких форм у вживанні Present Simple [1, с. 12-13, с.77; 4, с.13-15]. Аудіювання письмових вибачень та написання підтвердження бронювання за поданими умовами [1, с. 13].

Практичне заняття 8. Receiving guests / Прийом гостей (Unit 6)

[1, с.14-15 с.80; 4, с.109]

Активізація нових слів заняття, аудіювання інформації щодо поселення у готель для подальшого використання її для закріплення нового лексичного матеріалу заняття [1, с.14].

Грамматика: присвійні займенники та прийменники напрямку [1, с. 15, с.80; 4, с.109]

Утворення діалогу за умовами частини Activity [1, с.15].

Практичне заняття 9. Receive guests politely / Приймайте гостей ввічливо (Review Unit 5-6) [2, с.12-15] Закріплення вивченого лексико-граматичного матеріалу виконуючи тренувальні вправи робочого зошита.

Тема 4. Welcoming guests in hotels and restaurants / Вітання гостей у готелях та ресторанах

Практичне заняття 10. Hotels and catering / Готелі та громадське харчування (Book 1) Units 1-5 [3, с. 4-13]

Опрацювання 1-го завдання з поза аудиторного читання. Спілкування за темою. Контроль сформованості вмінь оглядового читання та пошуку необхідної інформації. Практика усного обговорення прочитаного.

Практичне заняття 11. Презентація самостійних творчих робіт

Презентація самостійних творчих робіт за темами: «**Hotel and restaurant business in Ukraine / Готельно-ресторанна справа в Україні**» або «**Hotel and restaurant business in the world / Готельно-ресторанна справа у світі**». Презентація самостійно обраного для поглибленого вивчення та опрацьованого студентом матеріалу теми в форматі публічної доповіді та відповіді на запитання (монологічне та діалогічне мовлення). *Аудіювання та діалогічне мовлення*: сприйняття студентами зі слуху презентованих доповідей та постановка запитань щодо прослуханого.

Практичне заняття 12. Повторення та закріплення вивченого матеріалу / Consolidation [1, с. 4-15; 2, с. 4-15].

Повторення та закріплення лексико-граматичного матеріалу у вправлянні з аудіювання, письма та говоріння.

Підготовка до підсумкового контролю 1 засвоєння лексико-граматичного матеріалу у вправлянні з письма, аудіювання, читання, говоріння [Units 1-6].

Змістовий модуль 2.

«Hotels and catering / Готелі та громадське харчування»

Тема 5. Serving in the bar and instructions how to make drinks / Обслуговування в барі і інструкції, як зробити напої

Практичне заняття 13. Serving in the bar / Обслуговування в барі (Unit 7) [1, с.16-17; 4, с. 51] Введення нової лексики. Аудіювання замовлень напоїв клієнтів та виконання вправ на розуміння почутої інформації [1, с.16]. Повторення прикметників. Запит та замовлення з використанням *can / could* [4, с. 51]. Аудіювання кошторису напоїв у барі та виконання вправ на розуміння прослуханого матеріалу, складання діалогів за умовами завдання, говоріння за поданою темою [1, с. 17].

Практичне заняття 14. Instructions / Інструкції (Unit 8) [1, с.18-19]

Активізація нових лексичних одиниць заняття, аудіювання інформації про інструкції приготування коктейлю для подальшого використання її для закріплення нового лексичного матеріалу заняття [1, с.18]. Використання маркерів у мовленні та поясненні.

Аудіювання діалогу на вилучення вірної інформації щодо інструкцій як робити напої. Утворення діалогу за умовами частини Activity [1, с.19].

Практичне заняття 15. Serving in the bar and instructions how to make drinks / Обслуговування в барі і інструкції, як зробити напої (Review Unit 7-8) [2, с.16-19]

Закріплення вивченого лексико-граматичного матеріалу виконуючи тренувальні вправи робочого зошита.

Тема 6. Taking drinks and food order / Прийом замовлення напоїв та їжі
Практичне заняття 16. Taking a food order / Прийом замовлення їжі
(Unit 9)

[1, с.20-21, с.80; 4, с.80]

Введення нової лексики. Аудіювання розмови у барі та виконання вправ на розуміння прослуханого матеріалу, складання діалогів за умовами завдання, говоріння за поданою темою [1, с. 20-21].

Грамматика: порядок слів у питальних реченнях [1, с. 21, с.80; 4, с.83]

Практичне заняття 17. Desserts and cheese / Десерти та сири
(Unit 10)

[1, с.22-23 с.80; 4, с.150-151]

Активізація нових слів заняття, аудіювання інформації для подальшого використання її для закріплення нового лексичного матеріалу заняття [1, с.22]. *Грамматика:* множина іменників, неозначені займенники [1, с. 23, с.80; 4, с.150-151]. Аудіювання опису сортів сирів та вилученням вірної інформації для заповнення таблиці. Утворення діалогу за умовами частини Activity [1, с.23].

Практичне заняття 18. Taking drinks and food order / Прийом замовлення напоїв та їжі
(Review Unit 9-10) [2, с.20-23] Закріплення вивченого лексико-граматичного матеріалу виконуючи тренувальні вправи робочого зошита.

Тема 7. All about wine and taking the requests / Все про вино та приймання запитів

Практичне заняття 19. Talking about wine / Розмова про вино
(Unit 11)

[1, с.24-25; 4, с.165, 169]

Введення нових слів до теми. Аудіювання інформації про замовлення вина [1, с.24]. Повторення утворення ступенів порівняння прикметників та прислівників [1, с.25; 4, с.165, 169]. Аудіювання інформації про вино у світі та виконання вправ на розуміння прослуханого матеріалу, складання діалогів за умовами завдання, говоріння за поданою темою [1, с. 25].

Практичне заняття 20. Dealing with requests / Робота із запитами
(Unit 12) [1, с.26-27 с.82; 4, с.47, 151]

Активізація нових слів заняття, аудіювання інформації для подальшого використання її для закріплення нового лексичного матеріалу заняття [1, с.26].

Турбота про клієнтів, запропонування допомоги (*will + one, some, another, some more*) [1, с. 27, с.82; 4, с. 47, 109]. Аудіювання поради що робити в різних ситуаціях, що трапились з клієнтами. Утворення діалогів за умовами частини Activity [1, с.27].

Практичне заняття 21. Hotels and catering / Готелі та громадське харчування

(Book 1) **Units 6-10** [3, с. 14-23]

Опрацювання 2-го завдання з поза аудиторного читання. Спілкування за темою. Контроль сформованості вмінь оглядового читання та пошуку необхідної інформації. Практика усного обговорення прочитаного.

Практичне заняття 22. Презентація самостійних творчих робіт.

Презентація самостійних творчих робіт за темою (на вибір): «**Variety of wines and cheeses in the world / Розмаїття вин та сирів у світі**» або «**Popular bars of the world / Популярні бари світу**».

Підготовка до підсумкового контролю 2 засвоєння лексико-граматичного матеріалу Unist 7-12 у вправлянні з письма, читання, аудіювання, говоріння [1, с. 16-27]

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1. «Receiving guests in hotels and restaurants / Прийом гостей в готелях та ресторанах»							
1	Практичне заняття 1	Taking phone calls / Прийом телефонних дзвінків (Unit 1) [1, с.4-5; 4, с.51, с.61]	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота	Taking phone calls / Прийом телефонних дзвінків (Unit 1) Ex.1 [2, с.4-5]	-	-	-	3	0,2
	Практичне заняття 2	Giving information / Подання інформації (Unit 2) [1, с.6-7, 76; 4, с.63]	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота	Giving information / Подання інформації Ex.5 [2, с. 7]	-	-	-	3	0,2
2	Практичне заняття 3	Taking and giving information / Прийом та надання інформації (Review Unit 1-2) [2, с.4-7]	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота	Taking and giving information / Прийом та надання інформації (Review Unit 1-2) [2, с.4-7]	-	-	-	3	0,2

2	Практичне заняття 4	Taking room reservations / Резервування кімнат (Unit 3) [1, с.8-9, 76; 4, с.183]	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота	Taking room reservations / Резервування кімнат (Unit 3) Ex.4 [2, с. 9]	-	-	-	3	0,2
3	Практичне заняття 5	Taking restaurant bookings / Бронювання столиків ресторанів (Unit 4) [1, с.10-11, с.76]	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота	Taking restaurant bookings / Бронювання столиків ресторанів Ex. 4 [2, с.11]	-	-	-	3	0,2
	Практичне заняття 6	Dealing with reservations hotel rooms and restaurant tables / Мати справу з бронюванням номерів готелів та столиків ресторанів (Review Unit 3-4) [2, с.8-11]	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота	Reservations hotel rooms and restaurant tables / Брон-ня номерів готелів та столиків ресторанів [2, с.8-11]	-	-	-	3	0,2
4	Практичне заняття 7	Giving polite explanation / Давати ввічливі пояснення (Unit 5) [1, с.12-13 с.77; 4, с.13-15].	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота	Giving polite explanation / Давати ввічливі пояснення Ex. 6 [2, с.13].	-	-	-	3	0,2
	Практичне заняття 8	Receiving guests / Прийом гостей (Unit 6) [1, с.14-15 с.80; 4, с.109]	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота	Receiving guests / Прийом гостей Ex.5 [2, с. 15]	-	-	-	3	0,2

5	Практичне заняття 9	Receive guests politely / Приймайте гостей ввічливо (Review Unit 5-6) [2, с.12-15]	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота	Receive guests politely / Приймайте гостей ввічливо [2, с.12-15]	-	-	-	3	0,2
	Практичне заняття 10	Hotels and catering / Готелі та громадське харчування (Book 1) Units 1-5 [3, с. 4-13]	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота	Підготовка до контролю завдання з поза аудиторного читання	-	-	-	3	4
6	Практичне заняття 11	Презентація самостійних творчих робіт.	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота 11	Опрацювання матеріалів та підготовка до презентації самостійних творчих робіт	-	-	-	3	4
	Практичне заняття 12	Повторення та закріплення вивч.матеріалу Consolidation [1, с. 4-15; 2, с. 4-15].	-	-	2	-	2,5
	Самостійна робота 12	Повторення вивченого матеріалу для написання ПМК 1	-	-	-	3	0,2
7-8	Самостійна робота	Підготовка до ПМК 1	-	-	-	6	-
	ПМК 1	Написання ПМК 1 з метою контролю засвоєння частин 1-6.	-	-	-	-	10
Разом за змістовий модуль 1 – 66 год.			-	-	24	42	50

Змістовий модуль 2. *Hotels and catering / Готелі та громадське харчування*

9	Практичне заняття 13	Serving in the bar / Обслуговування в барі (Unit 7) [1, с.16-17; 4, с. 51]	-	-	2	-	3
	Самостійна робота	Serving in the bar / Обслуговування в барі Ex.6 [2, с. 17]	-	-	-	3	0,2
	Практичне заняття 14	Instructions / Інструкції (Unit 8) [1, с.18-19]	-	-	2	-	3
	Самостійна робота	Instructions / Інструкції Ex. 5 [2, с. 19]	-	-	-	3	0,2
10	Практичне заняття 15	Serving in the bar and instructions how to make drinks / Обслуговування в барі і інструкції, як зробити напої (Review Unit 7-8) [2, с.16-19]	-	-	2	-	3
	Самостійна робота	Serving in the bar and instructions how to make drinks / [2, с.16-19]	-	-	-	3	0,2
	Практичне заняття 16	Taking a food order / Прийом замовлення їжі (Unit 9) [1, с.20-21, с.80; 4, с.80]	-	-	2	-	3
	Самостійна робота	Taking a food order / Ex.5 [2, с. 21]	-	-	-	3	0,2
11	Практичне заняття 17	Desserts and cheese / Десерти та сири (Unit 10) [1,с.22-23 с.80; 4, с.150-151]	-	-	2	-	3
	Самостійна робота	Desserts and cheese / Ex.6 [2, с. 23]	-	-	-	3	0,2
	Практичне заняття 18	Taking drinks and food order / Прийом замовлення напоїв та їжі (Review Unit 9-10) [2, с.20-23]	-	-	2	-	3
	Самостійна робота 18	Taking drinks and food order / Прийом замовлення напоїв та їжі [2, с.20-23]	-	-	-	3	0,2

12	Практичне заняття 19	Talking about wine / Розмова про вино (Unit 11) [1, с.24-25; 4, с.165, 169]	-	-	2	-	3
	Самостійна робота	Talking about wine / Розмова про вино Ex. 5 [2, с. 25]	-	-	-	3	0,2
	Практичне заняття 20	Dealing with requests / Робота із запитами (Unit 12) [1, с.26-27 с.82; 4, с.47, 151]	-	-	2	-	3
	Самостійна робота	Dealing with requests / Робота із запитами Ex.4 [2, с. 27]	-	-	-	3	4
13	Практичне заняття 21	Hotels and catering / Готелі та громадське харчування (Book 1) Units 6-10 [3, с. 14-23]	-	-	2	-	3
	Самостійна робота	Підготовка до контролю завдання з поза аудиторного читання	-	-	-	3	0,6
	Практичне заняття 22	Презентація самостійних творчих робіт.	-	-	2	-	3
	Самостійна робота 22	Опрацювання матеріалів та підготовка до презентації самостійних творчих робіт	-	-	-	3	4
14-15	Самостійна робота	Підготовка до ПМК 2	-	-	-	4	-
	ПМК 2	Написання ПМК 2 з метою контролю засвоєння частин 7-12.	-	-	-	-	10
Разом за змістовий модуль 2 – 54 год.					20	34	50
Залік							–
Разом з навчальної дисципліни – 120 год.					44	76	100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ №1

Граматичний матеріал:

Модальні дієслова: *can / could* та *would like to*

Конструкція *there is/are*.

Present Simple

Числівники

Присвійні займенники та прийменники напрямку

Лексичний матеріал:

Прийом та надання інформації

Бронювання номерів готелів та столиків ресторанів

Приймайте гостей ввічливо

Вітання гостей у готелях та ресторанах

Продуктивні навички:

Написання *e-mail*.

Пояснення меню

Написання інструкцій

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ №2

Граматичний матеріал:

Вживання модальних дієслів *can / could* у питаннях та проханнях

Порядок слів у питальних реченнях

Множина іменників, неозначені займенники

Ступені порівняння прикметників та прислівників

will + one, some, another, some more

Лексичний матеріал:

Обслуговування в барі і інструкції, як зробити напої

Прийом замовлення напоїв та їжі

Все про вино та приймання запитів

Продуктивні навички:

Створення меню страв та напоїв

Написання діалогів

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Trish Stott and Rod Revell Highly Recommended (1): Student's book (Pre-Intermediate). Oxford: Oxford University Press, 2004. – 112 p.
2. Trish Stott Highly Recommended (1): Workbook (Pre-Intermediate). Oxford: Oxford University Press, 2004. – 65 p.
3. Evans V., Dooley J., Garza V. Hotels and catering (Book 1). Career paths. - EU: Express Publishing, 2012. – 119 p.
4. Raymond Murphy. Essential grammar in use: a self-study reference and for elementary students of English. – Cambridge: Cambridge university press, 1990. – 259 p.

Допоміжна

5. Conversation Topics / Л.К. Валентинова, І.А. Кривонос, О.А. Тітова [та ін.]; за ред. Т.В. Жукової. – Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет, 2012. – 84 с.
6. Жукова Т.В. Develop Your English Grammar Skills : добірка дидактичних матеріалів для розвитку граматичних навичок/Т.В. Жукова. – Мелітополь: ТДАТА, 2005. – 28 с.
7. Коломієць В.О. Типові помилки при вивченні англійської мови: Навч. Посіб. – К.: Вища шк., 2001. – 119 с.

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ імені Дмитра Моторного <http://op.tsatu.edu.ua/>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Методичний кабінет кафедри «Іноземні мови».
4. Сайт кафедри «Іноземні мови» www.tsatu.edu.ua/im
5. Електронні ресурси Інтернет.