

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія гуманітарних дисциплін

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

 Людмила ІЛЛЯШЕНКО
27 серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК. 3 ІНОЗЕМНА МОВА

(за професійним спрямуванням)

підготовки фахового молодшого бакалавра

освітньо-професійна програма

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

галузь знань J Транспорт та послуги

спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

мова навчання: англійська

статус дисципліни: обов'язкова

Чернігів

Робоча програма з дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» складена на основі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа та кейтеринг спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. – “26” серпня 2026 р. – 15 с.

Розробник:

Наталія БАРАНЕНКОВА

викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії
загальноосвітніх дисциплін

Протокол № 1 від “26” серпня 2026 р.

Голова циклової комісії



Лариса КУДРЯШОВА

1 Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 6	Галузь знань J Транспорт та послуги	Обов’язкова	
Змістових модулів – 9	Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	Рік підготовки	
Загальна кількість годин – 180		3-й (БЗСО)	
		Семестр	
		5-й (БЗСО)	6-й (БЗСО)
Тижневих годин: аудиторних – 4; самостійної роботи здобувача фахової передвищої освіти – 3	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Практичні	
		56 год	48 год
		Самостійна робота	
		40 год	36 год
		Вид контролю	
		семестрова оцінка	екзамен

2 Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до спілкування в усній і писемній формах англійською мовою, що передбачає формування у них таких умінь в різних видах мовленнєвої діяльності.

Передумови вивчення дисципліни: до початку вивчення дисципліни «Англійська мова (за професійним спрямуванням)» здобувачі фахової передвищої освіти повинні мати базові знання з предмету «Англійська мова», отримані протягом загальноосвітньої підготовки.

Завдання, які вирішуються у процесі вивчення дисципліни:

- формування у здобувачів фахової передвищої освіти на базі попередньої підготовки загальних комунікативних мовленнєвих компетенцій (лінгвістичної, соціолінгвістичної і прагматичної) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та іншомовному середовищі;
- розвиток критичного мислення та вміння спілкуватися іноземною мовою в непередбачуваних ситуаціях;
- формування здатності обирати й застосовувати доцільні комунікативні стратегії відповідно до потреб, пов'язаних з майбутньою професійною діяльністю;
- набуття впевненості як користувачів мови, а також позитивного ставлення до вивчення мови;
- сприяння підвищенню загальноосвітнього рівня, розширенню світогляду, що забезпечить належну поведінку у культурному розмаїтті соціальних, професійних та академічних ситуацій;
- розвиток здібностей до самооцінювання та здатності до самостійного навчання.

На основі знань, здобутих при вивченні дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні **компетентності**:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

3 Очікувані результати навчання

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або удосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою:

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач фахової передвищої освіти повинен

знати:

- основні лексичні, граматичні, словотвірні явища і закономірності функціонування англійської мови, її функціональні різновиди;
- професійну лексику у межах, передбачених навчальною програмою з фаху;
- лінгвокультурологічні основи міжкультурної комунікації;
- загальні принципи побудови опису людей, місця, ситуації та викладу послідовних подій;
- правила оформлення та основні види ділової документації;

вміти:

- здійснювати спілкування в межах сфер, тем і ситуацій, визначених чинною навчальною програмою;
- використовувати основні мовні форми висловлювання: розповідь, опис, монолог, діалог;
- володіти особливостями різних видів дискурсу: усного та письмового, підготовленого та непередбаченого мовлення;
- здійснювати спілкування у письмовій формі за допомогою засобів електронного спілкування відповідно до поставлених завдань;
- читати і розуміти зміст автентичних текстів професійного спрямування;
- обирати й застосовувати доцільні комунікативні стратегії відповідно до різних потреб.

4 Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Індустрія гостинності.

Тема 1. Класифікація готелів. (РН 7, РН 10)

Лексичний матеріал: види готелів, професійна термінологія.

Граматичний матеріал: The Plural of Noun.

Тема 2. Види послуг в готелях. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: спектр послуг в залежності від класифікації готелю, професійна термінологія.

Граматичний матеріал: Degrees of Comparison of Adjective and Adverbs.

Тема 3. Типи готельних номерів. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: типи номерів, обладнання готельного номеру, категорії обслуговуючого персоналу, посадові обов'язки.

Граматичний матеріал: Present Simple. Dates. Adverbs of frequency.

Тема 4. Типи подорожуючих та їхні потреби. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: класифікація відвідувачів, потреби відвідувачів в залежності від мети подорожі.

Граматичний матеріал: Present Continuous; to be going to

Змістовий модуль 2. Служби прийому та розміщення.

Тема 5. Робота рецепції. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: працівники служби прийому та розміщення, посадові обов'язки.

Граматичний матеріал: Present Simple & Present Continuous.

Тема 6. Бронювання місця та процедура реєстрації. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: оформлення бронювання, процедура реєстрації, реєстраційна картка.

Граматичний матеріал: Would like to... & Like ...ing. Prepositions of Time.

Тема 7. Робота із запитами гостей. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: пропозиція допомоги та поради, надання інформації, види обладнання для спеціальних потреб, реклама послуг, види рекламної продукції в готелі.

Граматичний матеріал: Future Tenses.

Тема 8. Робота зі скаргами та вирішення проблем. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: види скарг, прийом пропозицій, правила внутрішнього розпорядку в готелях, правила безпеки.

Граматичний матеріал: Past Simple.

Змістовий модуль 3. Допоміжні служби.

Тема 9. Працівники номерного фонду. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: працівники служби, посадові обов'язки, правила поведінки в номері та з гостями, засоби та пристрої для догляду за номером.

Граматичний матеріал: Modal Verbs.

Тема 10. Засоби та пристрої по догляду за номером. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: професійна термінологія.

Граматичний матеріал: Modal Verbs.

Тема 11. Функції технічних та інженерних служб. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: працівники служби, посадові обов'язки, професійна термінологія.

Граматичний матеріал: Modal Verbs and their equivalents.

Тема 12. Служба по догляду за прилеглою територією. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: працівники служби, посадові обов'язки, засоби та пристрої для догляду за територією, професійна термінологія.

Граматичний матеріал: Modal Verbs and their equivalents.

Змістовий модуль 4. Засоби комунікації з клієнтами.

Тема 13. Телефонні дзвінки. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: вхідні, вихідні дзвінки, початок та закінчення розмови, ключові фрази, телефонний етикет.

Граматичний матеріал: фразові дієслова.

Тема 14. SMS-повідомлення. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: ключові фрази ділових смс-повідомлень, правила етикету розсилки.

Граматичний матеріал: Present Perfect.

Тема 15. Голосові повідомлення. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: прийняти повідомлення, залишити повідомлення, ключові фрази.

Граматичний матеріал: Past Simple & Present Perfect.

Тема 16. Електронне листування. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: структура електронного листа, правила укладання, ключові фрази.

Граматичний матеріал: Past Perfect.

Змістовий модуль 5. Ділове листування

Тема 17. Види ділових листів. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: термінологія ділового спілкування, ключові фрази.

Граматичний матеріал: Sequence of Tenses.

Тема 18. Структура та вимоги до ділового листа. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: термінологія ділового спілкування, ключові фрази.

Граматичний матеріал: Subjunctive Mood.

Тема 19. Фінансові звіти. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: термінологія ділового спілкування, ключові фрази.

Граматичний матеріал: The Infinitive.

Змістовий модуль 6. Готелі та громадське харчування

Тема 20. Класифікація ресторанів. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: види та структура ресторанів, назви структурних підрозділів закладу

Граматичний матеріал: Past Participle.

Тема 21. Працівники ресторанного господарства. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: адміністративні працівники, працівники залу та кухні, допоміжний персонал, правила поведінки та санітарні вимоги, назви одиниць посуду.

Граматичний матеріал: Present Participle.

Тема 22. Види харчування та обслуговування. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: види обслуговування, професійна лексика офіціанта, правила етикету

Граматичний матеріал: Direct and Indirect Speech.

Тема 23. Складання меню. Винна карта. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: види та структура меню, назви пунктів меню та інгредієнтів страв

Граматичний матеріал: Countable and Uncountable Nouns. The Gerund.

Змістовий модуль 7. Особливості кухонь народів світу

Тема 24. Українські традиції харчування. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: назви страв, продуктів, технологічних процесів.

Граматичний матеріал: Review.

Тема 25. Традиції харчування у Великобританії. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: назви страв, продуктів, технологічних процесів.

Граматичний матеріал: Review.

Тема 26. Європейська національна кухня. (РН 4, РН 10)

Лексичний матеріал: назви страв, продуктів, технологічних процесів.

Граматичний матеріал: Review.

Змістовий модуль 8. Розрахунки з клієнтами

Тема 27. Гроші. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: назви грошових одиниць різних країн, банківська термінологія.

Граматичний матеріал: Review.

Тема 28. Оплата рахунків за послуги в готелі. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: види рахунків, їхня структура, банківська термінологія.

Граматичний матеріал: Review.

Тема 29. Оплата рахунку в ресторані. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: професійна термінологія.

Граматичний матеріал: Review.

Тема 30. Проблеми з рахунками. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: професійна термінологія.

Граматичний матеріал: Review.

Змістовий модуль 9. Влаштування на роботу.

Тема 31. Пошук вакансій. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: види оголошень про роботу, робота з пошуковими системами.

Граматичний матеріал: Review.

Тема 32. Написання CV. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: структура та правила укладання резюме, професійна термінологія.

Граматичний матеріал: Review.

Тема 33. Написання супроводжувального листа. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: структура та правила написання супроводжувального листа, професійна термінологія.

Граматичний матеріал: Review.

Тема 34. Підготовка до співбесіди. (РН 4, РН 7)

Лексичний матеріал: професійна термінологія, рольова гра, укладання діалогів з теми.

Граматичний матеріал: Review.

5 Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин		
	Всього	у тому числі	
		Практичні	Самостійна робота
Змістовий модуль 1. Індустрія гостинності			
Тема 1. Класифікація готелів.		4	2
Тема 2. Види послуг в готелях		4	2
Тема 3. Типи готельних номерів.		2	2
Тема 4. Типи подорожуючих та їхні потреби.		2	2
Разом за змістовим модулем 1		12	8
Змістовий модуль 2. Служби прийому та розміщення.			
Тема 5. Робота рецепції.		2	2
Тема 6. Бронювання місця та процедура реєстрації.		4	2
Тема 7. Робота із запитами гостей.		4	2
Тема 8. Робота зі скаргами та вирішення проблем		4	2
Разом за змістовим модулем 2		14	8
Змістовий модуль 3. Допоміжні служби			
Тема 9. Працівники номерного фонду.		2	2
Тема 10. Засоби та пристрої по догляду за номером.		2	2
Тема 11. Функції технічних та інженерних служб.		2	2
Тема 12. Служба по догляду за прилеглою територією.		2	2
Разом за змістовим модулем 3		8	8
Змістовий модуль 4. Засоби комунікації з клієнтами.			
Тема 13. Телефонні дзвінки.		4	2
Тема 14. SMS-повідомлення.		2	2
Тема 15. Голосові повідомлення.		2	2
Тема 16. Електронне листування.		2	2
Разом за змістовим модулем 4.		10	8
Змістовий модуль 5. Ділове листування			
Тема 17. Види ділових листів.		4	2
Тема 18. Структура та вимоги до ділового листа.		4	4
Тема 19. Фінансові звіти.		4	2
Разом за змістовим модулем 5.		12	8
Всього за V семестр	96	56	40

Змістовий модуль 6. Готелі та громадське харчування			
Тема 20. Класифікація ресторанів.		2	2
Тема 21. Працівники ресторанного господарства.		4	2
Тема 22. Види харчування та обслуговування.		4	2
Тема 23. Складання меню. Винна карта.		2	4
Разом за змістовим модулем 6		12	10
Змістовий модуль 7. Особливості кухонь народів світу			
Тема 24. Українські традиції харчування.		4	2
Тема 25. Традиції харчування у Великобританії.		4	2
Тема 26. Європейська національна кухня.		4	2
Разом за змістовим модулем 7		12	6
Змістовий модуль 8. Розрахунки з клієнтами			
Тема 27. Гроші.		6	2
Тема 28. Оплата рахунків за послуги в готелі.		2	2
Тема 29. Оплата рахунку в ресторані.		2	2
Тема 30. Проблеми з рахунками.		2	2
Разом за змістовим модулем 8		12	8
Змістовий модуль 9. Влаштування на роботу.			
Тема 31. Пошук вакансій.		2	2
Тема 32. Написання CV		4	4
Тема 33. Написання супроводжувального листа.		2	2
Тема 34. Підготовка до співбесіди		4	4
Разом за змістовим модулем 9		12	12
Всього за VI семестр	84	48	36
Загальна кількість годин	180	104	76

6 Теми практичних занять

№ тем и	Назва теми	Кількість годин
1.	Класифікація готелів.	4
2.	Види послуг в готелях	4
3.	Типи готельних номерів.	2
4.	Типи подорожуючих та їхні потреби.	2
5.	Робота рецепції.	2
6.	Бронювання місця та процедура реєстрації.	4
7.	Робота із запитами гостей.	4
8.	Робота зі скаргами та вирішення проблем	4
9.	Працівники номерного фонду.	2
10.	Засоби та пристрої по догляду за номером.	2
11.	Функції технічних та інженерних служб.	2
12.	Служба по догляду за прилеглою територією.	2
13.	Телефонні дзвінки.	4
14.	SMS-повідомлення.	2
15.	Голосові повідомлення.	2
16.	Електронне листування.	2
17.	Види ділових листів.	4
18.	Структура та вимоги до ділового листа.	4
19.	Фінансові звіти.	4
20.	Класифікація ресторанів.	2
21.	Працівники ресторанного господарства.	4
22.	Види харчування та обслуговування.	4
23.	Складання меню. Винна карта.	2
24.	Українські традиції харчування.	4
25.	Традиції харчування у Великобританії.	4
26.	Європейська національна кухня.	4
27.	Гроші.	6
28.	Оплата рахунків за послуги в готелі.	2
29.	Оплата рахунку в ресторані.	2
30.	Проблеми з рахунками.	2
31.	Пошук вакансій.	2
32.	Написання CV	4
33.	Написання супроводжувального листа.	2
34.	Підготовка до співбесіди	4
	Разом	104

7 Самостійна робота

№ тем и	Назва теми	Кількість годин
1	Класифікація готелів.	2
2	Види послуг в готелях	2
3	Типи готельних номерів.	2
4	Типи подорожуючих та їхні потреби.	2
5	Робота рецепції.	2
6	Бронювання місця та процедура реєстрації.	2
7	Робота із запитам гостей.	2
8	Робота зі скаргами та вирішення проблем	2
9	Працівники номерного фонду.	2
10	Засоби та пристрої по догляду за номером.	2
11	Функції технічних та інженерних служб.	2
12	Служба по догляду за прилеглою територією.	2
13	Телефонні дзвінки.	2
14	SMS-повідомлення.	2
15	Голосові повідомлення.	2
16	Електронне листування.	2
17	Види ділових листів.	2
18	Структура та вимоги до ділового листа.	4
19	Фінансові звіти.	2
20	Класифікація ресторанів.	2
21	Працівники ресторанного господарства.	2
22	Види харчування та обслуговування.	2
23	Складання меню. Винна карта.	4
24	Українські традиції харчування.	2
25	Традиції харчування у Великобританії.	2
26	Європейська національна кухня.	2
27	Гроші.	2
28	Оплата рахунків за послуги в готелі.	2
29	Оплата рахунку в ресторані.	2
30	Проблеми з рахунками.	2
31	Пошук вакансій.	2
32	Написання CV	4
33	Написання супроводжувального листа.	2
34	Підготовка до співбесіди	4
	Разом	76

8 Перелік питань до екзамену

Усне повідомлення на тему:

1. Класифікація готелів та види послуг, які вони надають.
2. Робота рецепції та процедура реєстрації гостя.
3. Робота із запитами гостей та скаргами.
4. Працівники номерного фонду готелю та їхні обов'язки.
5. Засоби комунікації з клієнтами.
6. Ділове листування.
7. Класифікація ресторанів, види харчування та обслуговування.
8. Особливості української національної кухні.
9. Розрахунки з клієнтами, вирішення проблем з рахунками.
10. Підготовка до співбесіди при влаштуванні на роботу.

9 Методи навчання

Реалізувати принципи індивідуалізації та диференціації навчання шляхом впровадження в навчальний процес інтерактивних технологій.

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: словесні (пояснення, розповідь, діалог), наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (письмові та усні вправи).

Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: навчальна дискусія, створення ситуації у процесі викладання, опора на життєвий досвід здобувача освіти.

Методи контролю і самоконтролю у навчанні: усний, письмовий, тестовий, графічний, програмований, самоконтроль, самооцінка.

Інноваційні методи: відео-лекції, гейміфікація, гостьові лекції, проектне навчання, ділові ігри, метод кейсів тощо.

10 Засоби діагностики результатів навчання

Види контролю: поточний, проміжний, підсумковий

Форми поточного контролю:

- усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, реконструктивне, творче);
- письмовий контроль (контрольна робота, диктант);
- самоконтроль.

Форми проміжного контролю:

- тестовий контроль за змістовими модулями (тести відкритої форми, тести закритої форми, тест-альтернатива, тест-відповідність);

Підсумковий контроль: екзамен

11 Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача фахової передвищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо).

Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем фахової передвищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

12 Критерії оцінювання результатів навчання

Для оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти застосовується 4-бальна шкала. За 4-бальною шкалою оцінюються навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти, що навчаються на III курсі на основі базової загальної середньої освіти.

*Критерії оцінювання навчальних досягнень
здобувачів фахової передвищої освіти на базі БЗСО*

Рівні навчальних досягнень	Бали	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
I. Початковий	2	Здобувачі фахової передвищої освіти розрізняють об'єкти вивчення
		Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють незначну частину навчального матеріалу, мають нечіткі уявлення про об'єкт вивчення
		Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють частину навчального матеріалу; з допомогою викладача виконують елементарні завдання
II. Середній	3	Здобувачі фахової передвищої освіти з допомогою викладача відтворюють основний навчальний матеріал, можуть повторити за зразком певну операцію, дію
		Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють основний навчальний матеріал, здатні з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило
		Здобувачі фахової передвищої освіти виявляють знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповіді їх правильні, але недостатньо осмислені. Вміють застосовувати знання при виконанні завдань за зразком.
III. Достатній	4	Здобувачі фахової передвищої освіти правильно відтворюють навчальний матеріал, знають основоположні теорії і факти, вміють наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролюють власні навчальні дії.
		Знання здобувачів фахової передвищої освіти є достатніми. Здобувачі фахової передвищої освіти застосовують вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагаються аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежності між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролюють власну діяльність. Відповіді їх логічні, хоч і мають неточності.
		Здобувачі фахової передвищої освіти добре володіють вивченим матеріалом, застосовують знання в стандартних ситуаціях, уміють аналізувати й систематизувати інформацію, використовують загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією.

IV. Високий	5	Здобувачі фахової передвищої освіти мають повні, глибокі знання, здатні використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки, узагальнення.
		Здобувачі фахової передвищої освіти мають гнучкі знання в межах вимог навчальних програм, аргументовано використовують їх у різних ситуаціях, уміють знаходити інформацію та аналізувати її, ставити і розв'язувати проблеми.
		Здобувачі фахової передвищої освіти мають системні, міцні знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовують їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміють самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення.

Під час проведення екзамену навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти оцінюються:

«відмінно» – якщо здобувач фахової передвищої освіти має глибокі і системні знання, вміє аналізувати та узагальнювати теоретичний матеріал, співвідносити загальні знання з конкретними ситуаціями; оволодів навичками критично оцінювати ситуацію; матеріал викладає логічно, послідовно, переконливо.

«добре» – якщо здобувач фахової передвищої освіти виявив достатньо повні знання з дисципліни; дає правильні, хоча і не завжди повні визначення та відповіді на питання; оволодів навичками співвідносити теоретичні знання з конкретними ситуаціями; допускає незначні неточності в розкритті окремих теоретичних положень.

«задовільно» – якщо здобувач фахової передвищої освіти засвоїв програмний матеріал дисципліни в передбаченому обсязі з деякими неточностями; значну частину навчального матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; відтворення матеріалу непослідовне, неточне.

«незадовільно» – здобувач фахової передвищої освіти виявив слабкі знання теоретичного програмного матеріалу; не зміг дати визначення основних понять; відтворення матеріалу непослідовне, нелогічне, фрагментарне.

13 Методичне забезпечення

1. ENGLISH FOR THE HOSPITALITY INDUSTRY. Part I: HOTELS. Методичні рекомендації для проведення практичних занять з англійської мови для підготовки фахового молодшого бакалавра освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг / Укл.: Бараненкова Н.А. Чернігів: ВСП «ФКЕТ» НУ «Чернігівська політехніка», 2026. – 43 с.
2. Пакет завдань для поточного оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. / Укл.: Наталія Бараненкова. Режим доступу: <https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=6261>
3. Екзаменаційні білети для підсумкового контролю знань здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. / Укл.: Наталія Бараненкова. Режим доступу: <https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=6261>
4. Пакет завдань для самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. / Укл.: Наталія Бараненкова. Режим доступу: <https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=6261>

14 Рекомендована література

Базова

1. Trish Stott and Rod Revell Highly Recommended : Student's book (Pre-Intermediate). Oxford: Oxford University Press, 2020. – 112 p.
2. Trish Stott Highly Recommended : Workbook (Pre-Intermediate). Oxford: Oxford University Press, 2020. – 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. Fourth Edition with answers. – Cambridge: Cambridge University Press, 2015 – 320 p.
5. Louise Hashemi, Raymond Murphy. English Grammar in Use: Supplementary Exercises for Intermediate students of English. Fifth Edition with answers. – Cambridge: Cambridge University Press, 2019 – 144 p.

Допоміжна

1. Англійська мова для повсякденного спілкування : Підручник / В.К. Шпак, В.Я. Полулях та ін.; За ред. В.К. Шпака. – К. : Вища школа, 2007. – 306 с.
2. Англійська мова для початкового та середнього рівня (A1 – B1). Граматика. Словник. Ідіоми. – К. : Літера ЛТД, 2012. – 624 с.
3. Голіцинський Ю.Б. Граматика: Зб. вправ / 7-ме вид. виправл. та доповн. – К. : Арій, 2015. – 544 с.
4. Тучина Н.В., Меркулова Т.К., Кузьміна В.С. READ & SPEAK ENGLISH with Pleasure / За ред. Локшиної Т.Ф. – Харків : СПД ФО Шапіро М.В., 2014. – 304 с.

15 Інформаційні ресурси

1. <https://opentalk.org.ua/>
2. <http://english-grammar.com.ua>
3. <http://pearson.com.ua>
4. <https://www.baamboozle.com/games>